

Para diseñar  
con los elementos  
*tú imagina, nosotros lo realizamos*



## Coffee

### Coffee A

#### *bebidas*

Nuestros zumos de la huerta de  
*naranja , mandarina, manzana*  
Café e infusiones.  
Aguas minerales con y sin gas

*Precio*

**6,00€/persona + 10% I.V.A**

### Coffee B

#### **Surtido de bollería**

a elegir dos referencias del siguiente surtido:

Delicias de cacao y crema

Mini filipinos

Petit curvo

Mini baguette tostada

con aceite de oliva y aceite rallado

Roll de espinacas, crema y pavo

#### *bebidas*

Nuestros zumos de la huerta de  
*naranja, manzana y mandarina*  
Café e infusiones.  
Aguas minerales con y sin gas

*Precio*

**10 €/persona + 10% I.V.A**

## Coffee



### Coffee Ecológico

#### Presentación de dulces

*a elegir una referencia de:*

Brioche artesanos de zanahoria y frutos  
secos con miel  
Delicias de cacao y crema

#### Fruit and cream glass

*A elegir una referencia entre:*

Yogures(bio) con compota del huerto y  
daditos de fruta de temporada  
Yogures con muesli y frutos secos

Pan de baguette tostado con aceite de olivas  
y tomate rayado

#### Pergaminos de trigo variados

*a elegir una referencia entre:*

Pollo marinado con salsa Ceasar  
Pavo Finas hierbas con tsatiky  
Cubitos de salmón con salsa de yogurt

### *bebidas*

Nuestros zumos de la huerta  
*naranja, mandarina y manzana*  
Café e infusiones.  
Aguas minerales con y sin gas

*Precio*

**12,00 €/persona + 10% I.V.A**

# Condiciones generales

## DURACION

Coffee y Vino español media hora

Cocktails 1 hora

Cocktails almuerzo o cena y Almuerzos 1 hora y media

Cenas dos horas

## EL MENU INCLUYE

Gastronomía y bebida especificada en cada menú.

Personal de servicio necesario para cada servicio incluyendo Maitre, 1 camarero cada 50 comensales en coffee, 1 camareros cada 25 comensales en cocktail y 1 camarero cada 15 comensales en almuerzo y cena, personal de cocina y personal de logística.

Material para cada servicio, vajilla y cristalería, cubertería, mantelería de algodón, mobiliario (el adecuado a cada servicio, barras de bebidas, mesas altas y mesas de banquete...)

## Precios validos para grupos de 20 pax mínimo

**\* Forma de pago: 70 % por adelantado 30 % recepción factura, 100% por adelantado si la facturación es inferior a 3000 €**

# PARA DIS MADRID

91 4297303

[comercial\\_restaurante@paradis.es](mailto:comercial_restaurante@paradis.es)

[www.restauranteparadismadrid.es](http://www.restauranteparadismadrid.es)