KOZINART



SE ACERCA VUESTRO GRAN DÍA.

Antes de comenzar, ¡¡enhorabuena!! Sabemos que son momentos muy emocionantes, llenos de ilusión y también de nervios… Pero para eso estamos aquí, para ayudaros, acompañaros y hacer realidad vuestra Boda Soñada.

Nuestra misión es que disfrutéis de los preparativos mientras nosotros nos encargamos de llevarlos a cabo, que el día de vuestra boda os despreocupes de todo y la viváis disfrutando al 100%.

Comenzamos esta aventura de Kozinart en 2001 y, desde entonces, cada acontecimiento es único porque personalizamos al máximo todos los detalles. Y, para poder hacerlo… ¡¡queremos conoceros!! Este documento que estáis leyendo es información general pero, para cada pareja realizamos un dossier especial con sus gustos, propuestas, ideas, etc. Nos encantará conoceros y poder explicaros todo lo que podemos hacer para que vuestra boda sea inolvidable para vosotros y vuestros invitados.

Después de estos 19 años de trayectoria, os ofrecemos muchísimas posibilidades que van desde el cóctel y cena tradicionales, hasta puestos temáticos con distintas ambientaciones. Por supuesto, también podemos llevar a cabo comida con show cooking, cena Árabe, comida Hindú… ¡¡

Hasta hemos hecho un Flashmob para sorprender a alguno de nuestros novios!!

Lo más gratificante de trabajar haciendo realidad vuestra boda es la felicidad. Nos encanta ver la felicidad representada en cada uno de los asistentes al enlace. Cada lágrima, cada sonrisa, cada abrazo… todo está cargado de Amor. Y ese mismo Amor es el que ponemos cada una de las personas que componemos Kozinart para que vuestra Boda sea única, emocionante y divertida. Gracias por haber pensado en nosotros para celebrar vuestro gran día.

BODA

NOMBRE:

LUGAR:

FECHA:

ADULTOS:

NIÑOS:

TELÉFONO:

CORREO:



“UN MATRIMONIO EXITOSO REQUIERE ENAMORARSE MUCHAS VECES, SIEMPRE DE LA MISMA PERSONA.”

KOZINART
Catering & Wedding Planner

POR DÓNDE EMPEZAR



En las siguientes páginas vais a conocer todos nuestros servicios. Al ofrecer un servicio integral donde podemos ocuparnos de todo, ponemos a tu disposición muchas posibilidades. Os recordamos que podéis elegir a la carta entre todos los servicios y hacer vuestra boda a medida.

Así mismo, os proponemos varios menú tipo para que podáis conocer opciones pero, por supuesto, podemos personalizarlos: platos típicos de vuestra tierra, recetas familiares, innovación… Sentir la libertad de diseñar a la medida que soñáis.

SABES QUE ESTÁS ENAMORADO PORQUE NO PUEDES DORMIRTE, LA REALIDAD ES MUCHO MEJOR QUE TUS SUEÑOS.



195

BODAS REALIZADAS



390

RECIÉN CASADOS



19

AÑOS DE

EXPERIENCIA



17

PERSONAS DE

EQUIPO

KOZINART

para los dias que importan

















KOZINART

para los dias que importan.

PACKS
(PARA 100 COMENSALES)

Podemos crear desde el cóctel hasta el banquete tradicional. A los más atrevidos, les ofrecemos puestos temáticos y Showcooking.

Siempre con la máxima calidad, profesionalidad y delicadeza.

MENÚ CÓCTEL

(20 REFERENCIAS A ELEGIR + 4 POSTRES)

PRECIO: 110€/persona + Iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas

Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero

Incluye barra libre de combinados 3 horas

Menaje necesario

Duración del servicio 6 horas.

REFERENCIAS FRÍAS

- Jamón ibérico con picos de jerez.
- Vasito de salmorejo con jamón ibérico.
- Vasito de gazpacho.
- Brocheta de salmón al eneldo.
- Blinis de rúcula y queso.
- Cucurullo de queso tomate y hierbabuena.
- Blinis de salmón y queso.
- Humus de trufa con regañas.
- Humus de A.O.V.E y pimientón con regañas.
- Tosta de queso azul y mermelada de naranja.
- Crudités con crema especial.
- Mini Ensalada de foie y mango.
- Mini Ensalada de frutas del bosque y parmesano.
- Cucurucho de aguacate y langostino.
- Tosta de foie y frambuesa lio.
- Cucharita de carpacio de buey con trufa y parmesano
- Cucharita ceviche de langostino y mango
- Brocheta de foie y membrillo
- Esfera de queso de cabra con membrillo
- Tosta de steak tartar
- Tosta de steak de salmon

REFERENCIAS CALIENTES

- Taco de mousse de foie caramelizado.
- Croquetitas de boletus.
- Tosta de solomillo y foie.
- Croquetitas queso azul.
- Croquetitas de jamón.
- Cigarritos de morcilla con manzana.
- Mandu.
- Timbal de tortilla.
- Timbal de tortilla y trufa.
- Brocheta de pollo teriyaki.
- Langostino en hilo de patata.
- Langostino con panko.
- Langostino marinado.
- Brick de pato a la naranja.
- Minibao de pulled pork.
- Cigarritos de chipirón.
- Vasito de pulpo con graten de patata
- Pirulís de codorniz.
- Cigarrillo de morcilla con manzana
- Canelon de pollo trufado
- Samosas vegetales.
- Samosas de pollo al curry.
- Chistorras de Navarra en pan de leña.
- Pechuguitas Villaroy.
- Gyozas de setas.
- Tosta de solomillo y cebolla confitada.

POSTRE (ELIGE 4)

- Vasito mousse de mango.
- Vasito mousse de chocolate.
- Catanias.
- Mini lemon pie.
- Macarons.
- Strawberry Shortcake.
- Fondue de chocolate y frutas.
- Mini Coulants de chocolate.
- Vasitos de tarta de queso.
- Brochetas de tarta de chocolate.
- Brochetas de carrot cake.
- Brochetas de tarta red Velvet.
- Blinis con dulce de leche.
- Vasito de duce de leche y nata

MENÚ CÓCTEL Y 1 PUESTO

PRECIO: 115€/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero
Incluye barra libre de combinados 3 horas
Menaje necesario.

Duración del servicio 6 horas

CÓCTEL

Elegir 20 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior.

PUESTOS (ELIGE 1)

- Puesto de Quesos.
- Puesto de Ibéricos.
- Puesto de Lacón con hilos de patata.
- Puesto de Croquetas.
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón).
- Puesto de cremas frías.
- Puesto de Mini Ensaladas.
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo).

