



MESA DE TEMPORADA
C A T E R I N G

BODAS

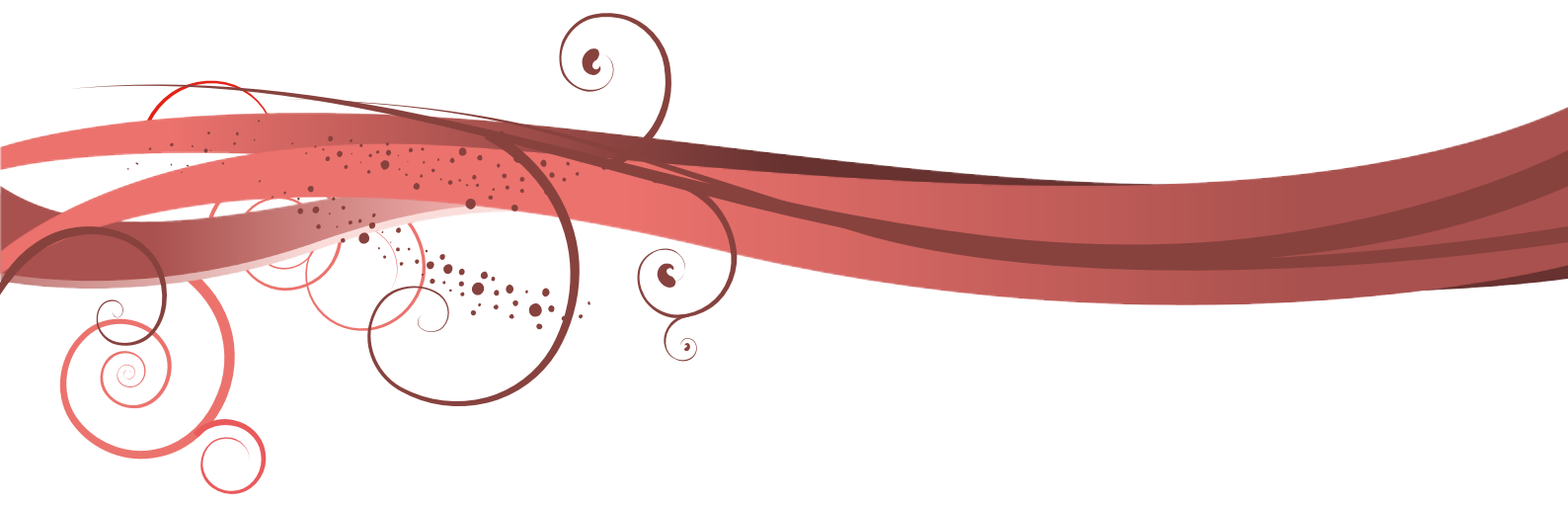
BODAS

Ponemos a tu disposición nuestra experiencia para ayudarte con la Celebración más importante de tu vida: el día de tu BODA

Nuestros Cocktails y Menús aúnan calidad, originalidad y detalles. Te asesoraremos desde el principio para que tu elección sea la más acertada.

Además colaboramos con varias fincas en los alrededores de Madrid donde poder celebrar tu BODA

¡¡Pregúntanos por **nuestras Fincas en los alrededores de Madrid** si no tienes un espacio donde celebrar tu Boda!!





Cocktail de Bienvenida con Cortador de Jamón

Bebidas del Cocktail y Carta de Vinos

Refrescos variados
Cervezas con y sin alcohol
Zumos y agua mineral
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente
Vino tinto Crianza Rioja Viña Eizaga
Cava Brut Nature Anna de Codorniu

Cortador de jamón (incluido a partir de 60 personas. Menos personas se tarifica aparte)

Jamón Ibérico puro 100% de bellota Casa de Alba (7 a 7,5 kg)

Aperitivos fríos (a elegir 5)

Piruletas de parmesano
Surtido de quesos internacionales (Emmental, Masdam, Parmesano, etc.) en tacos
Tabla de quesos españoles con uvas y nueces
Torta del Casar
Tostas de foie con cebolla caramelizada
Bombones de foie
Crujientes de manzanas con foie mi cuit
Vasito de manzana con foie y pan de especias
Cuajada de foie con PX
Chupa chus de gorgonzola
Tostas de boquerones con pesto
Tostas de salmón marinado con alcaparras y salsa de eneldo
Tostas de huevas de trucha con mermelada de higos
Mini tartaletas de atún con cebolla roja
Mini tartaletas de changurro
Mini tartaletas de remolacha
Mini tartaletas de amapola con salsa de yogur y tomate al horno
Vasito de gazpacho andaluz
Vasito de crema fría de tomate con albahaca fresca
Vasito de melón a la menta
Vasito de salmorejo cordobés
Vichyssoise fría
Ajo blanco con uvas
Crema de remolacha con queso de cabra
Brocheta de langostino con manzana ácida y vinagreta de miel
Brocheta de salmón con soja y sésamo
Brochetas de tomate cherry, albahaca, mozzarella y aceituna negra
Cucharita de Rigatone con ricotta y pesto
Cucharita de patata baby, salmón y caviar con vinagreta de eneldo
Cucharita de Tartar de atún con guacamole
Cucharita de Tartar de bacalao con gajito de naranja
Cucharita de maguro picante
Tartar de lubina en cucharita
Salpicón de marisco en vasito
Rollito de torta del casar y membrillo
Rollito de salmón con puntas de espárragos trigueros

...sique



Cocktail de Bienvenida con Cortador de Jamón

Aperitivos calientes (A elegir 5)

