T&S

Toppings & Salads

Dossier Cocktails

Temporada 2026/27

86d VELÁZQUEZ

vino español







vino español

T&S

1

Aceitunas gordales aliñadas
Tabla de fuet, jamón ibérico y queso Payoyo
Pincho de tortilla de patatas con mahonesa de piparra
Canapé de foie con chutney de higos
Empanada de atún

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco
Rueda, vino tinto Rioja o Ribera

26€

2

Tabla de ibéricos (Jamón, chorizo, salchichón)
Tabla quesos D.O. (Payoyo, Mahon, Comté)
Tartaleta de guacamole con langostinos
Ensaladilla de bonito con piparras y anchoas
Croquetas de jamón ibérico y bacalao

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco
Rueda, vino tinto Rioja o Ribera

28€

3

Gildas
Tabla de lomo y jamón ibérico
Tabla quesos D.O. (Payoyo, Mahon, Comté)
Pincho de tortilla de patatas con mahonesa de piparra
Tartaleta de salmón ahumado con queso cottage y eneldo
Ensaladilla de bonito con piparras y anchoas
Croquetas jamón ibérico y bacalao

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco
Rueda, vino tinto Rioja o Ribera

32€

cocktails







cocktails

T&S

1

Tabla de fuet, jamón ibérico y queso Payoyo
Torta aceite relleno tortilla de patatas y mahonesa de piparra
Hummus de remolacha con crudités
Canapé de mousse pato con chutney de higos
Tartaleta de salmón ahumado con queso cottage y eneldo
Ensaladilla de bonito con piparras y anchoas
Croquetas jamón y bacalao
Langostino panko con salsa sweet chilli
Burger de pollo de corral en pan de brioche y salsa césar

Trufas chocolate

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco Rueda, vino tinto Rioja o Ribera

34€

2

Tabla de lomo ibérico, jamón ibérico y queso manchego
Brocheta salmón marinado con perlas mozzarella y pesto
Tartaleta de guacamole con langostinos
Canapé de mousse pato con chutney de higos
Brocheta portobello, tomate cherry y bacon
Bikini de queso Comté, jamón de pavo, espinacas y tartufo
Croquetas variadas
Palomitas de pollo con salsa de miel y mostaza
Burger de ternera, cheddar, pepinillo y barbacoa

Trufas chocolate
Apple pie

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco Rueda, vino tinto Rioja o Ribera

36€

3

Tabla de lomo y jamón ibérico
Tabla de quesos D.O. (Payoyo, Mahon, Comté)
Ensaladilla de bonito con piparras y anchoas
Langostinos en panko con sweet chili
Hummus de remolacha con crudités
Croquetas variadas
Rollitos de verduras
Brocheta salmón teriyaki con setas portobello
Brioche de carrillera con cebolla roja encurtida
Burger de pollo de corral en pan de brioche ysalsa césar

Trufa chocolate
Apple pie

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco Rueda, vino tinto Rioja o Ribera

38€

cocktails

T&S

4

Gildas
Tabla de lomo y jamón ibérico
Tabla de quesos D.O. (Payoyo, Mahon, Comté)
Bikini de queso Comté, jamón de pavo, espinacas y tartufo
Ensaladilla de bonito con piparras y anchoas
Croquetas variadas
Gyozas de verduras
Palomitas de pollo con salsa de miel y mostaza
Brocheta de salmón teriyaki con setas portobello
Risotto de sémola de trigo con boletus y parmesano
Burger de ternera, cheddar, pepinillo y barbacoa

Trufas chocolate
Macarons variados

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco Rueda, vino tinto Rioja o Ribera

42€

5

Gildas
Tabla de lomo y jamón ibérico
Tabla de quesos D.O. (Payoyo, Mahon, Comté)
Canapé de mousse pato con chutney de higos
Tartar de tomate de huerta con anchoas del cantábrico
Foccacia mediterránea de pastrami y mozzarella
Gyozas de verduras
Brocheta de pulpo a la gallega
Bikini de queso Comté, jamón de pavo, espinacas y tartufo
Croquetas variadas
Risotto de sémola de trigo con boletus y parmesano
Palomitas de pollo con salsa de miel y mostaza
Burger de ternera, cheddar, pepinillo y barbacoa

Trufas chocolate
Macarons variados
Apple pie

47€

condiciones generales

Reserva y forma de pago
La contratación del servicio deberá formalizarse con un mínimo de 72 horas hábiles de antelación a la fecha del evento.
La reserva quedará confirmada una vez recibido el 50% del importe total del presupuesto (IVA incluido), que deberá abonarse con un mínimo de 72 horas hábiles antes de la celebración del evento.
El 50 % restante (IVA incluido) deberá abonarse, como máximo, 24 horas hábiles antes del inicio del servicio.
Los pagos podrán realizarse mediante transferencia bancaria o tarjeta bancaria en cualquiera de nuestros establecimientos.

