



amida

modernidad & vanguardia

Amida solution

2007



amida

modernidad & vanguardia

SOLUCION
a medida

Cena empresa tradición

Abacanto

La cena consiste en un aperitivo y un pase de dos platos y postre en un montaje de mesas redondas, rectangulares o una mesa imperial . Un servicio de 45 minutos de aperitivo y la cena con una duración de 2 horas aproximadamente, cafés y licores variados de sobremesa.

amida

971 498 749



amida

modernidad & vanguardia

aperitivo

Lista de productos

Aperitivo frío

- Fruit brochette with fish marinated in mustard
 - Small Mozzarella Balls in Honey and Old-Style Mustard Sauce with Chopped Thyme
 - Goats Cheese Bite with Sweet Tomato Compote
 - Bacon pasty with young garlic shoots
 - Pasta Casseroles Filled with Soft Cheese and Homemade Pesto
 - Shitake tart with dried apricots
 - Sweet pasta tart with shallots and Corinthian raisins
 - Cassoulet of Black Olives and Sea Fennel with Mahon Cheese
 - Mini tarts of anchovies and red peppers
 - Savoury biscuit with red pasta and duck ham
 - Fried bread with cream of asparagus and smoked cod
 - Baby tomato stuffed with baby broad beans and mussel
 - Free-range chicken brochette marinated Satay style
 - Iberian Steak 'Pintxito' Tapa with Sweet and Sour Almond Sauce
- **Escoger 6 aperitivos fríos**

SOLUCION
amida
amida

amida

971 498 749



amida

modernidad & vanguardia

aperitivo

Lista de productos

Aperitivo caliente

- Black pudding and sesame croquettes
- Spinach and ham croquettes
- Monkfish and 'Piquillo' Pepper Croquettes with Paprika
- 'Butifarrón' (Black Pudding) croquettes
- Cubes of stout-marinated cuttlefish in a crispy batter

A escoger 2 aperitivos calientes

SOLUCION
almuerzo
amida
servida

amida

971 498 749



amida

modernidad & vanguardia

cena

Lista de productos

Primeros platos

- Fried monkfish on a bed of avocados and a mini salad of fried bread
- Hake court-bouillon suprême garnished with lollo rosso and king prawns
- Bay of Biscay hake on an olive and oyster mushroom salad
- Millefeuille filled with skate marinated in brine with thyme, lamb's lettuce and a raspberry vinaigrette

A escoger uno

SOLUCION
a medida

amida

971 498 749



amida

modernidad & vanguardia

cena

Lista de productos

Segundos platos

- Roast Iberian pork fillet with apple vinegar and chestnut pureé
- Duck with Armagnac and "murtions" sauce
- Mutton cooked in its own juices and stuffed with 'turrón' (a type of almond and honey nougat) and egg yolk
- Lamb filled with sobrasada, honey, curd cheese and herbs

A escoger uno

SOLUCION
a medida

amida

971 498 749



amida

modernidad & vanguardia

cena

Lista de productos

Postres

- Redcurrant and raspberry tiramisu with creamy rice ice-cream
- Lemon tartlet topped with Italian meringue and citric fruit ice-cream
- Dried fig parfait with cheese and a hot chocolate sauce
- Chocolate brownie with nuts and raspberry ice-cream
- Spicy sponge cake with almonds and lemon verbena ice-cream
- Rice pudding with fresh vanilla seeds

A escoger uno

SOLUCION
a medida

amida

971 498 749



amida

modernidad & vanguardia

cena

Lista de productos

Bodega

- Surtido de panes de dos tipos, cereales y blanco

SOLUCION
alm
medida

amida

971 498 749



amida

modernidad & vanguardia

cena modernidad

Condiciones del servicio

- Alquiler de todo el menaje vajilla, cubertería necesario para la realización del evento
- Servicio de cocineros.
- No se incluye el alquiler del espacio
- No se incluye ningún tipo de decoración en el espacio
- Cena de empresa tradición precio 49.00 € por invitado
- Transporte (ida y vuelta) al lugar del evento 120.00 €
- Generador de potencia 450.00 € unidad
- Este precio es mínimo para 50 personas, en caso de ser menos de 50 pax el precio se sumara 15.00 € mas por persona con un minimo de 25 personas.

i.v.a. no incluido

SOLUCIONAMIDA

amida

971 498 749