POSTRÉ (ELIGE 4)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Catanias.
- Vasito de lemon pie.
- Macarons.
- Strawberry Shortcake.
- Fondue de chocolate y frutas.
- Mini Coulants de chocolate.
- Vasitos de tarta de queso.
- Brochetas de tarta de chocolate.
- Brochetas de carrot cake.
- Brochetas de tarta red Velvet.
- Blinis con dulce de leche.

MENÚ CÓCTEL Y 2 PUESTO

PRECIO: 120€/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero
Incluye barra libre de combinados 3 horas
Menaje necesario
Duración del servicio 6 horas

CÓCTEL

Elegir 18 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior.

PUESTOS (ELIGE 1)

- Puesto de Quesos.
- Puesto de Ibéricos.
- Puesto de Lacón con hilos de patata.
- Puesto de Croquetas.
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón).
- Puesto de cremas frías.
- Puesto de Mini Ensaladas.
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo).

POSTRÉ (ELIGE 4)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Catanias.
- Vasito de lemon pie.
- Macarons.
- Strawberry Shortcake.
- Fondue de chocolate y frutas.
- Mini Coulants de chocolate.
- Vasitos de tarta de queso.
- Brochetas de tarta de chocolate.
- Brochetas de carrot cake.
- Brochetas de tarta red Velvet.
- Blinis con dulce de leche.

MENÚ CÓCTEL Y 3 PUESTO

PRECIO: 125€/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero
Incluye barra libre de combinados 3 horas
Menaje necesario
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel y de las opciones de la página anterior

PUESTOS (ELIGE 3)

- Puesto de Quesos.
- Puesto de Ibéricos.
- Puesto de Lacón con hilos de patata.
- Puesto de Croquetas.
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón).
- Puesto de cremas frías.
- Puesto de mini ensaladas.
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo).
- Puesto de comida Japonesa (sushi variado, mandu, samosas, brochetas teriyaki).
- Puesto de Sushi (sushi makis, niguiris 4 piezas por persona).
- Puesto de Pulpo a la gallega.
- Puesto de atún soplao.
- Puesto de arroz, abanda, negro, etc..
- Puesto de Carnes, solomillo, presa, secreto…

POSTRE (ELIGE 4)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Catanias.
- Vasito de lemon pie.
- Macarons.
- Strawberry Shortcake.
- Fondue de chocolate y frutas.
- Mini Coulants de chocolate.
- Vasitos de tarta de queso.
- Brochetas de tarta de chocolate.
- Brochetas de carrot cake.
- Brochetas de tarta red Velvet.
- Blinis con dulce de leche.

MENÚ COCTEL Y PLATO

PRECIO: 135€/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior

PRINCIPAL (ELIGE 1)

- Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez.
- Presa ibérica con crema de setas.
- Secreto iberico con parmentier de patata.
- Lomo de Merluza con confitura de tomate.

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Tarta de queso fluida.
- Coulant de Chocolate blanco.
- Nuestra versión de dulce de leche.
- Carrot cake.
- Red velvet.
- Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazón. de chocolate fundido.
- Lemon pie.

PLATO CON SUPLEMENTO DE 5€

- Taco de cordero con gratén de patata y crema de setas.
- Cochinillo confitado con parmentier de patatas y queso azul.
- Solomillo de vaca con gratén de patata y crema de setas.



MENÚ CÓCTEL Y PUESTO + PLATO

PRECIO: 140€/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior.

PUESTOS (ELIGE 1)

- Puesto de Quesos.
- Puesto de Ibéricos.
- Puesto de Lacón con hilos de patata.
- Puesto de Croquetas.
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón).
- Puesto de cremas frías.
- Puesto de mini ensaladas.
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo).

PRINCIPAL (ELIGE 1)

- Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez.
- Presa ibérica con crema de setas.
- Secreto iberico con parmentier de patata.
- Lomo de Merluza con confitura de tomate.

PLATO CON SUPLEMENTO DE 5€

- Taco de cordero con gratén de patata y crema de setas.
- Cochinillo confitado con parmentier de patatas y queso azul.
- Solomillo de vaca con gratén de patata y crema de setas.

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Tarta de queso fluida.
- Coulant de Chocolate blanco.
- Nuestra versión de dulce de leche.
- Carrot cake.
- Red velvet.
- Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazón. de chocolate fundido.
- Lemon pie .

MENÚ CÓCTEL Y 2 PUESTOS + PLATO

PRECIO: 145 €/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior.

PUESTOS (ELIGE 2)

- Puesto de Quesos.
- Puesto de Ibéricos.
- Puesto de Lacón con hilos de patata.
- Puesto de Croquetas.
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón).
- Puesto de cremas frías.
- Puesto de mini ensaladas.
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo).

PRINCIPAL (ELIGE 1)

- Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez.
- Presa ibérica con crema de setas.
- Secreto iberico con parmentier de patata.
- Lomo de Merluza con confitura de tomate.

PLATO CON SUPLEMENTO DE 5€

- Taco de cordero con gratén de patata y crema de setas.
- Cochinillo confitado con parmentier de patatas y queso azul.
- Solomillo de vaca con gratén de patata y crema de setas.

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Tarta de queso fluida.
- Coulant de Chocolate blanco.
- Nuestra versión de dulce de leche.
- Carrot cake.
- Red velvet.
- Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazón. de chocolate fundido.
- Lemon pie .

MENÚ CÓCTEL Y 3 PUESTOS + PLATO

PRECIO: 150 €/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior.

PUESTOS (ELIGE 3)

- Puesto de Quesos.
- Puesto de Ibéricos.
- Puesto de Lacón con hilos de patata.
- Puesto de Croquetas.
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón).
- Puesto de cremas frías.
- Puesto de mini ensaladas.
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo).
- Puesto de comida Japonesa (sushi variado, mandu, samosas, brochetas teriyaki).
- Puesto de Sushi
- Puesto de Pulpo a la gallega.
- Puesto de atún soplao.

PRINCIPAL (ELIGE 1)

- Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez.
- Presa ibérica con crema de setas.
- Secreto iberico con parmentier de patata.
- Lomo de Merluza con confitura de tomate.

PLATO CON SUPLEMENTO DE 5€

- Taco de cordero con gratén de patata y crema de setas.
- Cochinillo confitado con parmentier de patatas y queso azul.
- Solomillo de vaca con gratén de patata y crema de setas.

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Tarta de queso fluida.
- Coulant de Chocolate blanco.
- Nuestra versión de dulce de leche.
- Carrot cake.
- Red velvet.
- Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazón. de chocolate fundido.
- Lemon pie .

