



NOREMASALINAS  
CATERING

# FINCA MONTE DE CUTAMILLA

- **MENU BANQUETE:** 135,00 € + IVA/persona
- **MENU PICK´N SIT:** 125,00 € + IVA/persona
- **MENU INFANTIL:** 55,00 € + IVA/persona
- **MENU INFANTIL REDUCIDO:** 43,00 € + IVA/persona (Consta de un único plato principal)

## Forma de pago:

Se hará un pago previo de 2000 € +IVA en concepto de reserva.

Después de la degustación el 25% del importe total de la factura, 25% un mes antes del evento.

Y el restante dos semanas antes de la realización del evento, cuando se confirme el número final de asistentes.

# CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- **Duración del evento:** 8 horas que se contabilizarán desde el inicio del primer servicio. Para cualquier ampliación, solicitar presupuesto
- **Precios:** válidos para 2020, ningún precio tiene el IVA incluido
- Roturas y quemaduras ocasionadas por el cliente se cobrarán a parte
- Los puntos se tienen que contratar para el 100% de los invitados
- Para eventos de menos de 100 personas contemplar los camareros, cocineros y transporte como extra
- **Hora extra de barra libre:** 8€ +IVA por persona hora con un mínimo del 70% de los invitados.
- **Nº Final de comensales:** 2 semanas antes a la realización del evento. Cualquier cancelación posterior conllevará los gastos correspondientes.
- **Degustación:** incluida para 6 personas como máximo, confirmado el evento no tiene coste, en caso de no confirmar el evento tiene un coste de 60€ + IVA por persona

# ¡GRACIAS!



Cristina González del Campo

[cristina@noremasalinas.com](mailto:cristina@noremasalinas.com)

639 31 61 97

[www.noremasalinas.com](http://www.noremasalinas.com)



Avda. Pirineos, 25 Nave 17. San Sebastián de los Reyes. Madrid | 91 567 22 92



NOREMASALINAS  
CATERING

**MENÚ BANQUETE**

Norema Salinas Catering lleva más de veinte años en el mercado.

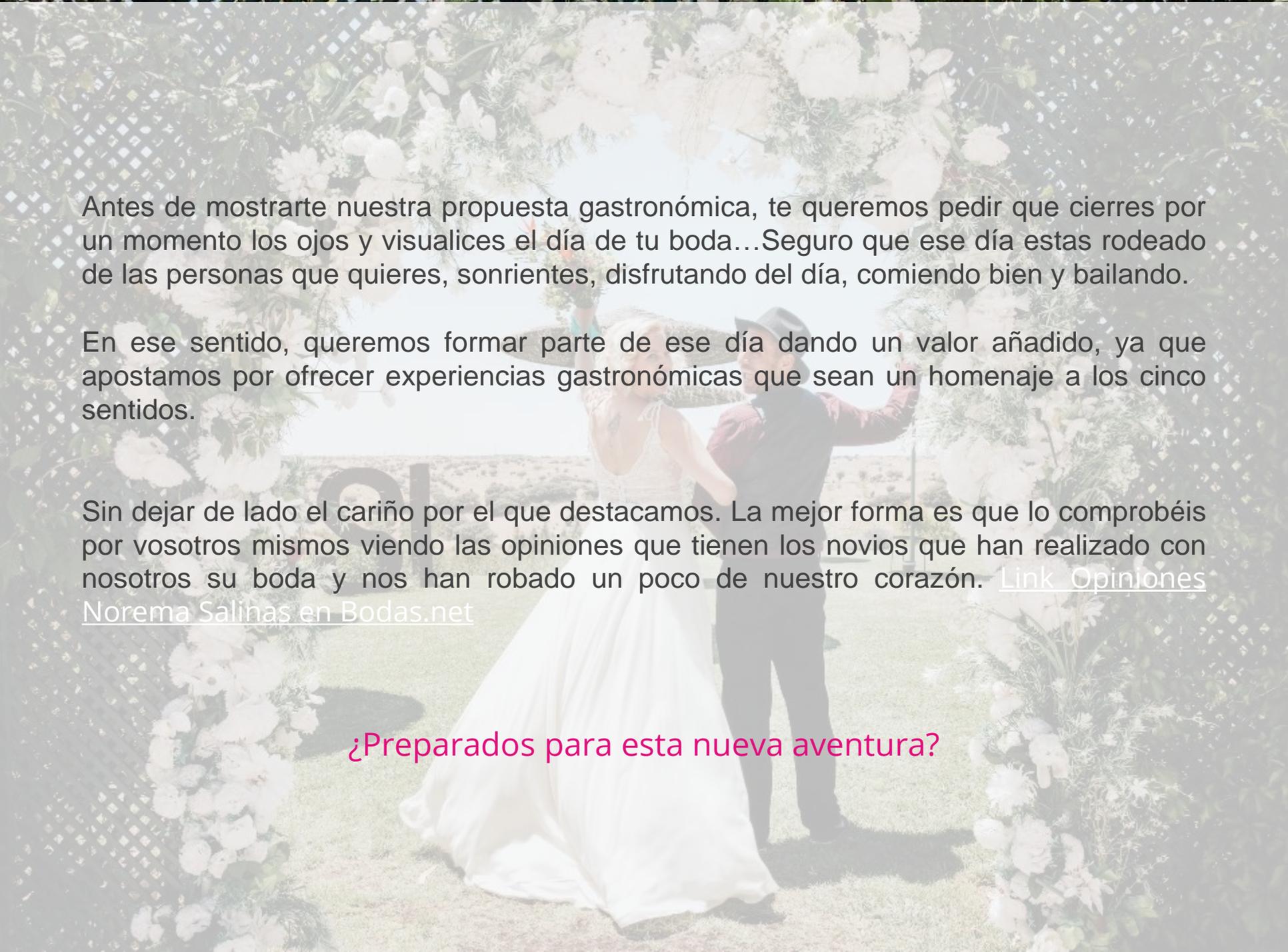
Considerado uno de los 10 mejores catering de España según el artículo publicado este año por “El Mundo”.

