



MESA DE TEMPORADA  
CATERING

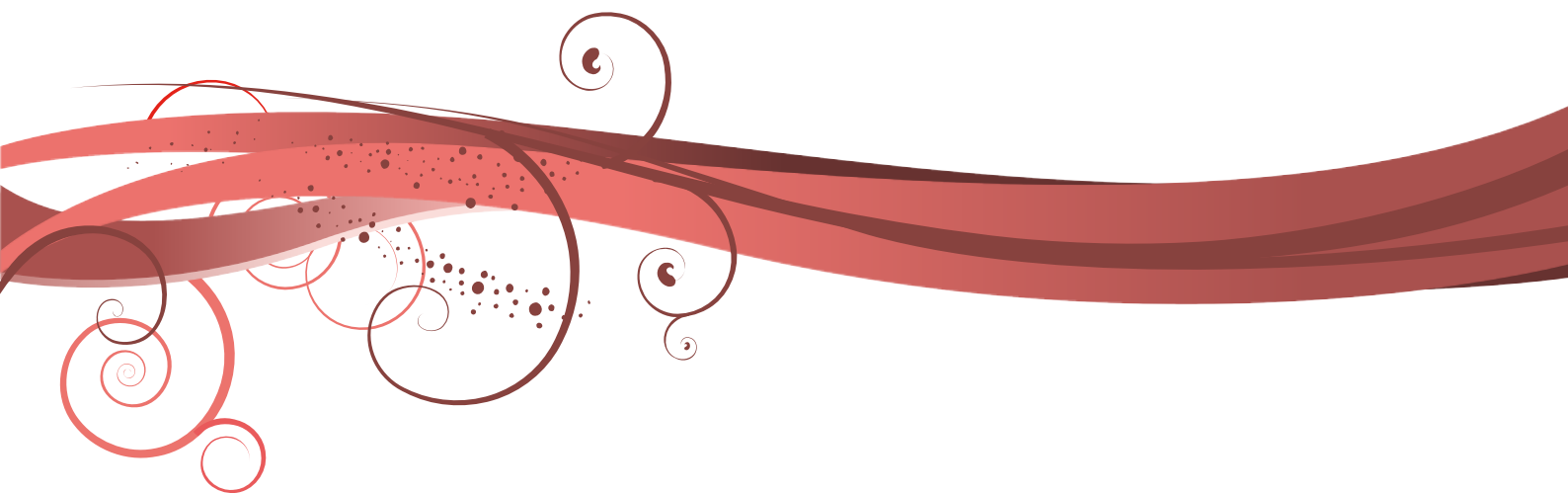
# CELEBRACIONES

## CELEBRACIONES

Te ofrecemos distintos formatos para celebrar cualquier acontecimiento familiar: una **Comunión**, un **Bautizo**, un **Aniversario**, etc. Desde un Cocktail de pie perfecto para disfrutar del jardín, a un Cocktail más un plato de refuerzo y un postre que se tomen sentados en mesa, pasando por la alternativa de una comida en plan Buffet. Cualquiera de ellas te permitirá disfrutar de una buena comida en un día tan especial.

¡Anímate a celebrarlo con nosotros!

**Si no cabéis en vuestra casa...  
¡¡Pregúntanos por las fincas y chalets disponibles para  
celebrar una Comunión, un Bautizo o incluso una Boda!!**





## Cocktail

# “Una Celebración Especial”

(14 variedades saladas + 2 postres)

### Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol  
Agua mineral  
Vino Blanco Rueda Verdejo  
Vino Tinto Rioja Crianza

---

### Aperitivos fríos

Vasito de salmorejo (\*)  
Jamón ibérico de Bellota con grissinis  
Piruletas de parmesano  
Crujiente de ensalada oriental con brotes germinados  
Tostas de foie mi cuit con cebolla caramelizada  
Brocheta de tomate cherry, mozzarellas y albahaca  
Rigatone con Ricota y Pesto  
Brochetas de langostino con uvas  
Rollitos de salmón con verduras

### Aperitivos calientes

Croquetitas de jamón ibérico o boletus  
Mini quiche de puerros y gambas  
Rollitos vietnamita con salsa thai  
Mini-hamburguesitas con rúcula y queso  
Brochetas de Pollo satay

---

### Postre

Brochetas de fruta de temporada con chocolate fundido  
Vasitos de mousse de yogur con coulis de mango

---

**Precio por persona: 32 € (para 20 personas o más)**

Entre 15 y 20 personas: 35 €  
De 10 a 14 personas inclusive: 40 €  
Mínimo de personas del servicio 10 pax  
Duración del Servicio: 2 horas  
Mínimo de personas 10 pax.

