

DE CUATRO

# COMUNIONES 2023



## #FOODBOX

Nuestras bandejas listas para consumir

Tabla de embutidos ibéricos (paletilla, lomo, salchichón y chorizo)  
Tabla de Quesos con dulce de Membrillo  
Wraps de Pavo y Edam con Mostaza y Cebolla Krispy  
Empanadillas variadas  
Bagels de Salmón con Crema de Queso y Pepino  
Gazpacho Andaluz  
Miniquiche de puerro y bacon  
Lingote de ensaladilla con ventresca  
Croquetas Caseras  
Pulguita Roastbeef con Rúcula

Cremoso de Cheese Cake  
Brownie

2 Refrescos/persona  
1 cerveza/adulto  
2 Botellas Vino/10 adultos

Precio ..... **27,50 €/comensal**  
(I.V.A. Incluido)

## #EXTRAS

Servicio camarero ..... 25,00 €/hora  
Refrescos / cerveza ..... 1,50 €/und  
Vino ..... 15,00 €/botella  
Servicio barra de bebidas 2 h 8,00 €/comensal  
Servicio de Cafés ..... 3,50 €/comensal  
Ampliación espacio Hora extra ..... 150,00 €  
Servicio de copas ..... 8,00 €/und

Tarta personalizada ..... desde 95,00 €

## #FOODBOXINFANTIL

Snacks Variados  
Croquetas decuatro  
Croissant de Jamón y Queso  
Fingers de Pollo con Ketchup  
Minipizza  
Mini Burger

Helado/Polo  
Bolsa de Chuches

Refrescos

Precio ..... **19,50 €/niño**  
(I.V.A. Incluido)



# DECUATRO

## #KOTRCÓCTEL

Nuestro cóctel

Paletilla de Ibérico con Picos & Grissinis  
Piruletas de Parmesano Crujiente con Orégano  
Brochetas Capresse con Tomate Cherry, Perlas de Mozzarella y Albahaca  
Hojaldre de Sobrasada&Miel  
Brocheta de Pollo con Salsa Oriental  
MiniQuiche Lorraine  
Brochetas de Langostino con Pico de Gallo y Guacamole  
Tostita de Escalibada con Ventresca de Bonito  
Risotto de Setas  
Croquetas Caseras  
Miniburger ternera&cheddar

Cre moso de Cheese Cake  
Tiramisú

Vino Tinto D.O. Rioja  
Vino Blanco D.O. Rueda  
Cerveza  
Refrescos

Precio..... **37,30 €/persona**  
(I.V.A. Incluido)

## #MENÚINFANTIL

Snacks Variados  
Croquetas decuatro  
Croissant de Jamón y Queso  
Fingers de Pollo con Kétchup  
Minipizza  
Mini Burger

Helado/Polo  
Bolsa de Chuches

Refrescos

Precio ..... **19,50 €/niño**  
(I.V.A. Incluido)

## SERVICIO DE #KOTRCÓCTEL

Servicio de cocina y sala acorde al número de comensales contratado para servicios de 31 en adelante adultos.

**Para un aforo inferior 30 adultos se cobrará 100 €/camarero /4 horas y 100 €/servicio cocina.**

Servicio de Bebidas con montaje de una barra de apoyo, menaje y cristal para el buen desarrollo del cóctel.

La duración del cóctel es de 90'  
El personal estará durante la duración del cóctel más 30' minutos de montaje y 30' de recogida

Transporte según localización \*\*\*\*

## #EXTRAS

Servicio camarero ..... 25,00 €/hora  
Refrescos / cerveza ..... 1,50 €/und  
Vino ..... 15,00 €/botella  
Servicio barra de bebidas ..... 8,00 €/comensal  
Servicio de Cafés ..... 3,50 €/comensal  
Ampliación espacio Hora extra ..... 150,00 €  
Servicio de copas ..... 8,00 €/und

Tarta personalizada ..... desde 95,00 €

# DECUATRO

## #KOTRCÓCTELREFORZADO

Nuestro cóctel acompañado de un plato de refuerzo

Tabla de Embutido Ibérico con Picos & Grissinis  
Tabla de Quesos Internacionales con Uvas y Dátiles  
Corte de Foie con Almendra  
Croquetas caseras  
Cuenco de Salmorejo con Jamón Ibérico  
Brocheta de Presa Ibérica con Salsa Piquillo  
Tequeños con Salsa Chimichurri  
Wraps de Salmón con Ensalada y Salsa de Eneldo  
Cazuelita de Risotto de Setas con Aceite de Tartufo