Su seña de identidad es una **gastronomía de fusión e imaginativa** que parte de las mejores materias primas ibéricas para crear una cocina de mercado, sencilla y a la vez salpicada de innovación y creatividad.

Norema es una enamorada de la gastronomía española que consigue **fusionar en una cocina de calidad que abarca desde los platos más tradicionales a los más sofisticados**. Destaca por sorprender con presentaciones espectaculares y por contar con un servicio profesional y especializado.

Atrévete a pedir! Te sorprenderás!



A bride and groom are standing under a large, ornate archway made of white flowers and greenery. The bride is wearing a white wedding dress and holding a bouquet of flowers. The groom is wearing a dark suit and a hat. They are both smiling and looking towards each other. The background shows a grassy field and a clear sky.

Antes de mostrarte nuestra propuesta gastronómica, te queremos pedir que cierres por un momento los ojos y visualices el día de tu boda... Seguro que ese día estas rodeado de las personas que quieres, sonrientes, disfrutando del día, comiendo bien y bailando.

En ese sentido, queremos formar parte de ese día dando un valor añadido, ya que apostamos por ofrecer experiencias gastronómicas que sean un homenaje a los cinco sentidos.

Sin dejar de lado el cariño por el que destacamos. La mejor forma es que lo comprobéis por vosotros mismos viendo las opiniones que tienen los novios que han realizado con nosotros su boda y nos han robado un poco de nuestro corazón. [Link Opiniones Norema Salinas en Bodas.net](#)

¿Preparados para esta nueva aventura?

# MENU BANQUETE



# MENU BANQUETE

## Estación de Bienvenida de Limonada y Aguas



# COCTEL - MENU BANQUETE

**Cortador de Jamón Ibérico de Bellota con picos de Jerez**

**Estación de Quesos Nacionales**

**Pequeñas Maravillas**

5 frías y 5 calientes

# MENU BANQUETE

Cortador de Jamón Ibérico de Bellota con picos de Jerez



# MENU BANQUETE

## Estación de Quesos Nacionales







# MENU BANQUETE

## Pequeñas Maravillas

Por favor elija 5 frías y 5 calientes

### Pequeñas Maravillas Frías

Chupitos de gazpacho andaluz, de trigueros, frambuesa, almendras, de melón y menta (a elegir uno)

Sushi variado

Sashimi de atún sobre tejas de sésamo servido con salsa de pimientos de piquillo ★

Tacita crujiente de hummus de cocido con chorizo crujiente ★

Piruleta de jamón ibérico con queso parmesano

Spoon de salpicón de marisco ★

Tejas negras con mouse de erizo de mar

Niguri de foie gras con mango chutney

Montadito de tomate kumato con anchoa del cantábrico



# MENU BANQUETE

## Pequeñas Maravillas Frías

Mini crepes rellenos de salmón ahumado y creme fraiche

SteakTartar sobre Teja de Parmesano y rúcula Frita ★

Nem de pollo al miso y zanahoria marinada con dip de salsa asiática

Bombón de queso de cabra y boletus con nueces tostadas y chutney de tomate

Gyoza con tartar de salmón y rúcula frita ★

Blinis de tartar de salmón con creme fraiche y cebolla roja caramelizada

Causa limeña servido con sashimi de salmón y txangurro ★

Spoon de corvina en ceviche de albahaca con crujiente de platano

Torta de cangrejo empanado y servido con alioli de chipotle

Salmorejo cordobés con jamón crujiente ★



# MENU BANQUETE

## Pequeñas Maravillas

Por favor elija 5 frías y 5 calientes

### Pequeñas Maravillas Calientes

Croquetitas variadas – a elegir 3 sabores entre espinacas, maíz, queso, jamón y pollo ★

