

OPCIONES CATERING MEDIODÍA COLEGIO OFICIAL DE FARMACÉUTICOS DE LA PROVINCIA DE ALICANTE



OPCIÓN A. 27,6 EUROS/COMENSAL IVA INCL.

Si el número de comensales es inferior a 100 se cobrarán los camareros a parte:
95 euros/camarero + IVA

CANAPÉS SELECTOS

Tartar de salmón
Caviar
Anchoa ahumada
Queso a las finas hierbas

TRADICIONAL

Jamón ibérico en viruta con
crujientes
Brocheta de queso 3 variedades
Montaditos de hueva y mojama
con tomate natural
Coca alicantina

CALIENTES

Tartaletas de habitas al foie
Gulas con perretxicos
Croutons horneados
Tartaleta de Quiche Lorraine

TERMINAMOS

Tortilla española en montadito
Montaditos de choricitos a la
sidra
Mini hamburguesitas

POSTRE

Mini pastelitos variados

BODEGA

Vino tinto D.O. Rioja
Vino blanco D.O. Rueda
Cerveza, vermouth, refrescos,
cava

OPCIONES CATERING MEDIODÍA COLEGIO OFICIAL DE FARMACÉUTICOS DE LA PROVINCIA DE ALICANTE



OPCIÓN B. 42 EUROS/COMENSAL IVA INCL.

Si el número de comensales es inferior a 100 se cobrarán los camareros a parte:
95 euros/camarero + IVA / 120 euros/cocinero + IVA

CANAPÉS SELECTOS

Salmón ahumado
Caviar
Anchoa ahumada
Queso a las finas hierbas

Montaditos de queso con
huevas de salmón

TRADICIONAL

Jamón ibérico con crujientes
Queso curado manchego
Montaditos de hueva y mojama
con tomate natural

Coca alicantina

VASITO

Degustación de gazpacho
andaluz (mini) o Caldito de Ave
(mini) según temporada

CALIENTES

Tartaleta de quiche lorraine
Tartaletas de habitas con foie
Croutons horneados
Tortillita de ajitos tiernos
Cucharita de gambas al ajillo

TERMINAMOS

Montaditos de choricitos a la
sidra
Mini Solomillitos con ajitos
tiernos

POSTRE

Mini pastelitos variados

BODEGA

Vino tinto D.O. Rioja
Vino blanco D.O. Rueda
Cerveza, vermouth, refrescos,
cava

OPCIONES CATERING MEDIODÍA COLEGIO OFICIAL DE FARMACÉUTICOS DE LA PROVINCIA DE ALICANTE



OPCIÓN C. 49,2 EUROS/COMENSAL IVA INCL.

Si el número de comensales es inferior a 100 se cobrarán los camareros a parte:
95 euros/camarero + IVA / 120 euros/cocinero + IVA

CANAPÉS SELECTOS

Anchoa
Salmón ahumado
Caviar
Queso a las finas hierbas

Tártara con esturión

TRADICIONAL

Jamón ibérico con crujientes
Queso curado manchego
Lomo ibérico con pimiento
Montaditos de hueva y mojama
con tomate natural

Coca de pimiento y tomate
Coca amb tonyna

VASITO

Degustación de gazpacho
andaluz (mini) o Caldito de Ave
(mini) según temporada

CRUJIENTES

Croquetitas de jamón y queso
Queso brie con salsa de
arándanos

CALIENTES

Huevecitos de codorniz con
sobrasada
Tartaleta de quiche lorraine
Croutons horneados
Dátiles con bacon
Tartaletas de habitas al foie
Cucharita de gambas al ajillo
Tortilla española
Choricitos a la sidra

TERMINAMOS

Solomillitos con ajitos tiernos
Degustación de arroz a banda
con al.i.oli

POSTRE

Mini pastelitos variados

BODEGA

Vino tinto D.O. Rioja
Vino blanco D.O. Rueda
Cerveza, vermouth, refrescos,
cava

OPCIONES COFFEE BREAK COLEGIO OFICIAL DE FARMACÉUTICOS DE LA PROVINCIA DE ALICANTE



Montaje de mesas, mantelería, 2 euros / persona IVA INCL.
Si el número de comensales es inferior a 60 se cobrarán los camareros a parte:
95 euros/camarero + IVA

MENU 1 11 EUROS IVA INCL.

*PASTAS DE TÉ
BOLLERÍA MINI*



*CAFÉ
CAFÉ CON LECHE
TÉ E INFUSIONES
ZUMOS VARIADOS
AGUAS MINERALES*

MENU 2 13 EUROS IVA INCL.

*PASTAS DE TÉ
MAGDALENAS
BOLLERÍA MINI*



*CAFÉ
CAFÉ CON LECHE
TÉ INFUSIONES
ZUMOS VARIADOS
AGUAS MINERALES*

MENU 3 15 EUROS IVA INCL.

*MINI BOLLERÍA
PASTAS DE TÉ
PULGUITAS RELLENAS DE
JAMÓN YORK Y QUESO*



*CAFÉ
CAFÉ CON LECHE
TÉ E INFUSIONES
ZUMOS VARIADOS
AGUAS MINERALES*

MENU 4 17 EUROS IVA INCL.

*MINI BOLLERÍA
PASTAS DE TÉ
PULGUITAS RELLENAS DE
JAMON YORK Y TOMATE
SÁNDWICHES VEGETALES
SALADILLOS DE HOJALDRE*

*CAFÉ
CAFÉ CON LECHE
TÉ E INFUSIONES
ZUMOS VARIADOS
AGUAS MINERALES*