



## MENÚ

### DESAYUNOS

Todos nuestros desayunos incluyen montaje el día antes, servicio de camareros y decoración floral y menaje.

**Presupuestos de desayunos para 25 personas**

*\*En caso de variar el número de personas el presupuesto podrá variar*

### **Opción 1**

Bizcocho de plátano y choco  
Mini medias noches con semilla de Amapola vegetales  
Brochetitas de fruta  
Mini cookies caseras de avena con chocolate

Café, té e infusiones,  
Zumo de naranja natural  
Botellita de agua mineral

**PVP 29€+10% IVA**

### **Opción 2**

Bizcocho de zanahoria con nueces y pasas  
Mini croissancitos  
Brochetitas de fruta  
Mini bocadillos de jamón con tomate  
Mini cookies caseras de avena con chocolate

Café, té e infusiones,  
Zumo de naranja natural  
Botellita de agua mineral

**PVP 35€ +10% IVA**

### **Opción 3**

Bizcocho de zanahoria con nueces y pasas  
Mini brownie  
Mini medias noches con semilla de Amapola vegetales  
Crepes de salmón con salsa de eneldo y yogur

Brochetitas de fruta  
Mini bocadillos de jamón con tomate  
Croissancitos calientes de jamón y queso  
Mini pulgas de tortilla

Café, té e infusiones,  
Zumo de naranja natural  
Botellita de agua mineral

**PVP 40,5€ +10% IVA**

**Extras** En caso de necesitar más botellines de agua mineral el precio es de 1€+ 10% IVA por botellita de 33cl y de 1,50€ +10% IVA por botellita de 50cl.



## FORMAS DE PAGO

Para abonar el servicio se hará un primer ingreso del 50% antes del evento y el resto después de haber finalizado el servicio. 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.