**Posibilidad de reforzar el Cocktail con una cazuelita**

---

(\*) U otra crema fría a elegir: gazpacho, vichyssoise, crema fría de melón a la menta, crema fría de tomate y albahaca





## Cocktail y Refuerzo de Plato Principal en Mesa (\*) (10 aperitivos + plato principal y postre)

### Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol  
Agua mineral  
Vino Blanco Rueda Verdejo  
Vino Tinto Rioja Crianza

### Aperitivos fríos

Vasito de salmorejo (u otra crema a elegir)  
Jamón ibérico de Bellota con grissinis  
Piruletas de parmesano  
Blinis de salmón con creme fraiche  
Tostas de foie mi cuit con cebolla caramelizada  
Cucharita de tomate cherry, mozzarellas y albahaca  
Brochetas de langostino con manzana ácida y vinagreta de miel

### Aperitivos calientes

Croquetitas de jamón ibérico o boletus  
Mini quiche de puerros y gambas  
Bricks de morcilla con compota de manzana

**Opción 1:** Carrilleras de ibérico con setas y daditos de patata

**Precio por persona: 45 €/pax**

**Opción 2:** Roast Beef al horno con patatitas provenzales y cebollitas glaseadas

**Precio por persona: 50 €/pax**

**Opción 3:** Arroz a banda, arroz negro con alioli

**Precio por persona: 48 €/pax**

**Opción 4:** Medallones de solomillo en su jugo con patatas al horno y ensalada de pimientos rojos

**Precio por persona: 50 €/pax**

**Opción 5:** Lomos de merluza en papillote con verduritas al wok

**Precio por persona: 50 €/pax**

**Mínimo de personas: 20 personas. Menos personas consultar precios**

### Postres

#### Opción 1:

Biscuit de avellanas con salsa de chocolate caliente  
Brochetas de frutas de temporada

#### Opción 2:

Selección de Postres degustación + 3 €/persona.



(\*) Los precios por persona incluyen también el menaje, cristalería y cubertería. Mantelería y servilletas aparte



## Cocktail y Comida sentados (\*)

(Cocktail + entrante + plato principal y postre)

### Bebidas (\*\*)

Refrescos, cervezas con y sin alcohol  
Agua mineral  
Vino Blanco Rueda Verdejo  
Vino Tinto Rioja Crianza

### Cocktail 10 aperitivos

Vasito de salmorejo (u otra crema a elegir)  
Jamón ibérico con grissinis  
Tostas de foie con cebolla caramelizada  
Tosta de brandada de bacalao  
Blini de salmón con creme fraiche  
Rigatone con ricota y pesto  
Brochetas de langostino y manzana ácida con vinagreta de miel  
Tartar de atún con guacamole  
Croquetitas de jamón ibérico  
Brick de morcilla con compota de manzana

### Entrada (a elegir)

Ensalada de langostinos marinados con aguacate, tomatito cherry y vinagreta de estragón  
Ensalada de perdiz escabechada con pimientos rojos caramelizados  
Raviolis de foie con salsa de trufa

### Plato Principal (a elegir)

Roast Beef al horno con patatitas provenzales y cebollitas glaseadas  
Medallones de solomillo en su jugo con patatas al horno y ensalada de pimientos rojos  
Lomos de merluza/salmón en papillote con verduritas al wok

### Postres (a elegir)

Biscuit de avellanas con salsa de chocolate caliente  
Dúo de chocolate con baño de café  
Tarta fina de manzana con helado de vainilla



---

**Precio por persona: 60 €/pax**

**Mínimo de personas: 20 personas. Menos personas consultar precios**

(\*) Los precios por persona incluyen también el menaje, cristalería y cubertería. Mantelería y servilletas aparte.

(\*\*) Otros vinos consultar precios





## Cocktail Buffet con Mesas de Degustación (\*)

Nuestros Buffets se componen de un Cocktail de Bienvenida, un Cortador de jamón, unas mesas degustación, un buffet de ensaladas y cazuelitas variadas y postres.

### Bebida

Refrescos variados  
Agua mineral  
Cervezas con y sin alcohol  
Vino Blanco Rueda y Tinto Crianza Rioja

### Cocktail Bienvenida

Vasito de salmorejo (u otra crema a elegir)  
Tostas de foie con cebolla caramelizada  
Tosta de brandada de bacalao  
Blini de salmón con creme fraiche  
Rigatone con ricota y pesto  
Brochetas de langostino y manzana ácida con vinagreta de miel  
Mini wraps de lechuga con ternera picante  
Tartar de atún con guacamole  
Croquetitas de jamón ibérico  
Brick de morcilla con compota de manzana



### Cortador de jamón

Jamón Ibérico de Bellota con picos de Jerez

### Mesa de Quesos con degustación de panes

Un maestro quesero ofrecerá distintos Tipos de quesos nacionales e internacionales y preparará tablas de degustación surtidas acompañadas de panes y tostas de distintas variedades.