Confirmación del número de asistentes
El número definitivo de asistentes deberá confirmarse con un mínimo de 48 horas hábiles de antelación al evento.
Este número tendrá carácter de mínimo facturable. Cualquier reducción comunicada dentro de las 24 horas previas al evento no podrá ser aplicada, facturándose el número de asistentes previamente confirmado.
En caso de que el número de asistentes supere el inicialmente confirmado, se facturarán los asistentes adicionales conforme a las tarifas vigentes.

Política de cancelación
Las cancelaciones comunicadas con una antelación superior a 72 horas respecto a la fecha del evento darán derecho a la devolución del 50 % del importe abonado.
Las cancelaciones realizadas con una antelación inferior a 48 horas no darán derecho a devolución alguna de las cantidades abonadas.

Duración del servicio
La duración estándar de los servicios es la siguiente:
Cocktail: 90 minutos.
Vino español / Copa de vino: 60 minutos.
Desayuno: 45 minutos.
Cualquier ampliación del servicio estará sujeta a disponibilidad y será facturada conforme a las tarifas vigentes.

Servicio de personal
Los servicios de cocktail para 30 o más asistentes incluyen servicio de camarero.
Los cocktails de menos de 30 asistentes y todos los desayunos no incluyen servicio de camarero, pudiendo contratarse de forma adicional.
Las tarifas del servicio son las siguientes:
- Cocktail: 120 € por camarero (hasta 4 horas de servicio).
- Desayuno: 100 € por camarero (hasta 2 horas de servicio).

Este servicio incluye el montaje, atención durante el evento y desmontaje.

Retrasos y ampliaciones del servicio
El servicio comenzará en el horario previamente acordado entre ambas partes.
En caso de que el inicio del evento se retrase por causas ajenas a la empresa, se aplicará un suplemento de 40 € por camarero y por cada hora o fracción de retraso, computado desde la hora de inicio contratada.
Si el servicio se prolonga más allá del horario previsto, se aplicará un suplemento de 40 € por camarero y por cada hora o fracción adicional, contado desde la hora de finalización inicialmente acordada.

Servicio de montaje
Cuando el evento no incluya servicio de camarero, el montaje tendrá los siguientes costes:
Cocktail
- Hasta 30 asistentes: 50 €.
- En eventos celebrados en terraza, se aplicará un suplemento adicional de 50 €, salvo que se haya contratado servicio de camarero.

Desayuno
- Servicio de montaje: 30 €.
- En eventos celebrados en terraza, se aplicará un suplemento adicional de 50 €, salvo que se haya contratado servicio de camarero.

Modificaciones del evento
Cualquier modificación solicitada por el cliente que afecte a la organización, planificación o prestación del servicio estará sujeta a la disponibilidad operativa de la empresa y deberá ser previamente aceptada.
Las modificaciones podrán implicar una revisión del presupuesto inicialmente aprobado.

Seguridad alimentaria
La empresa garantiza que todos los alimentos y bebidas servidos cumplen la normativa vigente en materia de seguridad e higiene alimentaria, asegurando su correcta elaboración, conservación, transporte y servicio.

Alimentos y bebidas sobrantes
A solicitud del cliente, los alimentos sobrantes podrán prepararse para su retirada al finalizar el evento.
La empresa garantiza la disponibilidad de las bebidas contratadas durante toda la duración del servicio, en las cantidades correspondientes al número de asistentes confirmado. Una vez finalizado el evento, el personal procederá a la retirada de las bebidas sobrantes.
En caso de que el cliente solicite llevarse alimentos o bebidas no consumidos, estos deberán ser retirados durante el horario de prestación del servicio. La empresa se reserva el derecho de disponer de aquellos productos que no hayan sido recogidos en dicho plazo.
Desde el momento de su entrega, la empresa queda exonerada de cualquier responsabilidad relacionada con la conservación, transporte o consumo posterior de los alimentos y bebidas retirados por el cliente, quien asume íntegramente la responsabilidad derivada de su manipulación y consumo.

Precios e impuestos
Todos los precios indicados en el presente presupuesto no incluyen el IVA (10 %), que será aplicado conforme a la legislación vigente.

Aceptación de las condiciones
La aceptación del presente presupuesto implica la plena conformidad del cliente con las presentes Condiciones Generales de Contratación, que pasarán a formar parte integrante del acuerdo entre ambas partes.

T&S

Contacto:

barbara@toppings.es
+34 608 388 009

86d VELÁZQUEZ

eventosvelazquez@toppings.es

T&S
Toppings & Salads