



# Coffee Break

Un café bien servido mejora sensiblemente  
la experiencia generada, ¿un café?

CATERING **Deleitte** GOURMET



# No es solo un café, es un momento

En Deleitte, un café es una experiencia gastronómica con muchos matices por crear. Según las características del evento (profesional, celebración, o algo más personal) os proponemos dulces para seguir con exquisitas creaciones saladas, donde cada bocado es una obra maestra culinaria que deleitará y elevará los sentidos.

Desde la selección de ingredientes frescos y de primera calidad hasta la presentación impecable de cada plato, todo en nuestro coffee break refleja una gastronomía excelente y distintiva.



# Coffee break

## 01

Mini napolitanas  
Mini sándwich  
Agua mineral  
Café  
Leche  
Infusiones  
Zumo natural (+3,00€)

## 02

Mini muffins rellenos  
Mini croissants  
Mollete de ibérico con  
AOVE  
Agua mineral  
Café  
Leche  
Infusiones  
Zumo natural (+3,00€)

## 03

Mini muffins rellenos  
Bizcocho casero  
Mini croissant vegetal  
Tosta con tomate natural, jamón  
ibérico y AOVE  
Café  
Leche  
Infusiones  
Zumo natural (+3,00€)

*\*TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:*

*Menaje desechable*

*Mantelería desechable*

*Servilletas desechables*



# Condiciones



**Precios válidos para servicios en Logroño y radio de 15 km.** Superados estos km, se añadirán los portes de desplazamiento en base al kilometraje.

El número de comensales definitivo, así como la hora de comienzo del servicio, **deberán ser confirmados con al menos 48 horas laborables de antelación**, no admitiéndose variaciones en ningún concepto una vez transcurrido dicho plazo.

Se cobrará como mínimo por los asistentes confirmados con antelación a la celebración del evento. En caso de que finalmente el número de asistentes sea superior al contratado, el precio podrá sufrir variaciones.

La adaptación del menú seleccionado a cualquier intolerancia supondrá un incremento. A partir de 7 intolerancias diferentes, se destinará un equipo extra exclusivo. El número definitivo de intolerancias debe comunicarse con al menos 48h laborables de antelación, no admitiéndose variaciones transcurrido dicho plazo.

El catering **no se hace responsable de posibles retrasos por los clientes y el posible coste extra de los camareros que se puede generar.** Por lo tanto, pasados 30 minutos de la hora de inicio acordada, se facturará el coste extra del personal de servicio.

**Se realizará un abono/transferencia por el 50% del total del presupuesto en concepto de reserva**, a la aceptación del mismo. Esta reserva no se devolverá en caso de cancelación del servicio, salvo casos de fuerza mayor.

**Precios válidos hasta el 31 de diciembre de 2026 y para servicios de al menos 15 comensales.**

CATERING Deleitte GOURMET

T.945 622 444

[www.deleittecatering.es](http://www.deleittecatering.es)

[catering@deleittecatering.es](mailto:catering@deleittecatering.es)