



Samantha
CATERING

www.samanthacatering.com

SAMANTHA DE ESPAÑA CATERING surge de la pasión por la cocina y los viajes, conocer diferentes culturas y aprender de todo lo que nos rodea de nuestra **Chef Samantha Vallejo Nágera**.

35 años de EXPERIENCIA celebrando; desde cenas de 2pax a grandes convenciones de 5.000pax.

Cocina Internacional donde prima siempre la **CALIDAD** del producto y el buen hacer, con un toque de creatividad.

La **PUESTA EN ESCENA** cierra el círculo, poniendo en valor nuestra propuesta gastronómica.



Equipo comprometido formado por un departamento propio de **RRHH**. Joven, dinámico y comprometido.

Somos **REFERENTE** en el sector. Innovadores, creativos, actuales y marcamos la diferencia.

Somos **CAMALEÓNICOS** y nos adaptamos a cada cliente, a su temática y a sus valores.

***A día de hoy, mi mayor pasión, es mi catering;
Samantha de España Catering***



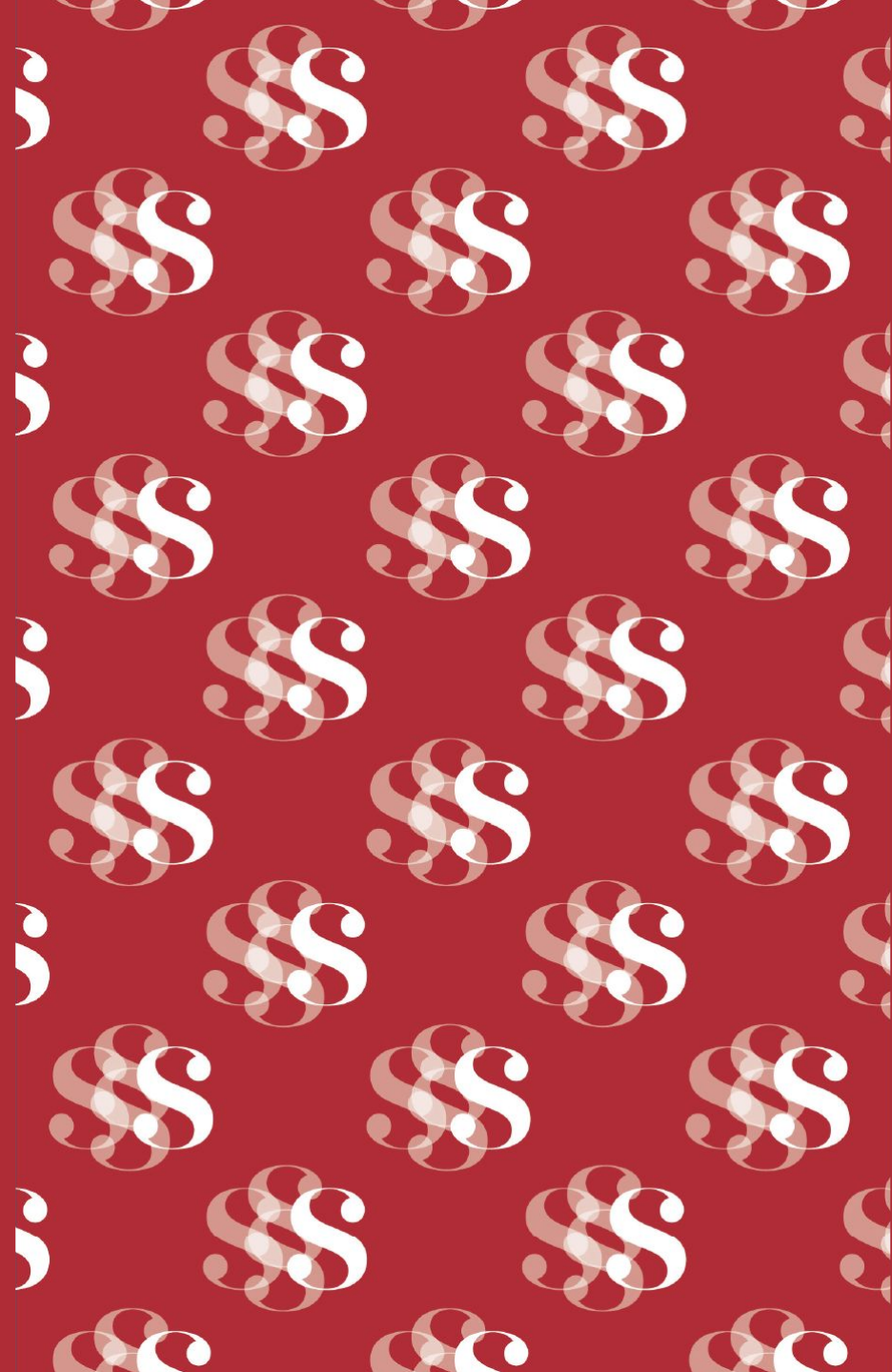
Propuesta Económica

Propuesta de alto impacto gastronómico
diseñada para eventos premium.