MENÚ CÓCTEL Y BANQUETE

PRECIO: 140€/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior.

PRIMERO (ELIGE 1)

- Salmorejo Cordobés a nuestra manera.
- Ensalada de Gambón y Vieira.
- Burrata con tomate y pesto verde.
- Tomate Raff con crema de queso y albahaca
- Falso risotto de setas.
- Canelón de rape, bogavante y viera.
- Patita de pulpo braseada con espuma de patata y pimentón (Suplemento 5€).

SEGUNDO (ELIGE 1)

- Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez.
- Presa ibérica con crema de setas.
- Secreto iberico con parmentier de patata.
- Lomo de Merluza con confitura de tomate.

PLATO CON SUPLEMENTO DE 5€

- Taco de cordero con gratén de patata y crema de setas.
- Cochinillo confitado con parmentier de patatas y queso azul.
- Solomillo de vaca con gratén de patata y crema de setas.

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Tarta de queso fluida.
- Coulant de Chocolate blanco.
- Nuestra versión de dulce de leche.
- Carrot cake.
- Red velvet.
- Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazón. de chocolate fundido.
- Lemon pie .

MENÚ CÓCTEL Y BANQUETE + 1 PUESTO

PRECIO: 145 €/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior

PUESTOS (ELIGE 1)

- Puesto de Quesos.
- Puesto de Ibéricos.
- Puesto de Lacón con hilos de patata.
- Puesto de Croquetas.
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón).
- Puesto de cremas frías.
- Puesto de mini ensaladas.
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo).

PRIMERO (ELIGE 1)

- Salmorejo Cordobés a nuestra manera.
- Ensalada de Gambón y Vieira.
- Burrata con tomate y pesto verde.
- Tomate Raff con crema de queso y albahaca.
- Falso risotto de setas.
- Canelón de rape, bogavante y viera.
- Patita de pulpo braseada con espuma de patata y pimentón.

SEGUNDO (ELIGE 1)

- Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez.
- Presa ibérica con crema de setas.
- Secreto iberico con parmentier de patata.
- Lomo de Merluza con confitura de tomate.

PLATO CON SUPLEMENTO DE 5€

- Taco de cordero con gratén de patata y crema de setas.
- Cochinillo confitado con parmentier de patatas y queso azul.
- Solomillo de vaca con gratén de patata y crema de setas.

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Tarta de queso fluida.
- Coulant de Chocolate blanco.
- Nuestra versión de dulce de leche.
- Carrot cake.
- Red velvet.
- Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazón de chocolate fundido.
- Lemon pie.

MENÚ CÓCTEL Y BANQUETE + 2 PUESTO

PRECIO: 150 €/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior

PUESTOS (ELIGE 2)

- Puesto de Quesos
- Puesto de Ibéricos
- Puesto de Lacón con hilos de patata
- Puesto de Croquetas
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón)
- Puesto de cremas frías
- Puesto de mini ensaladas
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo)

PRIMERO (ELIGE 1)

- Salmorejo Cordobés a nuestra manera
- Ensalada de Gambón y Vieira.
- Burrata con tomate y pesto verde.
- Tomate Raff con crema de queso y albahaca
- Falso risotto de setas
- Canelón de rape, bogavante y viera
- Patita de pulpo braseada con espuma de patata y pimentón

SEGUNDO (ELIGE 1)

- Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez.
- Presa ibérica con crema de setas.
- Secreto iberico con parmentier de patata.
- Lomo de Merluza con confitura de tomate.

PLATO CON SUPLEMENTO DE 5€

- Taco de cordero con gratén de patata y crema de setas.
- Cochinillo confitado con parmentier de patatas y queso azul.
- Solomillo de vaca con gratén de patata y crema de setas.

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Tarta de queso fluida.
- Coulant de Chocolate blanco.
- Nuestra versión de dulce de leche.
- Carrot cake.
- Red velvet.
- Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazón. de chocolate fundido.
- Lemon pie.

MENÚ CÓCTEL Y BANQUETE + 3 PUESTO

PRECIO: 155 €/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior

PUESTOS (ELIGE 3)

- Puesto de Quesos
- Puesto de Ibéricos
- Puesto de Lacón con hilos de patata
- Puesto de Croquetas
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón)
- Puesto de cremas frías
- Puesto de mini ensaladas
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo)

PRIMERO (ELIGE 1)

- Salmorejo Cordobés a nuestra manera
- Ensalada de Gambón y Vieira.
- Burrata con tomate y pesto verde.
- Tomate Raff con crema de queso y albahaca
- Falso risotto de setas
- Canelón de rape, bogavante y viera
- Patita de pulpo braseada con espuma de patata y pimentón

SEGUNDO (ELIGE 1)

- Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez.
- Presa ibérica con crema de setas.
- Secreto iberico con parmentier de patata.
- Lomo de Merluza con confitura de tomate.

PLATO CON SUPLEMENTO DE 5€

- Taco de cordero con gratén de patata y crema de setas.
- Cochinillo confitado con parmentier de patatas y queso azul.
- Solomillo de vaca con gratén de patata y crema de setas.

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Tarta de queso fluida.
- Coulant de Chocolate blanco.
- Nuestra versión de dulce de leche.
- Carrot cake.
- Red velvet.
- Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazón. de chocolate fundido.
- Lemon pie.

KOZINART

para los dias que importan.

PACKS (PARA 150 COMENSALES)

Podemos crear desde el cóctel hasta el banquete tradicional.

A los más atrevidos, les ofrecemos puestos temáticos y Showcooking.

Siempre con la máxima calidad, profesionalidad y delicadeza.

MENÚ COCTEL

20 REFERENCIAS A ELEGIR + 4 POSTRES)

PRECIO: 90€/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

REFERENCIAS FRÍAS

- Jamón ibérico con picos de jerez.
- Vasito de salmorejo con jamón ibérico.
- Vasito de gazpacho.
- Brocheta de salmón al eneldo.
- Blinis de rúcula y queso.
- Tartaleta de queso tomate y hierbabuena.
- Blinis de salmón y queso.
- Taco de mousse de foie caramelizado.
- Humus de trufa con regañas.
- Humus de A.O.V.E y pimientos con regañas.
- Tosta de queso azul y mermelada de naranja.
- Crudités con crema especial.
- Mini Ensalada de foie y mango.
- Mini Ensalada de frutas del bosque y parmesano.
- Cucurucho de aguacate y langostino.
- Tosta de foie y frambuesa lio.
- Tosta de solomillo y foie.

