



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€)

8,00€/pax
IVA Incl

02

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

10,50€/pax
IVA Incl

03

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

13,00€/pax
IVA Incl

**TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:*

*Menaje desechable
Mantelería desechable
Servilletas desechables*

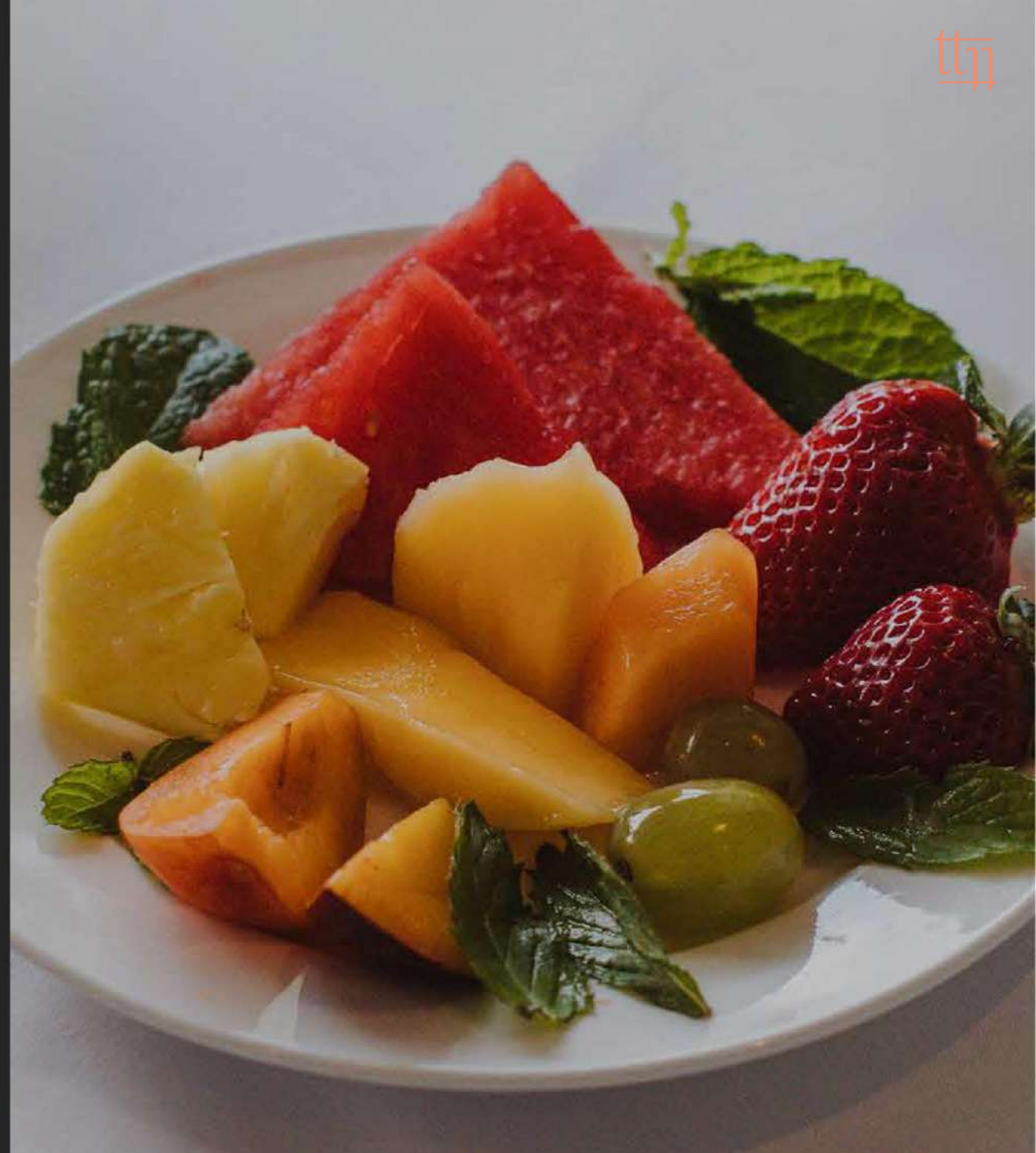


SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

SINGULAR Y AL DETALLE

Aquí os dejamos los servicios
que más triunfan en nuestros eventos

- Alquiler de menaje de loza (+2,50€)
- Mantelería (*según necesidades*)
- Camarero de servicio (*según necesidades*)
- Montaje y desmontaje (+60,00€)



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

catering@deleittecatering.es