Almuerzo Cena - Menú Sentado

Un menú con identidad culinaria clara, técnica visible y percepción de exclusividad.



Propuesta gastronómica

Recepción

- Jamón de Jabugo con picos y cherrys 100% bellota
- Cake de tomate con pesto de berros
- Anchoa de Santoña con pan brioche y mantequilla ahumada

Primer plato

Vieiras con crema de coliflor, parmesano y velo de papada

Segundo plato

Solomillo de vaca à la broche con jugo de carne, patatas panadera y cebollitas glaseadas

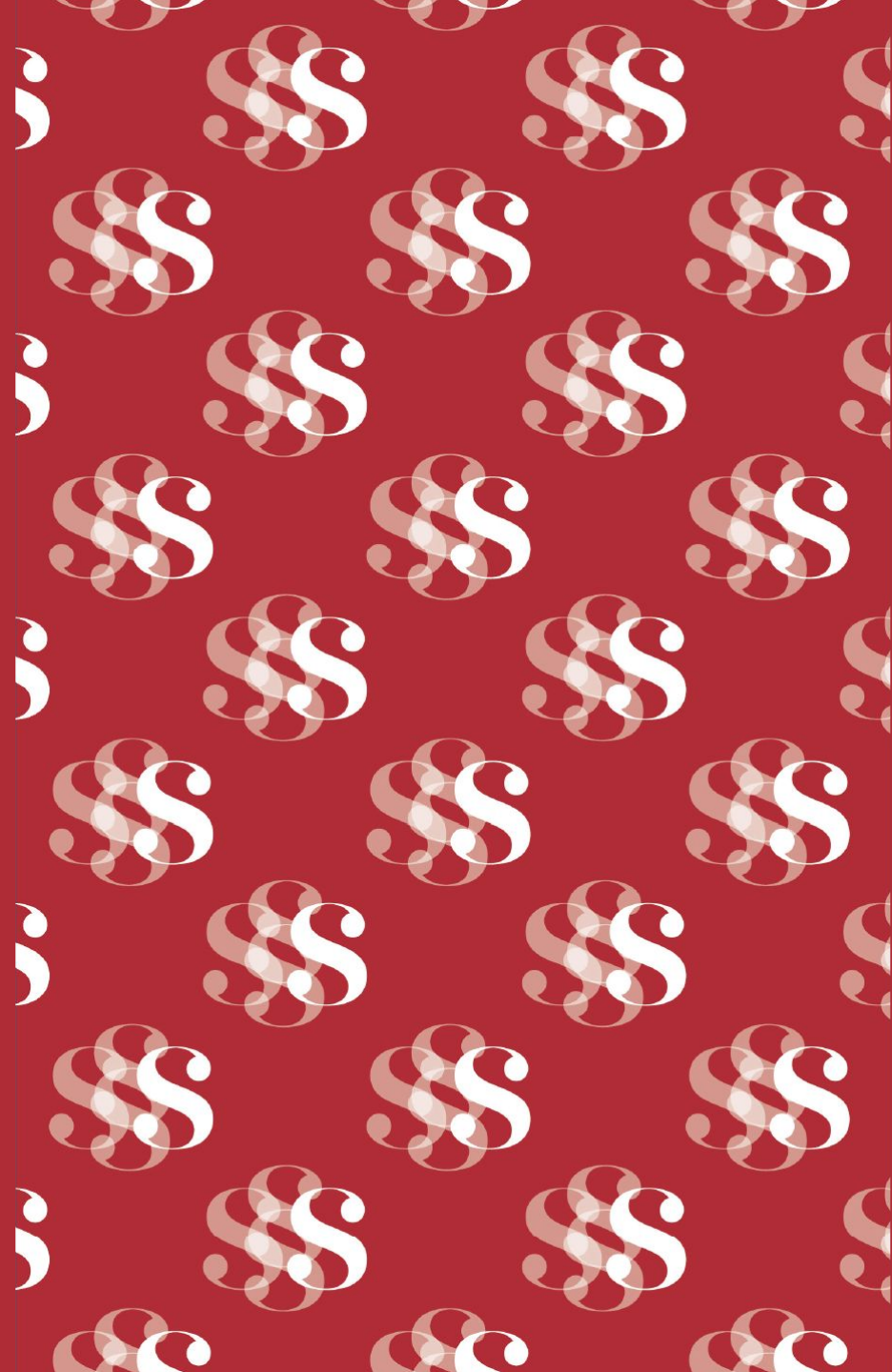


Postre individual

Bocadillo de chocolate, aceite de oliva, sal en escamas y pan carasatu

Almuerzo Cena - Gala

Propuesta equilibrada y funcional, ideal para eventos corporativos.



