



MENÚ

CONTRATAR UN BUFFET

Os presentamos una propuesta para un buffet para 60 **personas** que resulta perfecto cuando estamos en un lugar con menos espacio o queremos dar la posibilidad a nuestros invitados de poder moverse y sentarse libremente.

El servicio incluye los camareros, menaje y decoración floral de las bandejas.

Si esta propuesta os encaja y es lo que estáis buscando con sólo indicárnoslo en un email ya nos podríamos manos a la obra y nos podríamos en contacto lo antes posible. Email a info@maracatering.com y teléfono +34 609510242.

Si tenéis alguna idea en especial o queréis algún tipo de personalización también podemos hacerlo. Nos encanta poder improvisar y hacer de cada evento algo único.

Todos nuestros platos están elaborados con productos naturales y muchos de ellos provenientes de la finca Monte de Cutamilla.

Ofrecemos **menús orgánicos, vegetarianos, veganos, ecológicos y sin gluten.**

FORMAS DE PAGO

Para abonar el servicio se hará un primer ingreso del 50% antes del evento y el resto después de haber finalizado. Las formas de pago pueden ser a través de transferencia, tarjeta de crédito, o en efectivo.

***IMPORTANTE:** Actualmente en Mara Catering no ofrecemos la opción de entrega de la comida en bandejas sin el servicio completo.



PROPUESTA BUFFET



Buffet Menú

Ensalada de lechugas variadas, frutos secos, cecina, tomatitos cherry-Aparte vinagreta de miel y de frutos rojos.

Cus-cus hummus y baba ganoush con panes de pita (60g/persona)

Quesos variados con panes variados y frutos secos-(Queso canario de cabra curado, idiazábal ahumado,torta del casar, Manchego)

Marmitako de bonito (70g/persona)

Carrillera de ternera (70g/persona)

Patatitas y cebollitas (60g/persona)

Arroz meloso de marisco (60g/persona)

Postre

Vasito de tartita de queso

Brownie

Tartita de limón

Bodega y Bebidas

Alidis Crianza, D.O Ribera del Duero

Castelo de Medina, Verdejo, D.O. Rueda

Refrescos, cervezas y zumos

Pvp por persona para grupo de 60 personas **57€+10%IVA**



Extras

Aperitivos individuales extra	1,50€/persona
Jamón ibérico de bellota 50g/persona	3€/persona
*Servicio de cocina para menos de 10 personas	150€
Vasos de tubo	0,35€/persona
Vasos grandes para copas	0,70€/persona
Servicio camareros extra por camarero	20€ la hora por camarero
Centro de flores extra	16 € por centro
Café, té e infusiones servidas después del buffet	5 € /personas