Spoon de boletus con huevo de codorniz

Samosas de verduras al curry con salsa raiita ★

Nems crujientes de langostinos con dip de yuzu

Minibrocheta de solomillo ibérico con pisto siciliano

Minihamburguesita de ternera con queso y cebolla caramelizada

Nem de pato estilo Pekinés con salsa de ciruela

Miniquiche de queso de cabra y tomate

Mini tortillita de patata con alioli de trufa ★

Huevo trufado con chorizo picante ★

Minihamburguesita de ternera con huevo de codorniz y lascas de trufa negra ★



# MENU BANQUETE

## Pequeñas Maravillas Calientes

Cazuela de pulpo con concasse de tomate al tomillo

Spoon de merluza confitada sobre crema de patata y tomate trufado ★

Minihamburguesita de pollo con salsa pepitoria y pipas crujientes

Dados de salmón negro sobre crema de calabaza y salsa de lemongrass ★

Focaccia de brie con verduras asadas

Langostinos marinados al coco con salsa de tamarindo

Brocheta de salmón teriyaki

Mini hamburguesita de berenjena con alioli de sésamo

Minihamburguesita de pollo con salsa pepitoria y pipas crujientes

Tataki de atun en tempura servido con alioli de wasabi

Spoon de ñoki de patata con rabo de toro desmigado ★

Brocheta de pollo satay con salsa de cacahuete

Nido de patata con jamón y huevo de codorniz frito



CENA SENTADOS

# MENU BANQUETE

## Primer Plato

*Por favor elija una opción*

Milhoja de foie con manzana verde caramelizada y bouquet de ensalada

Vieiras a la plancha sobre ragout de patatas con puerros

Torre de txangurro servido con espuma de gazpacho de citricos

Ensalada de bogavante sobre tartar de aguacate y mango servido con vinagreta de yogur

Coca crujiente de vieiras servida con tomate cherry confitado, verduras baby y una vinagreta de albahaca y piñones

# MENU BANQUETE

## Primer Plato

*Por favor elija una opción*

Rollito crujiente de confit de Pato sobre brotes silvestres, frambuesas o fresitas y vinagreta de frambuesas

Canelones de ceps con salsa ligera al aroma de trufa blanca

Sopa fría de trigueros servida con gambon confitado sobre mascarpone de limón

Gazpacho de almendras con Tartar de atún con tomate

Terrina de espárragos blancos y trufa con bouquet en hojas verdes

Burrata sobre pisto genoves con piñones, tomates secos y crujiente de focaccia

# MENU BANQUETE

## Entreplato

*Por favor elija una opción*

Vieira a la plancha servida con bísquet tropical de lemon grass

Raviolon de ceps con salsa de parmesano y trufa negra

Sopa de fría de zanahoria y naranja servido con helado de menta

Sorbete de Mandarina

*¡Tenemos muchos sabores pregunta por tu favorito!*

# MENU BANQUETE

## Segundo Plato

*Por favor elija una opción*

Merluza confitada con tomate trufado acompañado de crema fina de patata

Salmón negro con puré de calabaza y bolitas de verdura con salsa de cítricos

Lomitos de lubina rellenos de carne de cangrejo sobre ragout de patata y puerros

Bacalao confitado sobre puré de guisantes y menta servido con salsa de naranja

Lomos de lenguado relleno con espinacas y servidos con verduras baby y salsa de coco

Rape sobre espinacas con velouté de patatas

Meloso de buey al vino tinto envuelto en berenjena sobre crema fina de patata trufada con cebollitas glaseadas

Jarrete de cordero a baja temperatura sobre trigo inflado y demi-glacé de cordero

Confit de pato sobre puré de manzana servido con salsa de oporto

Pastel de cochinitillo a baja temperatura servido con patatas y piña a la vainilla

Medallón de solomillo ibérico con cous cous marrakesh de frutos secos

Carrillera ibérica con salsa de vino tinto y pisto de berenjena y salsa de PX

Solomillo mignon a la plancha con crujiente de foie, cebolleta francesa y salsa de vino tinto

