



Gourmet

Precio: 87,00€

Servicio personalizado de coordinador de eventos incluido

Organización y planificación de tu boda, elaboración detallada del timing, la selección cuidadosa del listado de proveedores sin exclusividad, asesoramiento especializado en decoración, flores y en materiales del catering así como la coordinación de horarios con proveedores. Además, contaréis con su asistencia el día de la boda junto con su equipo de azafatas desde primera hora hasta su finalización, asegurándonos de que cada momento sea único e inolvidable.

RECEPCIÓN COPA DE BIENVENIDA Con una duración de 15 minutos.

NUESTROS APERITIVOS Con una duración de 90 minutos. 18 aperitivos a elegir de nuestra lista de fríos y calientes. (Contáis con 40 variedades).

Bodega de bebidas Tinto Selección, Blanco Selección, Manzanilla, Oloroso, Cava, Cerveza, Sin Alcohol 0,0, Refrescos.

MAESTRO CORTADOR EN DIRECTO (1 por cada 90 pax). Jamón Ibérico de Bellota cortado a la vista.

RINCÓN ANDALUZ

ESTACIÓN CALIENTE Ó FRÍA

ENTRE PLATO

PLATO PRINCIPAL

NUESTROS POSTRES

NUESTRO SERVICIO SE COMPLETA • Organización integral del evento • Servicio de azafatas •

Decoración pack elegancia: (decoración de entrada, zona de aperitivos, seating, decoración de todas las estaciones y barra libre) • Servicio de amenities de baño • Mobiliario de exterior en madera rústica • Sillas de palillería, forja, bambú ó crossback • Selección mantelería • “Selección” de centro de mesa floral • Copa y bajo plato decorativo a elegir • 1 personal de servicio por cada 8 pax • Papelería del evento (Minuta y Seating) • Seating Plan decorativo

Menú para mínimo 180 pax.