

Beef Place

Upstair Office Bar

Cóctel Diciembre 2025

Presupuesto de catering con servicio de camareros en el Upstairs Office Bar de Beef Place Arturo Soria.

A. Cóctel servido en el Upstairs Office Bar con servicio de 1 camarero cada 20 comensales. Total tiempo del Cóctel, 2,5 horas, media de hora inicial de servicio de bebidas más dos horas de servicio de bebidas y comida.

1. Rollitos de roast beef y rúcula con mayonesa suave de chimichurri. (F) 2pp
2. Cucharitas de ceviche de chicharrón (torrezno). (F) 1pp
3. Mini blini de salmón ahumado, crema agria y salsa de eneldo. (F) 1pp
4. Mini empanaditas criollas. (C)1pp
5. Brochetitas de mozzarella, tomatitos y rúcula con aceite de albahaca. (F)1pp
6. Croquetas de rabo de toro y salsa de boletus. (C) 2pp
7. Chupito de crema de marisco con langostino crujiente. (C)1pp
8. Tosta de Steak Tartar. (F)1pp
9. Bocaditos de tartar de atún y guacamole sobre patacón de plátano macho. (F)1pp
10. Cucharitas de arroz meloso de entraña y galleta de parmesano. (C)1pp
11. Brochetitas de solomillo de novillos argentinos a la parrilla. (C)2pp
12. Rollitos crujientes de verduras. (C)1pp
13. Kit de Mini Hamburguesa con patatas Fritas. (C)1pp
14. Chupito de cheese cake con frutos rojos. 1pp

Aguas, refrescos, cervezas, y vinos.

Bodega:

Pozo de Nieve Roble Tinto. D.O. Ribera del Duero

Sanz Clásico Verdejo Blanco. Do. Rueda

Gran Feudo Chivite Rosado. D.O. Navarra

Precio por persona IVA incluido:

50,00€

En las bebidas incluidas y servidas durante el cóctel, vino, refrescos, cerveza etc., no hay límite durante las dos horas y media de servicio de comida.

Opcional:

B. Precio especial de copa de destilados y combinados

8,00€

Forma de pago: para formalizar la reserva 20% por transferencia bancaria y 80% restante al inicio del evento. Se facturará el número de comensales confirmados con 24 horas de antelación.