Propuesta gastronómica

Recepción

- Crepes rellena de berros
- Tartar de salmón con aguacate en cucharita
- Taco de cogollo con camarón frito, tajín y mayonesa picante
- Foie, hojaldre caramelizado y mermelada de naranja
- Crocante con roast beef con Dijon y encurtidos

Primer plato

Burrata aliñada con crema helada de tomate, teja de focaccia y cremoso de albahaca

Segundo plato

Lingote de cordero deshuesado con puré de manzana, lima y polvo de torreznos

Postre individual

Tarta fina de manzana con crema inglesa

Bebidas

- Vino blanco Verdejo
- Vino tinto Tempranillo
- Cerveza con y sin alcohol
- Refrescos
- Zumos
- Agua
- Agua con gas



Menaje





Nombre

Teléfono:

Email:

Lugar:

Fecha:

N.º Invitados:

Hora:

Servicio de:

N.º _26

XX€/pax _____ En base a un mínimo de XX pax

INCLUYE:

Servicio de camareros (Existe la posibilidad de personalizar el uniforme de los camareros)

*Colaboramos con camareros discapacitados si quieres ayudarnos en este proyecto, puedes contar con ellos en tu evento;

Servicio de cocineros

- Menaje de comida y bebida
- Transporte y recogida
- Hielo

*No incluye mobiliario ni decoración

*En caso de no poder recoger una vez finalizado el servicio de catering, consultar suplemento

Garantías y rsc

En nuestro **CATERING SAMANTHA DE ESPAÑA** apostamos por la excelencia, la sostenibilidad y la innovación en cada evento.

Por eso, nos enorgullece haber obtenido dos sellos de calidad, un reconocimiento a nuestro esfuerzo por ofrecer un servicio responsable y de alto nivel.

Seleccionamos cuidadosamente nuestros ingredientes, trabajamos con proveedores sostenibles y optimizamos nuestros procesos para reducir el impacto ambiental. Creemos en un catering que no solo deleita, sino que también respeta el entorno.

Seguiremos trabajando con la misma pasión para garantizar experiencias únicas y responsables. Porque cada evento es una oportunidad para marcar la diferencia.

Trabajamos con un equipo dinámico y comprometido con nuestra empresa, en todos los departamentos desde la Sala hasta la Cocina.

Samantha de España catering dispone de **personal cualificado y propio para dar un servicio de máxima calidad**

Nuestro **PROYECTO DE CAMAREROS CON DISCAPACIDAD** involucra a nuestros clientes, haciéndoles partícipes de esta iniciativa , permitiendo dar visibilidad en el sector servicios a estos trabajadores .

Este es nuestro GRAN COMPROMISO



Condiciones Generales

Precio y forma de pago

El precio de los servicios ofertados no incluye el IVA aplicable.

El pago del Precio se realizará de acuerdo con el siguiente calendario:

- El 50% del Precio en el momento de aceptación del Presupuesto
- El restante 50% 4 días antes a la fecha de celebración del Evento.

No obstante, si el Precio fuera inferior a 500,00 €, el pago se realizará íntegramente en el momento de aceptación del Presupuesto.

El tiempo estimado para la prestación de los servicios contratados es el indicado en el Presupuesto. En caso de que la duración de la prestación de los servicios supere el tiempo previsto en el Presupuesto, el exceso de tiempo será facturado.

Todos los pagos serán realizados mediante transferencia bancaria.

Por motivos de seguridad, el número de cuenta NO será facilitado junto al envío de las facturas.

Modificación del número de asistentes

El Precio se ha fijado en base al número de asistentes al Evento reflejado en el Presupuesto, y es susceptible de revisión por SAMANTHAEC si el número de asistentes fuera distinto, conforme a los siguientes criterios marcados en el Anexo presupuesto de las Condiciones Generales contractuales que se enviará para su firma en el momento de la confirmación del evento

Visita de prospección

El Precio previsto en el Presupuesto está sujeto a posibles modificaciones en función de las características y particularidades del Espacio tras realizar una visita de prospección.

Degustación del menú

El Cliente podrá solicitar la realización de una prueba de degustación del menú ya que no está incluido en el presupuesto. En caso de interés, consultar precio.

NOTA: Se enviará Anexo con Condiciones generales contractuales detalladas en documento PDF una vez confirmado el evento junto al presupuesto final para su firma.





Samantha
CATERING

www.samanthacatering.com