Picanton deshuesado relleno con frutos secos y servidos con patatas al romero y salsa de mostaza

# MENU BANQUETE

## Postre

*Por favor elija una opción*

Tarta de zanahoria

Lágrima de chocolate blanco con salsa de pimienta rosa

Tarta de tres chocolates

Cheesecake de membrillo con salsa de cuajada servido con sorbete de rioja con frutos rojos

Creme brulé de cítricos con profiterol de limón

Tarta Arabe con mousse de limón y crujiente de pistacho servido en individual

Tarta de chocolate con maracuyá cubierto de chocolate blanco

Pasión de piña y mango en forma de corazón

Coulant de Chocolate con crema inglesa de naranja

Pudding de Chocolate con couli de Frambuesa

Copa de Martini Mousse de chocolate negro con crujiente de avellana

# MENU BANQUETE

## Cafés, Tés e Infusiones

Servido con Mignardises

## Copas y Licores

Con y sin Alcohol

## Bodega

Vino blanco D.O. Rueda Vegalgar

Vino tinto D.O. Rioja Azpilicueta Reserva

Cava Pago de Tharsys Brut Nature

# MENU BANQUETE

## Barra Libre

Beefeater

Tanqueray

Cacique

Brugal

J&B

White Label

Ballantines

Absolut Vodka

Refrescos

Tónicas

# MENU BANQUETE

## Recena

*Por favor elija una opción*

## Americano

Perritos calientes con patatas paja y sus salsas

## Sandwicherie

Pulguitas y sandwichitos variados con chucherías

## Gallego

Tres tipos de empanada gallega: Bonito, Bacalao con Pasas y Carne

# MENU INFANTIL



# MENU INFANTIL

## Pequeñas Maravillas

*Durante el coctel*

Jamón ibérico con picos y ajonjolí

Croquetitas de jamón y de pollo

Mini pizzas margarita

## Primer plato

*Elija uno por favor*

Canelones de atún

Pasta al pomodoro

Ensalada cesar con tiras de pollo

# MENU INFANTIL

## Segundo plato

*Por favor elija uno*

Bandeja de dos hamburguesas americanas (sin queso) a su punto con patatitas paja

Chuletillas de cordero con patatitas paja

Nuggets de pollo con patatas fritas

## Postre

*Por favor elija uno*

Cupcakes nupciales

Tulipa de helado

Brownie de chocolate con helado de vainilla y salsa de chocolate

## Bebidas

Refrescos / Zumo / Agua Mineral

# POSIBLES EXTRAS



## EXTRAS

### Pared de Donuts

Durante la barra libre

Incluye 2 donuts por persona, iniciales de la pareja y montaje

**Precio:** 3 € + IVA por persona



### Pajitas Comestibles

Sorprende a tus invitados con pajitas personalizadas con vuestros nombres y además comestibles. Estarán puestas en la Limonada y Barra Libre

Disponible en fresa, lima ó limón

**Precio:** 80 € + IVA paquete de 200 pajitas  
**Mínimo 2 meses de antelación para encargarnos**



# EXTRAS

## Tarta Nupcial

Los precios incluyen:

- Personalización completa de la tarta, tanto en sabor como estética de esta
- Material necesario para servirla
- Mesa de apoyo

### **Precio:**

1 piso – 150 € + IVA (Recomendada hasta 40 comensales)

2 pisos – 200 € + IVA (Recomendada hasta 40 a 80 comensales)

3 pisos – 300 € + IVA (Recomendada para más de 80 comensales)



# EXTRAS

## Estación fija durante el coctel:

Rissoto ¿Cuál es tu favorito?

Salpicón de Marisco

Brochetas de solomillo ibérico y Pisto

Tartar de Salmón con Guacamole

Estación Dim Sum (Gamba, vegetal, carne)

**Precio:** 7,00 € + IVA por persona



EXTRAS

## Punto de Cerveza

Solicitar presupuesto según la cerveza deseada



**EXTRAS**

**Punto de Ostras**

Solicitar presupuesto según la temporada



# EXTRAS

## Coctelería

Margarita  
Lychie Martini  
Caipirinha  
Piña Colada  
Mojito de tres sabores  
Daikiri

**Coctelería de 3 tipos: 15€ por  
persona/hora**

**Coctelería de 2 tipos: 11€ por  
persona/hora**

## Bodegón de Chucherías

**Precio: 150 €**

## Cubertería

**Dorada:** suplemento de 1,50 €/persona

## Velas para la cena

**Precio: 5€ + IVA por mesa**

## Menú Staff

**Precio: 60€ + IVA por persona**

\*Para cualquier otro extra, solicitar presupuesto.



