

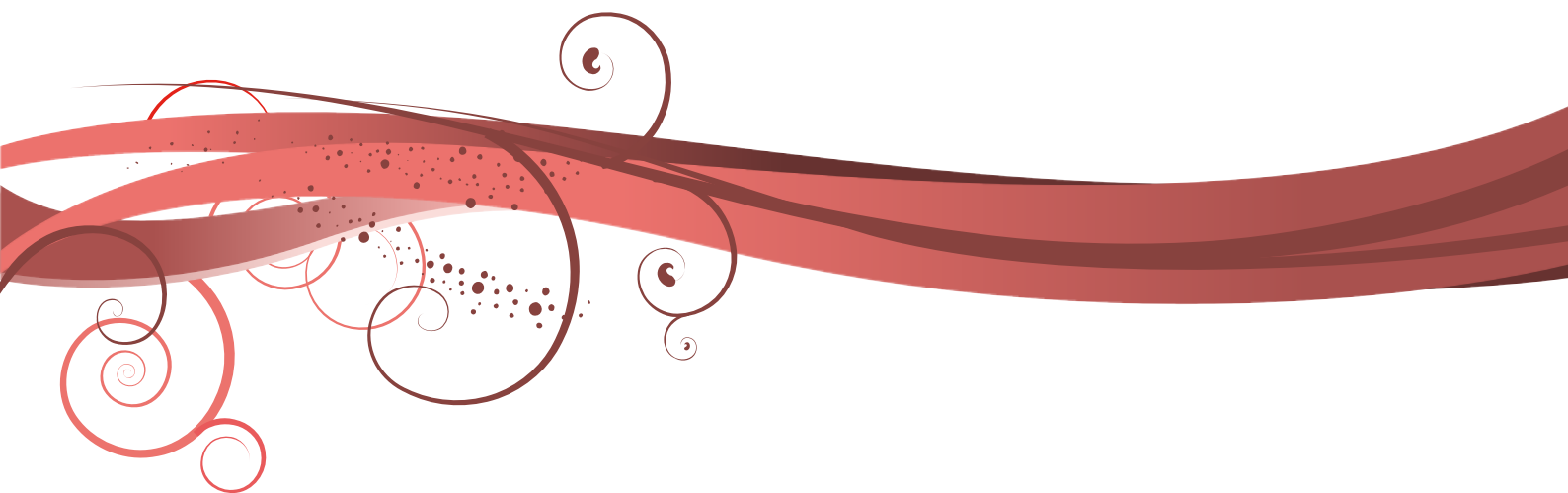


MESA DE TEMPORADA
CATERING

MENÚS DIRECCIÓN

MENÚS DIRECCIÓN

Si la ocasión requiere más formalidad, tiene que recibir a algún cliente o necesita mayor intimidad en su comida de negocios, sínteles a la mesa en su propia oficina o comedor privado. Nuestros "Menús de Dirección" se adaptan al tipo de celebración que Vd. desea.





Menús Dirección

Aperitivos

(U otros a elegir)

Jamón ibérico de Bellota con picos de Jerez
Lascas de parmesano
Tostas de foie con cebolla caramelizada

Entradas

(A escoger una)

Ensalada de langostinos marinados con aguacate, daditos de tomate y vinagreta de estragón
Ensalada de perdiz escabechada y pimientos rojos caramelizados
Espárragos trigueros con crujiente de ibérico
Ensalada de judías verdes, con jamón ibérico. Vinagreta de sidra
Rissoto con setas y hongos
Lasaña de verduritas crujientes con anchoada y tomate natural
Pastel de calabacín y trigueros
Milhojas de patata con bacalao confitado y espinacas a la catalana
Lentejas estofadas con sepia
Crema de espárragos trigueros
Crema de calabaza y manzana al curry con crujiente de parmesano
Alcachofas rehogadas con jamón
Pisto de verduras de temporada con huevitos de codorniz
Menestra de verduras de con daditos de patatas fritas
Arroz salvaje con langostinos crujientes con salsa de curry

Plato Principal

(A escoger uno)

Bacalao a la vizcaína
Lomos de merluza o salmón en papillote con verduritas crujientes al wok
Lomos de atún rojo con puerro confitado y confitura de tomate (*)
Rape al horno sobre cama de tomate y guarnición de gambas (*)
Merluza rebozada con patatas al vapor
Lomos de salmón con vinagreta de manzana y cuscús
Hamburguesa de ternera 100% con soja y mostaza
Solomillitos ibéricos con mostaza, arroz salvaje y compota de mango
Carrilleras de cerdo con setas y hongos y pasta fresca
Solomillo de ternera en su jugo con patatas paja y cebollitas glaseadas
Roast-beef con pimientos rojos y patatitas provenzales
Rabo de toro estofado
Steak tartare
Pimientos del Piquillos rellenos de bacalao

Postres

(A escoger uno)

Tarta brick de frutos rojos y crema de limón
Mousse de chocolate o de fresa con frutos rojos
Tarta individual de hojaldre y manzanas ácidas
Tiramisú
Arroz con leche
Macedonia de fruta de temporada
Trío de fruta pelada (con frutas de temporada)
Mousse de yogur griego y queso fresco con coulis de mango
Biscuit de avellana con chocolate caliente

Precio por persona: 50 € / Servicio a partir de 4 personas.

Precio sin bebidas: 45 €

(*) Platos con suplemento. Consultar precio



Servicios incluidos:

- Servicio de pan y aperitivos
- Refrescos, cervezas y agua
- Vino blanco Rueda Verdejo y tinto Crianza Rioja Viña Eizaga
- Personal de cocina necesario
- Servicio de preparación, montaje y recogida

Extras no incluidos:

- Servicio de camareros en Madrid capital: se facturará un mínimo de 4 horas por camarero a razón de 90 €/camarero y servicio. Cada hora extra adicional 25 €/camarero. Servicio de camarero fuera de Madrid consultar precios.
- Menaje, cristalería y vajilla para la mesa: + 10 €/pax
- Mantelería y servilletas o servicio de individuales
- Transporte fuera de Madrid capital consultar precios en función de km.

Otros Servicios:

- Servicio de Cava: 3,5 €/ud
- Vino blanco o tinto distinto al indicado: consultar precios
- Servicio de Café en Termos con menaje: 3,5 €/persona (mínimo 10 personas)
- Servicio de Café con Nesspreso con menaje: 4 €/persona (mínimo 10 personas)
- 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:

- Se requiere realizar el pedido con un mínimo de 5 días de antelación.
- Los precios incluyen el transporte en Madrid capital. Otras localidades consultar.
- Anulaciones del servicio con menos de 24 horas en días laborables se cobrará íntegramente el pedido realizado.
- Anulaciones del servicio con menos de 48 horas, se cobrará el 50% del pedido depositado como fianza al realizar la reserva.
- Las anulaciones se realizarán por teléfono y/o e-mail con confirmación de vuelta. No se aceptan anulaciones por fax o 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: efectivo a la entrega del pedido, 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 de 2018.