REFERENCIAS CALIENTES

- Croquetitas de boletus.
- Croquetitas queso azul.
- Croquetitas de jamón.
- Brocheta de langostino con vieira.
- Cigarritos de morcilla con manzana.
- Mandu.
- Timbal de tortilla.
- Timbal de tortilla y trufa.
- Ceviche de langostino y mango.
- Brocheta de pollo teriyaki.
- Langostino en hilo de patata.
- Langostino con panko.
- Langostino marinado.
- Brick de pato a la naranja.
- Minibao de pulled pork.
- Cigarritos de chipirón.
- Vol Au Vent de setas.
- Pirulís de codorniz.
- Brocheta de foie con membrillo.
- Samosas vegetales.
- Samosas de pollo al curry.
- Chistorras de Navarra en pan de leña.
- Pechuguitas Villaroy.
- Gyozas de setas.
- Tosta de solomillo y cebolla confitada.

POSTRE (ELIGE 4)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Catanias.
- Vasito de lemon pie.
- Macarons.
- Strawberry Shortcake.
- Fondue de chocolate y frutas.
- Mini Coulants de chocolate.
- Vasitos de tarta de queso.
- Brochetas de tarta de chocolate.
- Brochetas de carrot cake.
- Brochetas de tarta red Velvet.
- Blinis con dulce de leche.

MENÚ COCTEL Y 1 PUESTO

PRECIO: 95€/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 20 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior

PUESTOS (ELIGE 1)

- Puesto de Quesos.
- Puesto de Ibéricos.
- Puesto de Lacón con hilos de patata.
- Puesto de Croquetas.
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón).
- Puesto de cremas frías.
- Puesto de Mini Ensaladas.
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo).

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango
- Mousse de chocolate
- Catanias
- Vasito de lemon pie
- Macarons
- Strawberry Shortcake
- Fondue de chocolate y frutas
- Mini Coulants de chocolate
- Vasitos de tarta de queso
- Brochetas de tarta de chocolate
- Brochetas de carrot cake
- Brochetas de tarta red Velvet
- Blinis con dulce de leche

MENÚ COCTEL Y 2 PUESTOS

PRECIO: 100€/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 18 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior

PUESTOS (ELIGE 2)

- Puesto de Quesos.
- Puesto de Ibéricos.
- Puesto de Lacón con hilos de patata.
- Puesto de Croquetas.
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón).
- Puesto de cremas frías.
- Puesto de Mini Ensaladas.
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo).

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango
- Mousse de chocolate
- Catanias
- Vasito de lemon pie
- Macarons
- Strawberry Shortcake
- Fondue de chocolate y frutas
- Mini Coulants de chocolate
- Vasitos de tarta de queso
- Brochetas de tarta de chocolate
- Brochetas de carrot cake
- Brochetas de tarta red Velvet
- Blinis con dulce de leche

MENÚ COCTEL Y 3 PUESTOS

PRECIO: 105€/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior

PUESTOS (ELIGE 3)

- Puesto de Quesos.
- Puesto de Ibéricos.
- Puesto de Lacón con hilos de patata.
- Puesto de Croquetas.
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón).
- Puesto de cremas frías.
- Puesto de Mini Ensaladas.
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo).

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango
- Mousse de chocolate
- Catanias
- Vasito de lemon pie
- Macarons
- Strawberry Shortcake
- Fondue de chocolate y frutas
- Mini Coulants de chocolate
- Vasitos de tarta de queso
- Brochetas de tarta de chocolate
- Brochetas de carrot cake
- Brochetas de tarta red Velvet
- Blinis con dulce de leche



MENÚ COCTEL Y PLATO

PRECIO: 115€/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior

PRINCIPAL (ELIGE 1)

- Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez.
- Presa ibérica con crema de setas.
- Secreto iberico con parmentier de patata.
- Lomo de Merluza con confitura de tomate.

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Tarta de queso fluida.
- Coulant de Chocolate blanco.
- Nuestra versión de dulce de leche.
- Carrot cake.
- Red velvet.
- Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazón. de chocolate fundido.
- Lemon pie.

PLATO CON SUPLEMENTO DE 5€

- Taco de cordero con gratén de patata y crema de setas.
- Cochinillo confitado con parmentier de patatas y queso azul.
- Solomillo de vaca con gratén de patata y crema de setas.

MENÚ CÓCTEL Y PUESTO+PLATO

PRECIO: 120€/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior

PUESTOS (ELIGE 1)

- Puesto de Quesos.
- Puesto de Ibéricos.
- Puesto de Lacón con hilos de patata.
- Puesto de Croquetas.
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón).
- Puesto de cremas frías.
- Puesto de mini ensaladas.
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo).

PRINCIPAL (ELIGE 1)

- Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez.
- Presa ibérica con crema de setas.
- Secreto iberico con parmentier de patata.
- Lomo de Merluza con confitura de tomate.

PLATO CON SUPLEMENTO DE 5€

- Taco de cordero con gratén de patata y crema de setas.
- Cochinillo confitado con parmentier de patatas y queso azul.
- Solomillo de vaca con gratén de patata y crema de setas.

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Tarta de queso fluida.
- Coulant de Chocolate blanco.
- Nuestra versión de dulce de leche.
- Carrot cake.
- Red velvet.
- Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazón de chocolate fundido.
- Lemon pie.



MENÚ CÓCTEL Y 2 PUESTO+PLATO

PRECIO: 125 €/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior

PUESTOS (ELIGE 2)

- Puesto de Quesos
- Puesto de Ibéricos
- Puesto de Lacón con hilos de patata
- Puesto de Croquetas
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón)
- Puesto de cremas frías
- Puesto de mini ensaladas
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo)

PRINCIPAL (ELIGE 1)

- Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez
- Presa ibérica con crema de setas
- Secreto iberico con parmentier de patata
- Lomo de Merluza con confitura de tomate

PLATO CON SUPLEMENTO DE 5€

- Taco de cordero con gratén de patata y crema de setas.
- Cochinillo confitado con parmentier de patatas y queso azul.
- Solomillo de vaca con gratén de patata y crema de setas.

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Tarta de queso fluida.
- Coulant de Chocolate blanco.
- Nuestra versión de dulce de leche.
- Carrot cake.
- Red velvet.
- Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazón de chocolate fundido.
- Lemon pie.

MENÚ CÓCTEL Y 3 PUESTO+PLATO

PRECIO: 130 €/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior.

PUESTOS (ELIGE 3)

- Puesto de Quesos.
- Puesto de Ibéricos.
- Puesto de Lacón con hilos de patata.
- Puesto de Croquetas.
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón).
- Puesto de cremas frías.
- Puesto de mini ensaladas.
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo).
- Puesto de comida Japonesa (sushi variado, mandu, samosas, brochetas teriyaki).
- Puesto de Sushi
- Puesto de Pulpo a la gallega.
- Puesto de atún soplao.