# MENU BANQUETE INCLUYE

## LIMONADA DE BIENVENIDA COCTEL, EL CUAL INCLUYE:

Cortador de Jamón Ibérico de Bellota con picos de Jerez  
Estación de Quesos Nacionales  
Pequeñas Maravillas (5 frías y 5 calientes)

## PRIMERO, ENTREPLATO, SEGUNDO Y POSTRE A ELEGIR BARRA LIBRE – 3 HORAS RECENA

## MINUTA PERSONALIZADA MENAJE NECESARIO Y A ELEGIR ENTRE:

Variedad de Bajo Plato  
Variedad de Sillas y Mesas redondas  
Variedad de Centros de Flores de Mesa  
Variedad de Mantelería

## DEGUSTACIÓN DEL MENU PARA UN MAXIMO DE 6 COMENSALES 1 CAMARERO CADA 10 COMENSALES

\*Para eventos de **menos de 100 personas** contemplar los camareros, cocineros y transporte como extra.

\***Ningún precio tiene incluido el IVA**

## EN RESUMEN... ¿QUÉ NOS DIFERENCIA?

- Personalización
- Creatividad
- Experiencia
- Asesoramiento
- Calidad
- Todo tipo de menús
- Profesionalidad

... Y sobre todo  
mucho **AMOR** y  
**SABOR**





**¡ATRÉVETE A PEDIR!  
¡TE SORPRENDERÁS!**

***Cristina González del Campo Ruiz***

cristina@noremasalinas.com

639 31 61 97 / [www.noremasalinas.com](http://www.noremasalinas.com)



NOREMASALINAS  
CATERING

**MENÚ PICK'N SIT**

Norema Salinas Catering lleva más de veinte años en el mercado.

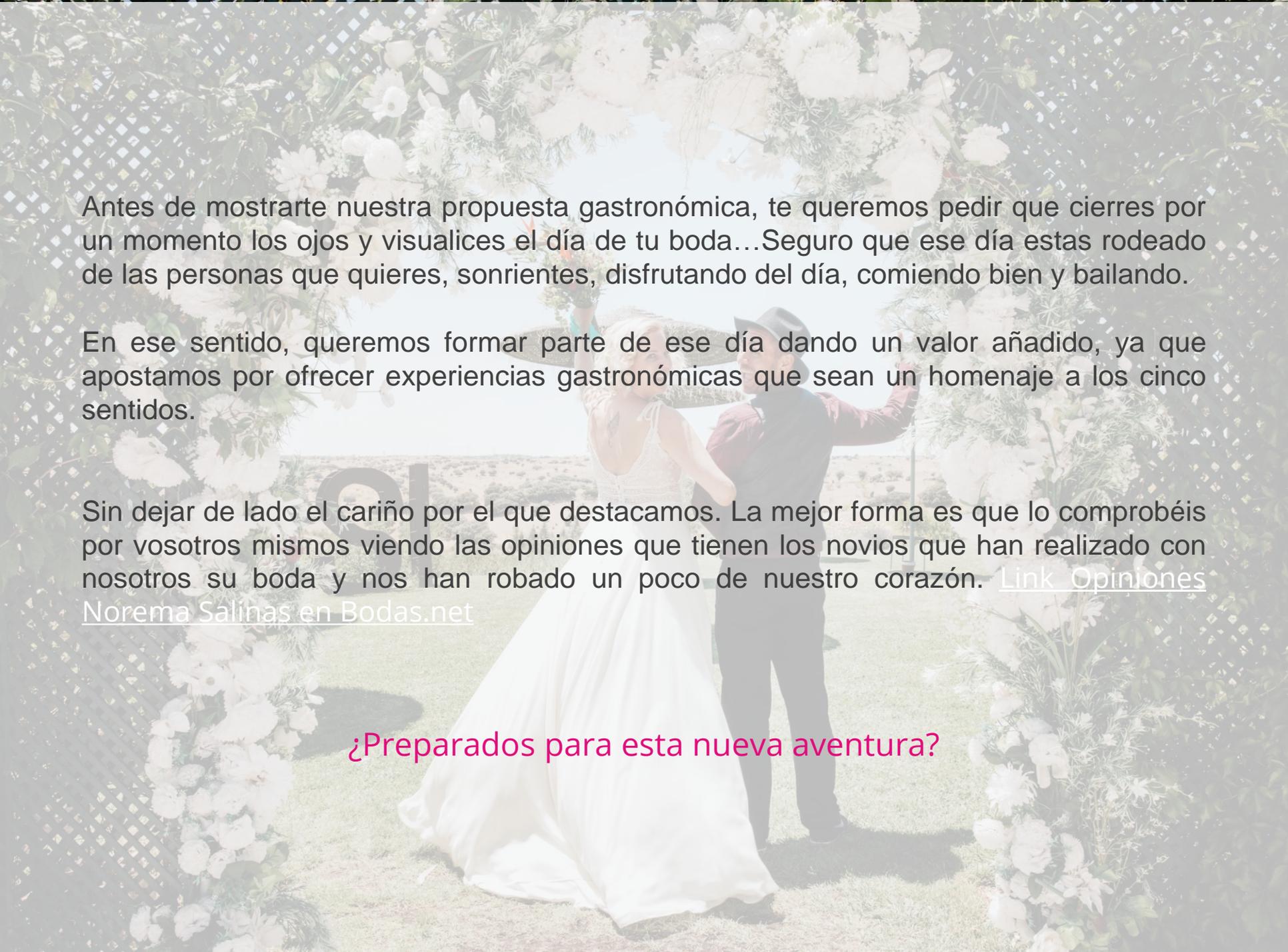
Considerado uno de los 10 mejores catering de España según el artículo publicado este año por “El Mundo”.

