

Coffee Break 2019

COFFE #1

- Servicio de Café.
- Zumos de Naranja, Piña, Melocotón y Aguas minerales.
- Infusiones: Te verde, Te rojo, Manzanilla, Menta Poleo.
- Mini-Croissant - Mini-Napolitanas - Mini- Palmeritas.
- Mini Medias Noches Lomo con Tumaca.

Precio: 7 €/pax. (IVA no incluido)

Duracion:30 min.

COFFE #3

- Servicio de Café.
- Zumos de Naranja, Piña, Melocotón y Aguas minerales.
- Infusiones: Te verde, Te rojo, Manzanilla, Menta Poleo.
- Mini-Croissant - Mini-Napolitanas - Mini- Palmeritas.
- Mini Medias Noches Lomo con Tumaca.
- Pinchos de Fruta de Temporada.
- Pastas de Te.
- Jamón Ibérico con Picos Andaluces.
- Brownie de Chocolate y Nueces.

Precio: 11,50 €/pax. (IVA no incluido)

Duracion:30 min.

COFFE #2

- Servicio de Café.
- Zumos de Naranja, Piña, Melocotón y Aguas minerales.
- Infusiones: Te verde, Te rojo, Manzanilla, Menta Poleo.
- Mini-Croissant - Mini-Napolitanas - Mini- Palmeritas.
- Mini Medias Noches Lomo con Tumaca.
- Pinchos de Fruta de Temporada.
- Pastas de Té.

Precio: 8,50 €/pax. (IVA no incluido)

Duracion:30 min.

COFFE #4

- Servicio de Café.
- Zumos de Naranja, Piña, Melocotón y Aguas minerales.
- Infusiones: Te verde, Te rojo, Manzanilla, Menta Poleo.
- Corner de quesos (cuatro diferentes) con variedad de panes, mermeladas y frutos secos.
- Pavo natural, jamón ibérico y jamón cocido.
- Pan tumaca.
- Yogures caseros de muesly, cereales y virutas de galleta.
- Pinchos de fruta de temporada.

Precio: 14,50 €/pax. (IVA no incluido)

Duracion:30 min.



Gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frut. cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramucos



Moluscos