PRINCIPAL (ELIGE 1)

- Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez.
- Presa ibérica con crema de setas.
- Secreto iberico con parmentier de patata.
- Lomo de Merluza con confitura de tomate.

PLATO CON SUPLEMENTO DE 5€

- Taco de cordero con gratén de patata y crema de setas.
- Cochinillo confitado con parmentier de patatas y queso azul.
- Solomillo de vaca con gratén de patata y crema de setas.

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Tarta de queso fluida.
- Coulant de Chocolate blanco.
- Nuestra versión de dulce de leche.
- Carrot cake.
- Red velvet.
- Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazón de chocolate fundido.
- Lemon pie.

MENÚ CÓCTEL Y BANQUETE



PRECIO: 120€/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero .
Incluye barra libre de combinados 3 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 6 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior

PRIMERO (ELIGE 1)

- Salmorejo Cordobés a nuestra manera
- Ensalada de Gambón y Vieira.
- Burrata con tomate y pesto verde.
- Tomate Raff con crema de queso y albahaca
- Falso risotto de setas
- Canelón de rape, bogavante y viera
- Patita de pulpo braseada con espuma de patata y pimentón (Suplemento 5€)

SEGUNDO (ELIGE 1)

- Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez
- Presa ibérica con crema de setas
- Secreto iberico con parmentier de patata
- Lomo de Merluza con confitura de tomate

PLATO CON SUPLEMENTO DE 5€

- Taco de cordero con gratén de patata y crema de setas.
- Cochinillo confitado con parmentier de patatas y queso azul.
- Solomillo de vaca con gratén de patata y crema de setas.

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Tarta de queso fluida.
- Coulant de Chocolate blanco.
- Nuestra versión de dulce de leche.
- Carrot cake.
- Red velvet.
- Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazón de chocolate fundido.
- Lemon pie.

MENÚ CÓCTEL Y BANQUETE + 1 PUESTO

PRECIO: 125 €/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero .
Incluye barra libre de combinados 6 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 3 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior.

PUESTOS (ELIGE 1)

- Puesto de Quesos.
- Puesto de Ibéricos.
- Puesto de Lacón con hilos de patata.
- Puesto de Croquetas.
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón).
- Puesto de cremas frías.
- Puesto de mini ensaladas.
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo).

PRIMERO (ELIGE 1)

- Salmorejo Cordobés a nuestra manera.
- Ensalada de Gambón y Vieira.
- Burrata con tomate y pesto verde.
- Tomate Raff con crema de queso y albahaca.
- Falso risotto de setas.
- Canelón de rape, bogavante y viera.
- Patita de pulpo braseada con espuma de patata y pimentón (Suplemento 5€).

SEGUNDO (ELIGE 1)

- Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez.
- Presa ibérica con crema de setas.
- Secreto iberico con parmentier de patata.
- Lomo de Merluza con confitura de tomate.

PLATO CON SUPLEMENTO DE 5€

- Taco de cordero con gratén de patata y crema de setas.
- Cochinillo confitado con parmentier de patatas y queso azul.
- Solomillo de vaca con gratén de patata y crema de setas.

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Tarta de queso fluida.
- Coulant de Chocolate blanco.
- Nuestra versión de dulce de leche.
- Carrot cake.
- Red velvet.
- Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazón de chocolate fundido.
- Lemon pie.

MENÚ CÓCTEL Y BANQUETE + 2 PUESTO

PRECIO: 130€/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 6 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 3 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior.

PUESTOS (ELIGE 2)

- Puesto de Quesos.
- Puesto de Ibéricos.
- Puesto de Lacón con hilos de patata.
- Puesto de Croquetas.
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón).
- Puesto de cremas frías.
- Puesto de mini ensaladas.
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo).

PRIMERO (ELIGE 1)

- Salmorejo Cordobés a nuestra manera.
- Ensalada de Gambón y Vieira.
- Burrata con tomate y pesto verde.
- Tomate Raff con crema de queso y albahaca.
- Falso risotto de setas.
- Canelón de rape, bogavante y viera.
- Patita de pulpo braseada con espuma de patata y pimentón (Suplemento 5€).

SEGUNDO (ELIGE 1)

- Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez.
- Presa ibérica con crema de setas.
- Secreto iberico con parmentier de patata.
- Lomo de Merluza con confitura de tomate.

PLATO CON SUPLEMENTO DE 5€

- Taco de cordero con gratén de patata y crema de setas.
- Cochinillo confitado con parmentier de patatas y queso azul.
- Solomillo de vaca con gratén de patata y crema de setas.

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Tarta de queso fluida.
- Coulant de Chocolate blanco.
- Nuestra versión de dulce de leche.
- Carrot cake.
- Red velvet.
- Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazón de chocolate fundido.
- Lemon pie.

MENÚ CÓCTEL Y BANQUETE + 3 PUESTO

PRECIO: 135€/persona + iva

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.
Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.
Incluye barra libre de combinados 6 horas.
Menaje necesario.
Duración del servicio 3 horas.

CÓCTEL

Elegir 15 referencias de cóctel de las opciones de la página anterior.

PUESTOS (ELIGE 3)

- Puesto de Quesos.
- Puesto de Ibéricos.
- Puesto de Lacón con hilos de patata.
- Puesto de Croquetas.
- Puesto de “pescaito” (rabas, puntillitas, cazón y tortillita de camarón).
- Puesto de cremas frías.
- Puesto de mini ensaladas.
- Puesto Tex Mex.(jalapeños, totopos, mini quesadillas, burritos de pollo).

PRIMERO (ELIGE 1)

- Salmorejo Cordobés a nuestra manera.
- Ensalada de Gambón y Vieira.
- Burrata con tomate y pesto verde.
- Tomate Raff con crema de queso y albahaca.
- Falso risotto de setas.
- Canelón de rape, bogavante y viera.
- Patita de pulpo braseada con espuma de patata y pimentón (Suplemento 5€).

SEGUNDO (ELIGE 1)

- Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez.
- Presa ibérica con crema de setas.
- Secreto iberico con parmentier de patata.
- Lomo de Merluza con confitura de tomate.

PLATO CON SUPLEMENTO DE 5€

- Taco de cordero con gratén de patata y crema de setas.
- Cochinillo confitado con parmentier de patatas y queso azul.
- Solomillo de vaca con gratén de patata y crema de setas.

