



PLAYBACK

COFFE BREAKS

COFFE BREAKS DULCE

Café Nespresso
Leche (entera y soja)
Infusiones

Selección de Minibollería Artesana
Surtido mini macarrons
Brochetitas de fruta natural de temporada

Zumo de naranja
Agua mineral sin gas /c gas

(3 piezas de Minibollería y
1 brocheta de fruta por asistente)

15€/pax

COFFE BREAKS DULCE-SALADO

Café Nespresso
Leche (entera y soja)
Infusiones

Selección de Minibollería Artesana
Brochetitas de fruta Natural de temporada
Minisandwichs de salmon ahumado
Minichapatinas de tortilla
Mini croissants Vegetales
Zumo de naranja
Refrescos

Agua mineral sin gas/c gas

(2 piezas de Minibollería, 1 brocheta de frutas y 3

salados por asistente)
20€/ pax

FINGER MENÚ

FINGER MENÚ 1

Crujientes de queso de tetilla con cereales y sobrasada

mallorquina

Gyozas vegetales en aceite de chiles chinos

Tortilla PLAYBACK

Pollo crujiente sobre hoja de shisho y mermelada de

jengibre

Sam de gamba cristal con vinagreta de mango
Tacos al pastor con piña asada y crema de cacahuete
Ganaché de chocolate con crème fraîche de vainilla y

almendras garrapiñadas

Baile de frutos rojos sobre granizado de lima

y albahaca

30€/pax

FINGER MENÚ 2

Crujientes de queso de tetilla con cereales y sobrasada

mallorquina

Hummus de tomate seco con filo de AOVE y

chips vegetales
Tortilla PLAYBACK

Gyozas vegetales en aceite de chiles chinos

Pollo crujiente sobre hoja de shisho
y mermelada de jengibre

Sam de gamba cristal con vinagreta de mango
Kebab de cordero con albaricoque confitado, yogur árabe y

pistachos

Ceviche de pulpo a la brasa, corvina y aguacate quemado

Ganaché de chocolate con crème fraîche de vainilla y

almendras garrapiñadas

Baile de frutos rojos sobre granizado de lima

y albahaca

40€/pax

*Servicio de vino, cerveza y refresco durante la duración de la comida/cena (1h30')

PLAYBACK

FINGER MENÚ

COCKTAIL 1

Jamón ibérico con grissinis

Tosta de pastel de centolla sobre cebolla caramelizada
Crujientes de queso de tetilla con cereales y sobrasada mallorquina

Gyozas vegetales en aceite de chiles chinos
Crujiente de maíz con guacamole y anchoa
Vasito de crema de temporada
Croqueta de jamón

Pollo crispy sobre hoja de shisho y mermelada de jengibre

Brioche de pastrami y pepinillo
Sam de gamba cristal con vinagreta de mango

Tortilla PLAYBACK

Tacos al pastor con piña asada y crema de cacahuete

Ganaché de chocolate con crème fraîche de vainilla y almendras garrapiñadas

Baile de frutos rojos sobre granizado de lima

y albahaca
50€/pax

COCKTAIL 2

Brocheta de piña braseada con jamón de pato y perlas de mozzarella

Selección de quesos
Jamón ibérico con grissinis

Crujientes de queso de tetilla con cereales y sobrasada mallorquina

Gyozas vegetales en aceite de chiles chinos
Vasito de crema de temporada
Surtido de croquetas
Brioche de pastrami y pepinillo
Sam de gamba cristal con vinagreta de mango

Tortilla PLAYBAK

Mini burger de pullepork con cebolla encurtida

Arroz cremoso
Mini biquini trufado

Ganaché de chocolate con crème fraîche de vainilla y almendras garrapiñadas

Baile de frutos rojos sobre granizado de lima

y albahaca
55€/pax

*Servicio de vino, cerveza y refresco durante la duración de la comida/cena (1h30')

PLAYBACK

Servicios no incluidos (a confirmar):

-Hora extra de extensión de sala: 10,00€

*por persona y hora bajo un mínimo de ocupación del 80% de la capacidad de la sala

-Servicio de bebidas (*extensión de servicio de bebidas de comida/cena): 12,00€/por persona y hora.

-BONO COPAS *Basic:

-20-50 copas 10€/ud.

- + 50 copas 9€/ud.

-BONO COPAS *Premium:

-20-50 copas 11€/ud.

- + 50 copas 10€/ud.

-PRECIO POR BOTELLA:

-BASIC 100€

-PREMIUM 140€

*Basic (brugal, barcelo, absolut, tanqueray, seagrams, red label y white label)

*Premium (Brugal extra viejo, santa teresa,, tanqueray ten, hendricks,black label, jameson, grey goose)

Confirmación del número de comensales

-El Cliente tiene la obligación de notificar el número definitivo de comensales con al menos 72 horas hábiles de antelación a la realización del evento,

-Se podrá realizar una reducción máxima de un 5% del número de comensales del contrato. En base a ello, el número de comensales notificado será considerado como el número mínimo a efecto de facturación. En el caso de que no se recibiera notificación alguna del número mínimo de comensales, SE facturará lo que consta en el contrato.