Croquetitas de boletus
Croquetitas de bacalao y cilantro
Croquetitas de jamón de Jabugo
Croquetitas de morcilla de Burgos y manzana
Croquetitas de sobrasada
Croquetitas de roquefort con cebolla caramelizada
Croquetitas de perdiz
Buñuelos de bacalao
Gamba envuelta en crujiente de patata
Bricks de morcilla con manzana caramelizada
Cigarrillos de huevo y chorizo
Piruletas de codorniz
Brocheta de pollo satay con salsa de cacahuete
Brocheta de langostino y fideos chinos
Brocheta de solomillo ibérico con manzana caramelizada
Brochetas de salmón y gambas
Brochetas de pollo y dátil
Pizzetas de queso azul y pimiento caramelizado
Pizzetas de calabacín y champiñón
Pizzetas de bacon y mozzarella
Mini cocas de verduras
Mini rollitos vietnamita "primavera" con salsa agridulce
Mini volován de maíz, mayonesa queso emmental al horno
Mini quiches de salmón
Mini quiches de bacon
Mini quiches de espárragos trigueros
Cucharita de pisto con huevo de codorniz
Cucharita de puré de patata y apio con pulpo
Cucharitas de raviolis arrabiata
Rollitos de roast beef con verduritas crujientes
Mini Creps rellenas de bechamel, pollo y champiñones
Mini Creps rellenas de pollo al curry
Mini Creps rellenas de espinacas con bechamel

...sigue



Carta de Menús Bodas

Primer plato (a elegir uno)

Ensalada de bogavante. Vinagreta de Jerez
Ensalada de perdiz escabechada con pimientos caramelizados
Ensalada de langostinos marinados con aguacate y daditos de tomate. Vinagreta de estragón
Salmorejo con crujiente de ibérico
Gaspacho de espárragos verdes con lascas de bacalao confitado
Gaspacho de temporada con helado de pimientos rojos
Raviolis de foie con calabacín, espárragos y salsa de trufa
Envuelto de langostinos con salsa de caviar y arroz Pilaff

Plato Principal (a elegir uno)

Solomillo con foie y trufa y patatas graten
Medallones de solomillo con cebollitas glaseadas, patatas provenzales y reducción de PX
Lomo de atún rojo con mermelada de tomate y puerro frito
Salmón con aceite de limón y vainilla
Confit de pato con coulis de frambuesa y acompañamiento de cous cous con pasas y piñones
Terrina de foie con membrillos, dátiles. Reducción de Módena
Solomillo de venado con salsa de grosellas
Cochinillo deshuesado con puré de manzana y canela
Cordero deshuesado con alcachofas confitadas en aceite arbequina

De postre (a elegir uno)

Hojaldre fino de manzana con crema inglesa
Tarta a los tres chocolates
Tiramisú crujiente
Tarta dúo dos chocolates con baño de café
Tarta texturas de chocolates
Fondant de chocolate y tulipa de helado de vainilla
Esponja de fruta de la pasión con bizcocho

Café y Caprichos de Chocolate
Licores de Sobremesa

Precio por persona: 90 - 110 €/pax según menú elegido
Mínimo de personas 60 pax
Menos personas consultar



Servicios incluidos:

- Servicio de Cocktail y Menú elegido
- Bebidas descritas en la propuesta
- Café y mignardises
- Licor de sobremesa
- Centros de mesa sencillos
- Menaje, cristalería y vajilla Modelo Easy Villeroy para la mesa
- Mobiliario (mesas, sillas tijera gris con cojín)
- Mantelería hilo rústico y servilletas a juego
- Servicio de camareros necesario para atender el evento
- Personal de cocina necesario
- Servicio de preparación, montaje y recogida
- Transporte en Madrid capital

Otros Servicios:

- Servicio de champagne para el Cocktail o brindis final: consultar precios
- Otros Vinos (vinos específicos y licores) consultar precios
- Mesa de postres: + 10 €/persona (para más de 60 personas)
- Servicio de Recena (sándwiches, empanada, tortilla, montaditos, chuches): 10 €/persona
- Barra libre 3 horas primeras marcas (Ron, Whisky, Ginebra, Vodka, etc.): 25 €/persona. Sigüientes horas a 6 €/persona y hora
- Barra de Mojitos opcional. Precio por persona y hora + 5 €/hora
- Otro menaje y cristalería: consultar precios
- Barra de Ginebras Premium: 18 €/persona y hora
- Tarta nupcial: consultar precios
- Otros servicios: consultar precios y condiciones
 - Decoración floral
 - Servicio de música y DJ
 - Grupos y Cantantes en directo
 - Carpas
- Bodas civiles: preparamos espacio y decoración. Consultar precios.
- Servicio de transporte de mobiliario y personal en función km.

Condiciones de Contratación:

- Los precios descritos son para Bodas de más de 60 personas. Para un número inferior de comensales consultar presupuesto.
- Forma de pago:
 - o A la reserva de la fecha elegida se realizará un pago anticipado del 30% del pedido
 - o Tres semanas antes de la Boda se abonará un 50% del pedido
 - o En la semana posterior a la Boda se abonará el 20% restante
- Anulaciones del servicio con menos de 3 semanas de antelación se cobrará la fianza del 30% depositada en concepto de reserva
- Anulaciones del servicio con menos de 7 días de antelación se cobrará el 50% del presupuesto de la Boda.
- Estos precios no incluyen el IVA.

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso. Consúltenos y le ayudaremos a realizarlo a su medida.

Precios y condiciones vigentes a partir de 1 de Mayo 2016.