



*Arde te propone un menú con personalidad; divertido y descarado.  
Despierta los cinco sentidos de los asistentes con nuestra cocina en directo y servicio personalizado.  
Una espectáculo gastronómico con un ingrediente estrella: el disfrute.  
¡Que empiece el show!*

DURACIÓN: 10 días (5+5)  
Nº PERSONAS: 400 Adultos (40 por día)

-----

**DE 10 A 10,30H**

**DESAYUNO BÁSICO - PRECIO POR PERSONA 10,50€ + 10%IVA**

*Imprescindible la contratación de camarero para servir bebidas*

DULCE

Mini bollería variada  
(croissant, palmeritas y cañas)  
Macedonia de frutas.

SALADO

Bocadín de pavo al natural, con rúcula y queso brie.

Servicio café, infusiones y agua con menaje.

Mesa de barra incluida.  
Servicio de 2 camareros.

**DESAYUNO MEDIO- PRECIO POR PERSONA 15,50€ + 10%IVA**

*Imprescindible la contratación de camarero para servir bebidas*

DULCE

Mini bollería variada  
(croissant, palmeritas y cañas)  
Bizcochos de la abuela.  
Macedonia de frutas.  
Yogurt con frutos rojos.

SALADO

Bocadín de ibéricos con aceite de oliva.  
Sandwichitos mixtos.  
Tostadita de mortadela con rúcula y mahonesa trufada.  
  
Servicio café, infusiones, agua y zumo con menaje.

Mesa de barra incluida.  
Servicio de 2 camareros.

-----

**DE 10,30 A 15H**

**ESTACIÓN DE BEBIDAS - PRECIO POR PERSONA 9€ + 10%IVA**

*Imprescindible la contratación de camarero para servir bebidas*

AGUA  
*Solán de Cabras*  
REFRESCOS  
BODEGA  
*(X Siglos D.O.Rueda)*  
CERVEZA

Mesa de barra incluida.

-----

**DE 14 A 15H**

**A. PROPUESTA ALMUERZO - PRECIO POR PERSONA 26,50€ + 10%IVA**

*Imprescindible la contratación de chef+camarero*

Sopa fría de melón y menta.

Cogollos de Tudela a la parrilla con crema de limón.

Patatas machaconas con salsa brava.

Lomo bajo de vaca vieja con verduritas.

Crumble de manzana al fino.

**B. PROPUESTA ALMUERZO - PRECIO POR PERSONA 29€ + 10%IVA**

*Imprescindible la contratación de chef+camarero*

Taco de pepino con salsa de yogurt.

Sticks de zanahoria con mayonesa japo.

Pincho de sobrasa con sus cebollas.

Arroz meloso de conejo en su cazuelita.

Hamburguesote de vaca vieja.  
*Carne de vacuno y salsa xo, con queso brie, rúcula, cebolla a la plancha,  
crujiente de bacon y pimiento de lodosa*

Tarta de queso (la de siempre).

### **C. PROPUESTA ALMUERZO - PRECIO POR PERSONA 32,50€ + 10%IVA**

*Imprescindible la contratación de chef+camarero*

Sopa fría de melón y menta.

Endivias a la parrilla al cabrales con su anchoa.

Pimiento de Losoda a la parrilla relleno de queso fresco y piñones.

Pan ácimo con champiñón, jamón y tomate.

Chorizos a la brasa con kétchup thai.

Mollete de porchetta con salsa de hinojo.

Tortitas con jarabe de arce.

-----

*No incluido servicio de camarero/chef.  
Servicio presupuestado a parte.*

### **\*CONDICIONES DE CONTRATACIÓN\***

#### **Reserva:**

Aceptación del presupuesto vía email.

Reserva del 50% a la aceptación del presupuesto. No se considerará aceptado el presupuesto hasta no haber sido abonada la reserva.

#### **Confirmación de número de invitados y pago total:**

Se confirmará el número total de invitados 5 días antes de la celebración por correo electrónico. En ese momento se abonará el restante 50% del total de la factura.

En caso de no estar abonada la totalidad de la factura el evento no se podrá celebrar.

En caso de cancelación no se devolverá la señal.

En caso de asistencia de mayor número de personas de lo contratado, se cobrarán dichos cubiertos al precio cerrado con el cliente.