POSTRE (ELIGE 1)

- Mousse de mango.
- Mousse de chocolate.
- Tarta de queso fluida.
- Coulant de Chocolate blanco.
- Nuestra versión de dulce de leche.
- Carrot cake.
- Red velvet.
- Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazón de chocolate fundido.
- Lemon pie.

MENÚ INFANTIL

A elegir 4 variedades

- Solomillos con patatas fritas.
- Mini perritos.
- Mini hamburguesa.
- Tiras de pollo.
- Nuggets.
- Varitas de merluza.
- Mini pizza.
- Fingers de queso.
- Croquetas de jamon.

Postre: (A elegir 2)

- Mini gofres.
- Mini brownie.
- Profiteroles.
- Brocheta de fruta.
- Tarta de chocolate.

Precio por menú infantil: 50 € + Iva



RECENA

AMERICANA.

- Mini perritos.
- Mini hamburguesas.

- HUEVOS ROTOS.

ESPAÑOLA.

- Empanada Gallega.
- Minipinchos de tortilla de patata con alioli.

BARBACOA

minipinchos de

- Chorizo
- Morcilla
- Panceta

PRECIO: 8 €/persona + iva



MENÚS ESPECIALES

EJEMPLO SIN GLUTEN

Adaptamos el menú elegido a las especialidades y alergias alimentarias.

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos 3 horas.

Vino blanco Rueda, vino tinto Ribera del duero.

Menaje necesario.

Duración del servicio 3 H.

MENÚ CÓCTEL SIN GLUTEN

- Vasito de salmorejo con jamón ibérico.
- Jamón iberico.
- Brocheta de salmón al eneldo con miel mostaza.
- Tortilla de patata.
- Taco de mousse de foie caramelizado.
- Brocheta de langostino.
- Tabla de quesos con picos.
- Chistorrita.
- Tosta de solomillo con cebolla confitada.
- Lacón a la gallega.
- Lomo acompañado de picos.
- Piruli de pintada marinado.
- Humus acompañado de picos.

ENTRANTE

- Ensalada de langostino y vieira.

SEGUNDOS

- Presa ibérica con crema de setas.

POSTRE

- Mousse de mango.

RECENA

- Huevos Rotos.

PARA COMPLETAR TU BARRA

- Puesto de limonada o aguas de sabores y chips de verdura,3€ por persona
- Corners de cerveza 3€ por persona
- Puesto de limonada y cerveza 5€ por persona
- Puesto de mojitos en cóctel de bienvenida 5€ por persona
- Puesto de mojitos 10€ por persona todo el evento
- Pisco sour o distinto 5€ por persona
- Puesto de coctelería durante todo el evento 12€ por persona(Como suplemento a la barra libre)
- Puesto de coctelería con hielo seco 15€ por persona(Como suplemento a la barra libre)

SERVICIOS ADICIONALES

- Oficiante 600€
- DJ (Ceremonia, cóctel y barra libre) 1100€
- Fotografía
- Animación infantil (consultar presupuesto)



PARA COMPLETAR

- Puesto de crepes dulces o salados……400 €
  (40 Raciones + personal + 3 horas de servicio) Ración adicional 10€
- Puesto de patatas con sus salsas……..……..300 €
  (30 Raciones + personal + alquiler 3 horas)Ración adicional 3€
- Fuente de chocolate ……400 €
  (30 Raciones + Personal + Alquiler 3 horas)Ración adicional 4€
- Carrito de postres……..400 €
  (elige tus 6 preferidos: chuches, brochetas de fruta,
  cupcakes, brochetas de tartas variadas, profiteroles, brownie,
  fudge de chocolate, rocas de chocolate blanco y con leche, pop dots, mini palmeras)10€
- Ración adicional o 5€ de suplemento si sustituye al postre del menú.
  Donut bar……300 €
- (30 Raciones + personal + alquiler 3 horas)Ración adicional 3€
  Candy bar……300 €
- (personal + alquiler 3 horas + chuches para 30 pers)Ración adicional 3€
  Carrito de helados……400 €
  (40 Raciones + personal + 3 horas de servicio) Ración adicional 5€



MOBILIARIO Y DECORACIÓN

- Carrito ..... 200 €
- Puesto de firmas ..... 200 €
- Corner de recuerdo para los que no ..... 200 €
- Photocall..... 300 €
- Pompas de jabón ..... 100 €
- Glitter bar (incluye corner y personal)..... 500 €
- Set de retoque (con maquilladora)..... 400 €
- Mobiliario para ceremonia (arco, 50 sillas, mesa, sofa)..... 900 €
- Foodtruck (caravana vintage)..... 400 €
- Sillas de forja blanca o madera de teka..... 7 €
- Mesas altas..... 40 €
- Mesas banquete madera..... 50 €
- Mesas banquete redonda con mantel..... 50 €
- Mantelería..... 20 €
- Mesas de cafetín + 4 sillas ..... 50 €
- Zona chillout pallet 4 personas..... 80 €
- Zona chill out arabe 4 personas..... 80 €
- Decoración puertas..... 200 €
- Espejos vintage..... 200 €
- Bañera..... 100 €
- Arcos..... 200 €





“TU BODA, TU ESTILO ¿BUSCAS UN LUGAR MÁGICO” PARA TU BODA?

DESCÚBRELO EN NUESTRO DOSSIER DE FINCAS¡¡



PUESTOS TEMÁTICOS

- **Cortador de Jamón con Jamón Iberico** (precio por cortador y Jamón)..... **600,00 €**
- **Puesto de Quesos** (50 gr persona)..... **7,00 €**
- **Puesto de Ibéricos** (50 gr persona)..... **9,00 €**
- **Puesto de Lacón con hilos de patata** (50 gr persona)..... **7,00 €**
- **Puesto de Croquetas** (4 unidades de 4 sabores por persona de 45 gramos)..... **7,00 €**
- **Puesto de pescaito frito**(Tortillita de camarón,Rabas,Cazón en adobo, puntillitas,4 piezas persona).. **9,00 €**
- **Puesto de cremas frías** (4 variedades de cremas en formato mini, 2 uds por persona)..... **7,00 €**
- **Puesto de mini ensaladas** (4 variedades de cremas en formato mini, 2 uds por persona..... **7,00 €**
- **Puesto Tex Mex** (jalapeños , totopos, y mini quesadillas, Burritos de pollo, 4 piezas por persona)..... **9,00 €**
- **Puesto de comida Japonesa** (sushi variado, mandu (empanadilla coreana) samosa de pollo Teriyaki)..... **11,00 €**
- **Puesto de Sushi** (sushi, maki, nigiris 6 piezas por persona)..... **14,00 €**
- **Puesto de Pulpo** (50 gr persona)..... **14,00 €**
- **Puesto de Atún soplao** (50 gr persona)..... **14,00 €**
- **Puesto de arroz mini cazuelita** (50 gr persona)..... **9,00 €**
- **Puesto de Carnes picoteo** (presa, secreto , solomillo, 50 gr persona)..... **11,00 €**
- **Puesto de Comida Americana**(mini perritos, mini hamburguesas,mini pizzas y fingers de queso 4 piezas persona) ..... **7,00 €**
- **Puesto de arroz Plato** (200 gr persona)..... **17,00 €**
- **Puesto de Carnes Plato** (200 gr persona)..... **19,00 €**
- **Puesto Vegetariano** (Gyozas de verduras, Samosas Vegetarianas, Rollito primavera Vegano, Mini tortilla de patata con cebolla confitada,Salmorejo Vegano,Cremositos de Aguacate vegano, Tabla de Quesos especial Kozinart)..... **15,00 €**