Delicias de solomillo de Buey con patatas o Supremas de Merluza y Pimiento padrón

Dulces variados

Vino Tinto D.O. Rioja  
Vino Blanco D.O. Rueda  
Cerveza  
Refrescos

Precio..... **55,00 €/persona** (I.V.A. Incluido)

## #MENÚINFANTIL

Snacks Variados  
Croquetas decuatro  
Fingers de Pollo con Kétchup  
Mini Burger  
Milanesa de Ternera con Patatas

Helado/Polo  
Bolsa de Chuches

Refrescos

Precio ..... **32,00 €/niño**  
(I.V.A. Incluido)

## SERVICIO DE

## #KOTRCÓCTELREFORZADO

Servicio de cocina y sala acorde al número de comensales contratado para servicios de 31 en adelante adultos.

Para un aforo inferior 30 adultos se cobrará 100 €/camarero /4 horas y 100 €/servicio cocina.

Servicio de Bebidas con montaje de una barra de apoyo, menaje y cristal para el buen desarrollo del cóctel.

La duración del servicio es de 90'

El personal estará durante la duración del cóctel más 30' minutos de montaje y 30' de recogida

Transporte según localización \*\*\*\*

## #EXTRAS

Servicio camarero ..... 25,00 €/hora  
Refrescos / cerveza ..... 1,50 €/und  
Vino ..... 15,00 €/botella  
Servicio barra de bebidas ..... 8,00 €/comensal  
Servicio de Cafés ..... 3,50 €/comensal  
Ampliación espacio Hora extra ..... 150,00 €  
Servicio de copas ..... 8,00 €/und

Tarta personalizada ..... desde 95,00 €

# DE CUATRO



## #KOTR BANQUETE

Nuestra propuesta más protocolaria

### Aperitivos

Tabla de Jamón Ibérico  
Tabla de Quesos con Picos y Regañas  
Croquetas caseras  
Tartaleta de Asadillo de Pimientos con Ventresca  
Dados de Salmón Marinado con Salsa de Eneldo

### Entrante (común para todo el banquete)

Gazpacho Andaluz con Salpicón de Pulpo y Langostino  
Salmorejo Cordobés con Huevo de Codorniz y Virutas de Jamón  
Hojaldre de Langostinos con Ensalada fresca de Hinojo y Salsa Americana  
Timbal de Verduras con Queso Ideazabal y Scamorça  
Ensalada de Ahumados con Tulipa  
Crema Tartufada y Cebollino con Huevo Mollet y Trufa Laminada

### Principal (común para todo el banquete)

Merluza en Papillote con Salteado de Verduras  
Presa Ibérica con Puré de Tubérculos, y salsa de Miel y Romero  
Medallón de Solomillo de Buey a la plancha con Gratén de Patatas

### Postre (común para todo el banquete)

Cremoso de Cheese cake con Coulis de Frutos Rojos  
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla  
Tarta de 3 Chocolates

Vino Tinto DO Rioja  
Vino Blanco Do Rueda  
Cerveza  
Refrescos

Precio..... **85,00 €/persona**  
(I.V.A. Incluido)

## #EXTRAS

Servicio camarero ..... 25,00 €/hora  
Refrescos / cerveza ..... 1,50 €/und  
Vino ..... 15,00 €/botella  
Servicio barra de bebidas ..... 8,00 €/comensal  
Servicio de Cafés ..... 3,50 €/comensal  
Ampliación espacio Hora extra ..... 150,00 €  
Servicio de copas ..... 8,00 €/und

Tarta personalizada ..... desde 95,00 €

## #MENÚINFANTIL

Snacks Variados

Entrante

Pasta Bolognesa

Entremeses Fríos y Calientes

Principal

Escalope de ternera con Patatas

Finger de Merluza con Patatas

Hamburguesa con Patatas

Postre

Helado/Polo

Bolsa de Chuches

Zumos, Refrescos

Precio ..... 45,00 €/niño

(I.V.A. Incluido)



## SERVICIO DE #KOTRBANQUETE

Servicio de cocina y sala acorde al número de comensales contratado para servicios a partir de 31 comensales adultos.

**Para un aforo de 30 adultos o inferior, se cobrará un suplemento de 100 € de personal de cocina y 100 € /camarero**

Servicio de Bebidas con montaje de una barra de apoyo, menaje y cristal para el buen desarrollo del cóctel.