Su seña de identidad es una **gastronomía de fusión e imaginativa** que parte de las mejores materias primas ibéricas para crear una cocina de mercado, sencilla y a la vez salpicada de innovación y creatividad.

Norema es una enamorada de la gastronomía española que consigue **fusionar en una cocina de calidad que abarca desde los platos más tradicionales a los más sofisticados**. Destaca por sorprender con presentaciones espectaculares y por contar con un servicio profesional y especializado.

Atrévete a pedir! Te sorprenderás!



A bride and groom are standing under a large, ornate archway made of white flowers and greenery. The bride is wearing a white wedding dress and the groom is wearing a dark suit and a hat. They are both smiling and looking at each other. The background shows a grassy field and a clear sky.

Antes de mostrarte nuestra propuesta gastronómica, te queremos pedir que cierres por un momento los ojos y visualices el día de tu boda... Seguro que ese día estas rodeado de las personas que quieres, sonrientes, disfrutando del día, comiendo bien y bailando.

En ese sentido, queremos formar parte de ese día dando un valor añadido, ya que apostamos por ofrecer experiencias gastronómicas que sean un homenaje a los cinco sentidos.

Sin dejar de lado el cariño por el que destacamos. La mejor forma es que lo comprobéis por vosotros mismos viendo las opiniones que tienen los novios que han realizado con nosotros su boda y nos han robado un poco de nuestro corazón. [Link Opiniones Norema Salinas en Bodas.net](#)

¿Preparados para esta nueva aventura?



**MENU PICK'N SIT**

# MENU PICK'N SIT

## Estación de Bienvenida de Limonada y Aguas



## **COCTEL - MENU PICK'N SIT**

**Cortador de Jamón Ibérico de Bellota con picos de Jerez**

**Estación de Quesos Nacionales**

**Pequeñas Maravillas**

**7 frías y 7 calientes**

# MENU PICK'N SIT

Cortador de Jamón Ibérico de Bellota con picos de Jerez



# MENU PICK'N SIT

## Estación de Quesos Nacionales





# MENU PICK'N SIT

## Pequeñas Maravillas

Por favor elija 5 frías y 5 calientes

### Pequeñas Maravillas Frías

Chupitos de gazpacho andaluz, de trigueros, frambuesa, almendras, de melón y menta (a elegir uno)

Sushi variado

Sashimi de atún sobre tejas de sésamo servido con salsa de pimientos de piquillo ★

Tacita crujiente de hummus de cocido con chorizo crujiente ★

Piruleta de jamón ibérico con queso parmesano

Spoon de salpicón de marisco ★

Tejas negras con mouse de erizo de mar

Niguri de foie gras con mango chutney

Montadito de tomate kumato con anchoa del cantábrico

# MENU PICK'N SIT

## Pequeñas Maravillas Frías

Mini crepes rellenos de salmón ahumado y creme fraiche

SteakTartar sobre Teja de Parmesano y rúcula Frita ★

Nem de pollo al miso y zanahoria marinada con dip de salsa asiática

Bombón de queso de cabra y boletus con nueces tostadas y chutney de tomate

Gyoza con tartar de salmón y rúcula frita ★

Blinis de tartar de salmón con creme fraiche y cebolla roja caramelizada

Causa limeña servido con sashimi de salmón y txangurro ★

Spoon de corvina en ceviche de albahaca con crujiente de platano

Torta de cangrejo empanado y servido con alioli de chipotle

Salmorejo cordobés con jamón crujiente ★



# MENU PICK'N SIT

## Pequeñas Maravillas

Por favor elija 5 frías y 5 calientes

### Pequeñas Maravillas Calientes

Croquetitas variadas – a elegir 3 sabores entre espinacas, maíz, queso, jamón y pollo ★