PRESUPUESTO

***¡Estamos Felices de acompañarte en esta fecha tan importante para ti, por ello queremos obsequiarte un Puesto de limonada o aguas de sabores y chips de verduras (Bienvenida) y el mobiliario necesario junto con la decoración para que hagas de esta fecha un dia memorable!**

¡PROPUESTA ESPECIAL!

En Kozinart, la experiencia de nuestros clientes es nuestra prioridad desde el primer momento. Por eso, queremos celebrar tu boda contigo y ofrecerte un par de regalos inolvidables que encontrarás en la siguiente diapositiva, a demás, Con nuestra promoción "Cuenta tu experiencia", te regalamos 200 euros para que puedas disfrutar de tu luna de miel como siempre has soñado. A cambio, solo te pedimos que nos compartas tu experiencia con Kozinart.

¿Cómo participar?

1. Deja tu opinión en Google y otras redes sociales. Cuéntanos qué te ha parecido nuestro servicio y cómo te hemos ayudado a hacer realidad la boda de tus sueños.
2. Compártenos algunas fotos de tu boda. Nos encantaría ver cómo celebraste tu gran día con Kozinart.
3. Graba un video testimonial. Explica a los futuros novios cómo Kozinart hizo que tu boda fuera un éxito.



KOZINART

para los dias que importan.

WEDDING PLANNER

Organizar una boda puede ser un acontecimiento agotador: concertar entrevistas, planificar detalles, citarse con proveedores, diseñar maquillaje, etc. Un sinfín de tareas que podemos hacer por vosotros para que vuestro tiempo libre sea realmente libre.

WEDDING PLANNER

Conoceremos vuestros deseos y qué tipo de boda queréis: romántica, campestre, íntima, sofisticada y original… Elaboramos el Wedding Book y una de nuestras Wedding Planner será vuestro acompañamiento personal hasta el momento en que termine el día de vuestra Boda.





WEDDING PLANNER

ORO

Elaboración y gestión del **presupuesto** para vuestra boda.

Realización de **Wedding Book** para que los preparativos sean se ncillos y no se quede nada pendiente.
Realización de un **panel de inspiración** para la boda.

Búsqueda y asesoramiento en la selección y contratación de proveedores.

Coordinación de todos los proveedores el día de la boda.

600€

PLATINO

Todo lo que incluye la opción Oro y Diamante.

Preparación de coreografía y flashmob el día del enlace.

Contacto agencias para viajes de novios.
Sorpresa del equipo de Kozinart.

1.200€

DIAMANTE

Todo lo que incluye la opción Oro.

Acompañamiento a visitas a posibles espacios de celebración.

Ensayo de la ceremonia en el lugar de realización de la misma.

Diseño y decoración de ceremonia + 2 rincones a elegir.

1 reunión de planificación mensual (se realizarán online en horario a convenir).

700€

KOZINART

para los dias que importan.

CONFIANZA

Sabemos que es difícil confiar un día tan importante como es el de vuestra Boda a personas que aún no conocéis.

Para ayudaros en la decisión, en las siguientes páginas os mostramos testimonios y a nuestros partners.

Por supuesto, estamos disponibles para todas las dudas que os hayan podido surgir.

NUESTROS PARTNER

Si hay algo de lo que nos hemos dado cuenta en estos años de experiencia, es la necesidad de contar con buenos aliados. Empresas y profesionales que avalen y apoyen el trabajo diario. A continuación os mostramos los principales partner que nos avalan.









BELÉN

Se casó el 07/09/2019 - Gracias por superar todas las expectativas con creces y mejorar mil veces todo lo soñado. En resumen, la relación calidad-precio, tras mucho de tiempo empleado en consultas y valoraciones de servicios de catering, es perfecto.





JESSICA QUEJICA

Se casó el 25/08/2019 - Profesionalidad y atención al 100%. En nuestro caso, únicamente alquilamos menaje, sillas, mesas, altar y barra libre. El trato con Marta fue inmejorable y de gran ayuda con contratiempos de última hora que nada tenían que ver con ellos pero que nos ayudaron a solucionar.

SANDRA NAVARRO

Se casó el 08/06/2019 - Elección más que acertada. Marta es una persona muy flexible: adaptó el catering completamente a nuestras preferencias. Tanto ella como todo su equipo fueron encantadores, se convirtieron en parte de la boda. Desbordaba simpatía y hacían lo imposible porque todos y cada uno de los invitados tuviesen lo que quisiesen.





IRENE

Se casó el 05/12/2019 - Fue el primer catering que consideramos y probamos, y no nos hizo falta ver más :) Nuestra boda era un poco difícil porque iba a ser en el campo y había que montar un buen "jardín". Marta nos dio muchísimas opciones desde el principio y nos enseñó con todo detalle los recursos de los que disponía. Adaptó TODO a nuestras preferencias y trabajó mucho en darnos ideas.



Responsabilidad Social.

En Kozinart estamos comprometidos con ser mejores y más respetuosos con nuestro planeta.

Tenemos un compromiso serio con el medio ambiente y queremos seguir creciendo siendo responsables.





MEDIO AMBIENTE

Queremos reducir el impacto de nuestros servicios y cada día pensamos cómo poder **reutilizar antes que reciclar**. Por supuesto, también llevamos por bandera el reciclar todo lo que puede ser susceptible de serlo. Nosotros nos ocupamos de todo.



EQUIPO

Todo el equipo de Kozinart comparte esta visión y compromiso. No tendría sentido que no pensáramos y sintiéramos todos de la misma forma. Además, cuidamos el día a día para minimizar las posibilidades de que alguien del equipo tenga un accidente.