Montaje de Mesas y Sillas con Protocolo Centro de mesa

La duración del servicio es de 120'

El personal estará durante la duración del cóctel más 30' minutos de montaje y 30' de recogida

La contratación de esta modalidad incluye un responsable para el cuidado de las instalaciones

**La duración del alquiler del espacio es de 4 horas. Hora extra 150 €**

El mobiliario de las instalaciones está a disposición de los invitados



## Condiciones de contratación

La aceptación por escrito de las condiciones y forma del servicio del presente presupuesto se tomará por ambas partes como formalización del acuerdo de servicio, sea por mensaje de texto, mail o whatsapp a la persona/comercial que haya atendido el pedido y su gestión.

Para clientes con histórico comercial con Decuatro Catering SL que tengan pactadas condiciones de pago concretas, se respetarán por defecto.

Para clientes nuevos o que se acojan al régimen general de pago, las condiciones de pago se adecuarán a cada evento y circunstancia, de tal manera que se procederá:

- Para la confirmación del servicio, será condición indispensable haber efectuado el ingreso del 50%.
- El restante 50% se abonará antes de la fecha del evento o en el mismo día a no ser que se haya acordado otros plazos o métodos de pago.
- En caso de acordarse otros porcentajes de reserva superiores o inferiores al 50%, deberá especificarse por escrito en un correo electrónico o en el mismo contrato, tomándose por señal o pago a cuenta el importe ingresado.

Cuenta de la Caixa ES23 2100 1098 1113 0048 4834

Cuenta de Sabadell ES16 0081 7114 7800 0134 7142

De no poder cumplirse con los plazos de pago se notificará previamente a Decuatro Catering SL. En caso de no cumplirse los plazos de pago se dará por extinguido el compromiso de servicio por parte de Decuatro Catering SL

En caso de anulaciones:

- Siendo pedidos profesionales para eventos de empresa y/o corporativos se descontará de la reserva a modo indemnización el 15% del importe dado a cuenta más los costes operativos en los que Decuatro Catering haya incurrido, tales como reservas de terceros o compra de material por anticipado. Siempre que se haga por escrito la anulación antes de 15 días laborales de la fecha del evento.

Si la anulación se notifica de 14 a 7 días laborales el porcentaje de la reserva que se devolverá será del 50%. Descontando de manera adicional los gastos incurridos para la reserva y gestión del evento y que se hayan pagado por anticipado por Decuatro Catering SL

En caso de anulaciones de clientes recurrentes con condiciones de pago distintas a las descritas. Decuatro Catering podrá imputar gastos incurridos para la tramitación del evento anulado con independencia de que se haya hecho o no ingreso de reserva. El cliente asumirá estos gastos adelantados por Decuatro Catering SL

- Siendo eventos privados, las anulaciones deberán realizarse con al menos 30 días laborales previos a la fecha. De no cumplirse el plazo, se descontará de la reserva el 50% del pago anticipado más los gastos incurridos previamente por Decuatro Catering y coste de oportunidad de negocio de haber bloqueado la fecha prevista.

Las modificaciones en el número de comensales podrán notificarse hasta 4 días antes del evento siempre que no supere el 10% del aforo contratado. El día del evento se facturará el número de comensales confirmados por el cliente. En caso de una asistencia mayor a la contratada se cobrarán al precio por persona pactado con el cliente.

En caso de una asistencia mayor a la acordada y superando el 10% de los invitados, Decuatro Catering se reserva el derecho de paralizar el servicio previo aviso al cliente si no se soluciona de manera inmediata el exceso de aforo.

Las pruebas de menú se cobrarán aparte.

La duración del evento será pactada con el cliente con anterioridad.

Las horas extras se tarificarán aparte.

En caso de montajes y desmontajes en días anteriores o posteriores a la fecha del evento se tarificarán aparte.

En caso de alquileres de menaje/cristalería o en el caso de permanecer el mismo sin servicio de camareros de Decuatro Catering, las roturas o pérdidas se facturarán al cliente.

No está incluido cualquier concepto que no esté reflejado en este documento

El pago de la señal supone la conformidad de las condiciones de contratación, así como la forma de servicio y horarios.

Este presupuesto tiene una vigencia de 30 días naturales desde su recepción.

En caso de alergias/intolerancias. Decuatro Catering solo se responsabiliza del menú elaborado por Decuatro Catering, nunca sobre alimentos que haya presentes en casa del cliente, alimentos que se ingieran de origen distinto al contratado, durante el evento, de manera previa o posterior al evento.

FIRMA EL CLIENTE