Spoon de boletus con huevo de codorniz

Samosas de verduras al curry con salsa raiita ★

Nems crujientes de langostinos con dip de yuzu

Minibrocheta de solomillo ibérico con pisto siciliano

Minihamburguesita de ternera con queso y cebolla caramelizada

Nem de pato estilo Pekinés con salsa de ciruela

Miniquiche de queso de cabra y tomate

Mini tortillita de patata con alioli de trufa ★

Huevo trufado con chorizo picante ★

Minihamburguesita de ternera con huevo de codorniz y lascas de trufa negra ★

# MENU PICK'N SIT

## Pequeñas Maravillas Calientes

Cazuela de pulpo con concasse de tomate al tomillo

Spoon de merluza confitada sobre crema de patata y tomate trufado ★

Minihamburguesita de pollo con salsa pepitoria y pipas crujientes

Dados de salmón negro sobre crema de calabaza y salsa de lemongrass ★

Focaccia de brie con verduras asadas

Langostinos marinados al coco con salsa de tamarindo

Brocheta de salmón teriyaki

Mini hamburguesita de berenjena con alioli de sésamo

Minihamburguesita de pollo con salsa pepitoria y pipas crujientes

Tataki de atun en tempura servido con alioli de wasabi

Spoon de ñoki de patata con rabo de toro desmigado ★

Brocheta de pollo satay con salsa de cacahuete

Nido de patata con jamón y huevo de codorniz frito



CENA SENTADOS

# MENU PICK´N SIT

## Entreplato

*Por favor elija una opción*

Vieira a la plancha servida con bísquet tropical de lemon grass

Raviolon de ceps con salsa de parmesano y trufa negra

Sopa de fría de zanahoria y naranja servido con helado de menta

Sorbete de Mandarina

*¡Tenemos muchos sabores pregunta por tu favorito!*

# MENU PICK'N SIT

## Segundo Plato

*Por favor elija una opción*

Merluza confitada con tomate trufado acompañado de crema fina de patata

Salmón negro con puré de calabaza y bolitas de verdura con salsa de cítricos

Lomitos de lubina rellenos de carne de cangrejo sobre ragout de patata y puerros

Bacalao confitado sobre puré de guisantes y menta servido con salsa de naranja

Lomos de lenguado relleno con espinacas y servidos con verduras baby y salsa de coco

Rape sobre espinacas con velouté de patatas

Meloso de buey al vino tinto envuelto en berenjena sobre crema fina de patata trufada con cebollitas glaseadas

Jarrete de cordero a baja temperatura sobre trigo inflado y demi-glacé de cordero

Confit de pato sobre puré de manzana servido con salsa de oporto

Pastel de cochinitillo a baja temperatura servido con patatas y piña a la vainilla

Medallón de solomillo ibérico con cous cous marrakesh de frutos secos

Carrillera ibérica con salsa de vino tinto y pisto de berenjena y salsa de PX

Solomillo mignon a la plancha con crujiente de foie, cebolleta francesa y salsa de vino tinto

Picanton deshuesado relleno con frutos secos y servidos con patatas al romero y salsa de mostaza



# MENU PICK'N SIT

## Postre

*Por favor elija una opción*

Tarta de zanahoria

Lágrima de chocolate blanco con salsa de pimienta rosa

Tarta de tres chocolates

Cheesecake de membrillo con salsa de cuajada servido con sorbete de rioja con frutos rojos