PROVEEDORES

Buscamos constantemente proveedores que piensen como nosotros y para ello, adquirimos productos de calidad procedentes de empresas locales, ecológicos y que se esfuercen por la integración en sus plantillas.



SALUDABLE

Apostamos así mismo por una alimentación saludable, innovamos constantemente para ofrecer menús que incluyan opciones para vegetarianos, veganos, intolerantes, etc. Pregúntanos y te contamos qué podemos hacer.

KOZINART

para los dias que importan.

CONDICIONES

La boda que soñáis es más que un menú o un lugar. Es una experiencia inolvidable.

Para hacer realidad esa experiencia inolvidable, personalizamos vuestra Boda como habéis soñado.

Cuidamos cada detalle para que siempre recordéis este día con Amor.

CONDICIONES GENERALES

TODOS NUESTROS MENÚS PARA MÁS DE 100 PERSONAS INCLUYEN:

Bodega: Barra libre de cervezas, refrescos, agua y vino blanco 100% verdejo D.O. Rueda canto real o y Vino Tinto D.O.Rioja o Ribera del duero.

Duración del servicio de comida: será de 3 horas.

Barra Libre: con primeras marcas durante 3 horas: Brugal,Pampero, Barceló, Johnnie Walker,J&B, Ballantines, Beefeater, Seagrams, Puerto de Indias, Absolut. La hora extra de barra libre se facturará a 10€/persona.

Degustación del menú para 6 personas, Precio 300 € , Si contratas el menú se descontará este importe de la factura final

ADEMÁS HOY QUEREMOS REGALARTE.

Mobiliario necesario para el servicio: mesas altas, mesas redondas, mantelería, y sillas de forja o teka adecuado al tipo de menú escogido.

Camareros: los mejores. Y no lo decimos nosotros, ¡lo dicen nuestros novios!. Concretamente 1 camarero por cada 15 comensales.

Decoración floral made in Kozinart: tarros con flores silvestres, troncos, ramos de trigo.

Sitting plan: Espejos Vintage, Puertas antiguas, (pregúntanos sin compromiso). Numeración de las mesas.

Recena: Elige cualquiera de nuestras recenas

TODOS NUESTROS MENÚS NO INCLUYEN:

- El famoso 10% en concepto de IVA.

CONDICIONES GENERALES

TODOS NUESTROS MENÚS PARA MÁS DE 150 PERSONAS INCLUYEN:

Bodega: Barra libre de cervezas, refrescos, agua y vino blanco 100% verdejo D.O. Rueda canto real o y Vino Tinto D.O.Rioja o Ribera del duero.

Duración del servicio de comida: será de 3 horas

Barra Libre: con primeras marcas durante 3 horas: Brugal,Pampero, Barceló, Johnnie Walker,J&B, Ballantines, Beefeater, Seagrams, Puerto de Indias, Absolut. La hora extra de barra libre se facturará a 10€/persona.

Degustación del menú para 6 personas, Precio 300 € , Si contratas el menú se descontará este importe de la factura final

ADEMÁS HOY QUEREMOS REGALARTE

Mobiliario y menaje necesario para el servicio: mesas altas, mesas redondas, mantelería, y sillas de forja o teka adecuado al tipo de menú escogido

Camareros: los mejores. Y no lo decimos nosotros, ¡lo dicen nuestros novios!. Concretamente 1 camarero por cada 15 comensales.

Decoración floral made in Kozinart: tarros con flores silvestres, troncos, ramos de trigo.

Sitting Plan: Espejos Vintage, Puertas antiguas, (pregúntanos sin compromiso). Numeración de las mesas.

Recena: Elige cualquiera de nuestras recenas

TODOS NUESTROS MENÚS NO INCLUYEN:

- El famoso 10% en concepto de IVA.

CONDICIONES GENERALES

TODOS NUESTROS MENÚS PARA MÁS DE 50 PERSONAS INCLUYEN:

Bodega: Barra libre de cervezas, refrescos, agua y vino blanco 100% verdejo D.O. Rueda canto real o y Vino Tinto D.O.Rioja o Ribera del duero.

Duración del servicio de comida: será de 3 horas

Barra Libre: con primeras marcas durante 3 horas: Brugal,Pampero, Barceló, Johnnie Walker,J&B, Ballantines, Beefeater, Seegrams, Puerto de Indias, Absolut. La hora extra de barra libre se facturará a 10€/persona.

Degustación del menú para 2 personas, Precio 300 € , Si contratas el menú se descontará este importe de la factura final

ADEMÁS HOY QUEREMOS REGALARTE

Decoración floral made in Kozinart: tarros con flores silvestres, troncos, ramos de trigo.

Sitting Plan: Espejos Vintage, Puertas antiguas, (pregúntanos sin compromiso).

Numeración de las mesas.

Recena: Elige cualquiera de nuestras recenas

TODOS NUESTROS MENÚS NO INCLUYEN:

- El famoso 10% en concepto de IVA.

CONDICIONES GENERALES

TODOS NUESTROS MENÚS PARA MENOS DE 50 PERSONAS INCLUYEN:

Bodega: Barra libre de cervezas, refrescos, agua y vino blanco 100% verdejo D.O. Rueda canto real o y Vino Tinto D.O.Rioja o Ribera del duero.

Duración del servicio de comida: será de 3 horas

Barra Libre: con primeras marcas durante 3 horas: Brugal,Pampero, Barceló, Johnnie Walker,J&B, Ballantines, Beefeater, Seagrams, Puerto de Indias, Absolut. La hora extra de barra libre se facturará a 10€/persona.

ADEMÁS HOY QUEREMOS REGALARTE

Decoración floral made in Kozinart: tarros con flores silvestres, troncos, ramos de trigo.

Sitting Plan: Espejos Vintage, Puertas antiguas, (pregúntanos sin compromiso).

Numeración de las mesas.

TODOS NUESTROS MENÚS NO INCLUYEN:

- El famoso 10% en concepto de IVA.

SI QUIERES VER MÁS IMÁGENES Y VÍDEOS

WEB
Click aquí para visitar WEB

FACEBOOK
Click aquí para ir a Facebook

YOUTUBE
Click aquí para ir a Youtube

INSTAGRAM
Click aquí para ir a Instagram

ZANKYOU
Click aquí para ir a ZankYou

BODAS.NET
Click aquí para ir a Bodas.net

CONTACTO

MARTA HERVAS
630 198 815

Dreams Maker Wedding Planner and Lover

info@kozinart.es
www.kozinartcatering.es

Podéis contactar con nosotros, sin compromiso, cuando queráis y las veces que necesitéis.

Gracias por pensar en nosotros para hacer realidad uno de los días más importantes de vuestra vida.