BONITA CATERING

BODAS · EVENTOS CORPORATIVOS · COCINA DE AUTOR

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Experiencias personalizadas, repostería artesanal, montaje de eventos y servicio de coctelería.

1. TARTAS DE CELEBRACIÓN (A ELEGIR)

Tarta de Mango & Maracuyá
Bizcocho ligero relleno de mousseline tropical de mango de la axarquía y gelée artesana de maracuyá.

Tarta Clasica de Fresa & Nata
Bizcocho suave infundido con vainilla, crema de nata montada a mano y fresas frescas seleccionadas.

Tarta Doble Chocolate Gourmet
Combinación de mousse de chocolate negro al 70% y ganache cremoso de chocolate con leche.

Diseño & Sabor Personalizado
Creación a medida según las preferencias del cliente y la temática de la celebración.

2. DECORACIÓN & MONTAJE DE ESPACIOS

Opción 1: Mobiliario & Montaje Estándar
Logística completa, disposición de mesas, sillas, cristalería, vajilla y mantelería.

Opción 2: Montaje & Ambientación Decorativa
Decoración de espacios, centros de mesa florales y detalles estilísticos para el evento.

Opción 3: Mobiliario, Montaje & Diseño Decorativo Completo
Servicio integral con propuesta de diseño ambiental a elegir entre dos paletas cromáticas:

- **Gama Colores Pastel:** Tonos suaves, empolvados y naturales de inspiración mediterránea.
- **Gama Colores Vivos:** Contrastes alegres, botánicos y vibrantes para celebraciones dinámicas.

3. SERVICIO DE BARRA LIBRE

Opción 1: Servicio Integral Premium
Incluye bebidas de primeras marcas, selección de copas, hielo, botánicos/ingredientes frescos y montaje completo de la barra.

Opción 2: Servicio de Soporte & Barra
Incluye suministro de hielo cristalino, botánicos/ingredientes de coctelería y montaje de la estructura de barra.