

# Copa de Cava Vino Español





## Copa de Cava

*Coca de Recapte*

*Coca de Calabacín y Brie*

*Láminas de salmón marinado al aceite de sésamo*

*Cava Oriol Rossell Brut Nature*

### **Bodega**

*Zumo de Naranja*

*Refrescos*

*Aguas minerales*



## Copa de Cava Reserva

*Coca de Recapte*

*Coca de Calabacín y Brie*

*Láminas de salmón marinado al aceite de sésamo*

*Cava Parxet Brut Reserva*

### **Bodega**

*Zumo de Naranja*

*Agua mineral*

*Refrescos*



## Copa de Vino Español

*Coca de Recapte*

*Coca de Calabacín y Brie*

*Surtido de quesos con frutos secos y membrillo*

*Virutas de jamón Ibérico, coca con tomate*

*Vino Tinto Martínez Lacuesta Crianza (D.O. Rioja)*

### **Bodega**

*Cerveza*

*Refrescos*

*Agua mineral*



## CELEBRACIONES A MEDIDA

*Ponemos a su disposición nuestra experiencia y calidad para ayudarle a organizar los acontecimientos tanto en el ámbito personal como en el personal y que su evento sea todo un éxito.*

## CONDICIONES GENERALES

*Para su mayor tranquilidad y comodidad les sugerimos que realicen sus encargos con un mínimo de 48 horas de antelación. Los servicios que se requiera servicio de camareros y/o apoyo de cocina, se cotizará en función del número de comensales y tipología de servicio. Para los servicios de envío de Catering, se facturará un coste adicional en concepto de transporte.*

## DATOS DE CONTACTO

**Teléfono:** +34 647 760 554

**Fax:** +34 93 218 26 24

**E-Mail:** [info@hostelpime.com](mailto:info@hostelpime.com)