Creme brulé de cítricos con profiterol de limón

Tarta Arabe con mousse de limón y crujiente de pistacho servido en individual

Tarta de chocolate con maracuyá cubierto de chocolate blanco

Pasión de piña y mango en forma de corazón

Coulant de Chocolate con crema inglesa de naranja

Pudding de Chocolate con couli de Frambuesa

Copa de Martini Mousse de chocolate negro con crujiente de avellana

EMÉRITVS  
2008



# MENU PICK'N SIT

## Cafés, Tés e Infusiones

Servido con Mignardises

## Copas y Licores

Con y sin Alcohol

## Bodega

Vino blanco D.O. Rueda Vegalgar

Vino tinto D.O. Rioja Azpilicueta Reserva

Cava Pago de Tharsys Brut Nature

# MENU PICK'N SIT

## Barra Libre

Beefeater

Tanqueray

Cacique

Brugal

J&B

White Label

Ballantines

Absolut Vodka

Refrescos

Tónicas

# MENU PICK'N SIT

## Recena

*Por favor elija una opción*

## Americano

Perritos calientes con patatas paja y sus salsas

## Sandwicherie

Pulguitas y sandwichitos variados con chucherías

## Gallego

Tres tipos de empanada gallega: Bonito, Bacalao con Pasas y Carne

# MENU INFANTIL



# MENU PICK'N SIT

## Pequeñas Maravillas

*Durante el coctel*

Jamón ibérico con picos y ajonjolí

Croquetitas de jamón y de pollo

Mini pizzas margarita

## Primer plato

*Elija uno por favor*

Canelones de atún

Pasta al pomodoro

Ensalada cesar con tiras de pollo

# MENU PICK'N SIT

## Segundo plato

*Por favor elija uno*

Bandeja de dos hamburguesas americanas (sin queso) a su punto con patatitas paja

Chuletillas de cordero con patatitas paja

Nuggets de pollo con patatas fritas

## Postre

*Por favor elija uno*

Cupcakes nupciales

Tulipa de helado

Brownie de chocolate con helado de vainilla y salsa de chocolate

## Bebidas

Refrescos / Zumo / Agua Mineral

# POSIBLES EXTRAS



# EXTRAS

## Pared de Donuts

Durante la barra libre

Incluye 2 donuts por persona, iniciales de la pareja y montaje

**Precio: 3 € + IVA por persona**



## Pajitas Comestibles

Sorprende a tus invitados con pajitas personalizadas con vuestros nombres y además comestibles. Estarán puestas en la Limonada y Barra Libre

Disponible en fresa, lima ó limón

**Precio: 80 € + IVA paquete de 200 pajitas**  
**Mínimo 2 meses de antelación para encargarnos**



# EXTRAS

## Tarta Nupcial

Los precios incluyen:

- Personalización completa de la tarta, tanto en sabor como estética de esta
- Material necesario para servirla
- Mesa de apoyo

### **Precio:**

1 piso – 150 € + IVA (Recomendada hasta 40 comensales)

2 pisos – 200 € + IVA (Recomendada hasta 40 a 80 comensales)

3 pisos – 300 € + IVA (Recomendada para más de 80 comensales)



## Punto de Cerveza

Solicitar presupuesto según la cerveza deseada



**EXTRAS**

## Punto de Ostras

Solicitar presupuesto según la temporada



# EXTRAS

## Coctelería

Margarita  
Lychie Martini  
Caipirinha  
Piña Colada  
Mojito de tres sabores  
Daikiri

**Coctelería de 3 tipos: 15€ por  
persona/hora**

**Coctelería de 2 tipos: 11€ por  
persona/hora**

## Bodegón de Chucherías

**Precio: 150 €**

## Cubertería

**Dorada: suplemento de 1,50 €/persona**

## Velas para la cena

**Precio: 5€ + IVA por mesa**

## Menú Staff

**Precio: 60€ + IVA por persona**

\*Para cualquier otro extra, solicitar  
presupuesto.





# MENU PICK´N SIT INCLUYE

## LIMONADA DE BIENVENIDA COCTEL, EL CUAL INCLUYE:

Cortador de Jamón Ibérico de Bellota con picos de Jerez  
Estación de Quesos Nacionales  
Pequeñas Maravillas (7 frías y 7 calientes)

## ENTREPLATO, SEGUNDO Y POSTRE A ELEGIR

BARRA LIBRE – 3 HORAS

RECENA

MINUTA PERSONALIZADA

## MENAJE NECESARIO Y A ELEGIR ENTRE:

Variedad de Bajo Plato  
Variedad de Sillas y Mesas redondas  
Variedad de Centros de Flores de Mesa  
Variedad de Mantelería

**DEGUSTACIÓN DEL MENU PARA UN MAXIMO DE 6 COMENSALES**

**1 CAMARERO CADA 10 COMENSALES**

\*Para eventos de **menos de 100 personas** contemplar los camareros, cocineros y transporte como extra.

\***Ningún precio tiene incluido el IVA**

## EN RESUMEN... ¿QUÉ NOS DIFERENCIA?

- Personalización
- Creatividad
- Experiencia
- Asesoramiento
- Calidad
- Todo tipo de menús
- Profesionalidad

... Y sobre todo  
mucho **AMOR** y  
**SABOR**





NOREMASALINAS

**¡ATRÉVETE A PEDIR!  
¡TE SORPRENDERÁS!**

***Cristina González del Campo Ruiz***

cristina@noremasalinas.com

639 31 61 97 / [www.noremasalinas.com](http://www.noremasalinas.com)