### Buffet de Ensaladas

Ensalada de quinoa  
Ensalada de mango y queso de cabra  
Ensalada de pollo y manzana

### Buffet de Calientes

Rabo de toro o Carrilleras con setas  
Langostinos al curry con arroz basmati  
Pollo escabeche

### Postres

Pastelitos pasión chocolate  
Brochetas de frutas de temporada con chocolate caliente



**Precio por persona: 70 €**  
**Mínimo de personas 40 pax**

(\*) Los precios por persona incluyen también el menaje, cristalería, cubertería. Mantelería y servilletas aparte.



## Menú Niños (\*)

### Bebidas

Refrescos variados  
Agua mineral

### Picoteo al centro de la mesa

Croquetas de jamón ibérico  
Pizetas de jamón y queso  
Nuggets de pollo con salsa barbacoa  
Tortilla de patata

### Plato principal

Hamburguesas recién hechas con  
patatas y kétchup

### Postre

Helados de chocolate o fresa con barquillo

**Precio por niño: 20 €**  
**A partir de 10 niños: 18 €/niño**  
**A partir de 20 niños: 15 €/niño**

**Pregunta por nuestros Centros de Chuches,  
Tartas de Comunión Decoradas y Mesas  
Dulces**

(\*) Los precios por niño incluyen menaje  
desechable. Mantelería y servilletas de tela  
aparte

(\*) Centros de Chuches, Tarta de Comunión y  
Mesas Dulces se presupuestará aparte.



## Carritos Comunión

**Si invitas a tus amigos por la tarde o sois muchos,  
resuelven una Merienda o bien la comida en  
plan divertido.**

Carrito de Hamburguesas (30 uds): 250 €

Carrito de Hot Dogs (50 uds): 250 €

Carrito Mix de Hamburguesas (25 uds) y Hot Dogs (25  
uds): 250 €

Carrito de Creps (25 uds) y Gofres de Chocolate (25 uds):  
250 €:

Carrito Donuts y Cup Cakes (donuts, brownies, muffins y  
cookies) (40 uds): 225 €

Carrito Helados (50 uds) 4 variedades + 3 toppings  
servidos en tarrina o barquillo: 225 €

Carrito Palomitas (50 uds) servidos en vasos cuadrados  
cartón: 220 €

Carrito Algodón de azúcar (50 uds): 220 €

Carrito Chuches y Golosinas durante 2 horas: 225 €

**Los Carritos incluyen personal y 2 horas de servicio**



**Servicios incluidos:**

- Comida y bebida indicadas en cada caso
- Cristalería, vajilla, cubertería y menaje en blanco standard
- Servicio de preparación, montaje y recogida
- Personal de cocina necesario

**Servicios no incluidos:**

- Servicio de camareros en Madrid capital: 90 €/camareros por servicio mínimo de 4 horas. Hora extra adicional se facturará a 25 €/camarero y hora. Servicio de camarero fuera de Madrid consultar precios
- Transporte Madrid capital

**Servicios extras:**

- Cazuelita de refuerzo (arroz a banda, paella, carrilleras con setas): 5 €/ud Para más de 40 personas consultar precios.
- Servicio de Cava: 3,5 €/ud
- Vino blanco o tinto distinto al indicado en los Cocktails: consultar precios
- Servicio de Café en Termos con menaje: 3,5 €/persona
- Servicio de Café con Nesspreso con menaje: 4 €/persona
- Suplemento Menaje Loza Café: + 2 €/persona
- Servicio de Barra Libre (primeras marcas): 10 €/persona y hora. Consultar precios a partir de la tercera hora.
- Servicio de Cortador de Jamón (con o sin jamón): consultar precios
- Mesas altas tipo Cocktail con mantel blanco o negro: 50 €/ud
- Mesas redondas y rectangulares: 20- 30 €/ud según medidas.
- Mantel algodón blanco: 20 €/ud
- Mantel hilo rústico liso: 22 €/ud
- Mantel hilo rústico estampado: 25 €/ud
- Sillas: consultar modelos y precios
- Decoración mesas: desde 30 €/centro según tamaños
- Transporte fuera de Madrid capital consultar precios en función de km

**Condiciones de Contratación:**

- Tiempo mínimo de contratación 15 días.
- El número de personas se debe confirmar con 1 semana de antelación
- En el caso que el montaje o recogida exija realizarlo el día anterior o posterior, se cobrará un extra aparte.
- Anulaciones del servicio con menos de 15 días se cobrará la fianza del 50% depositada en concepto de reserva.
- Las anulaciones se realizarán por teléfono y/o e-mail con confirmación de vuelta. No se aceptan anulaciones en el buzón de voz.
- A la reserva de la fecha elegida, se realizará un pago anticipado del 50% del pedido.
- Los precios no incluyen el IVA.
- Formas de pago: transferencia bancaria, VISA, Mastercard y American Express

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso.  
Precios y condiciones vigentes desde el 1 de Enero 2018.