

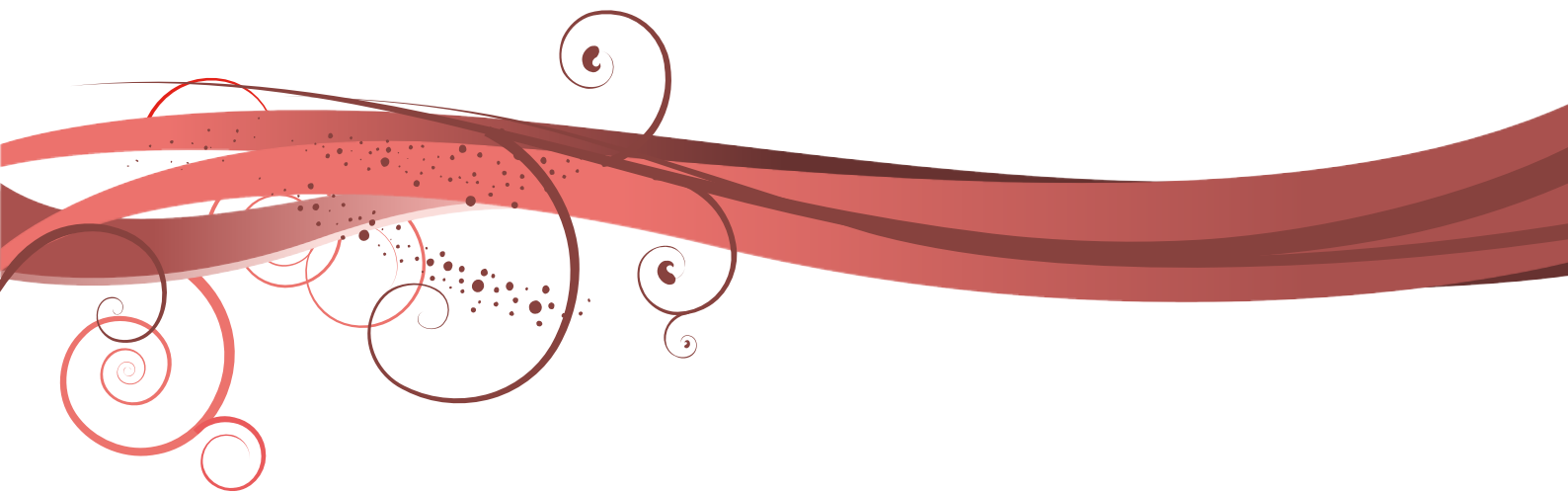


MESA DE TEMPORADA  
CATERING

# MENÚS PARTICULARES

## MENÚS PARTICULARES

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





## Comidas y Cenas a domicilio

### 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  
Ensalada de Bogavante y vinagreta de mostaza (\*)  
Ensalada de judías verdes, con jamón ibérico. Vinagreta de sidra  
Ensalada de brotes tiernos con milhojas de manzana y foie (\*)  
Lasaña de verduritas crujientes con anchoada y tomate natural  
Risotto de boletus y parmesano  
Milhojas de patata con bacalao confitado y espinacas a la catalana  
Tartar de salmón con aguacate y eneldo  
Crema de espárragos trigueros  
Arroz salvaje con langostinos crujientes con salsa de curry

---

### Plato Principal

(A escoger uno)

Bacalao a la vizcaína  
Merluza en salsa verde  
Lomos de salmón en papillote con verduritas crujientes al wok  
Atún rojo con puerro confitado y confitura de tomate (\*)  
Rape al horno sobre cama de tomate y guarnición de gambas (\*)  
Rape en salsa verde de Txacolí (\*)  
Merluza rebozada con patatas al vapor  
Lomos de salmón con vinagreta de manzana y cuscús  
Carrilleras de cerdo con setas y hongos y pasta fresca  
Solomillo de ternera en su jugo con patatas panadera  
Roast-beef con pimientos rojos y patatitas provenzales  
Rabo de toro deshuesado estofado  
Steak tartare (\*)  
Pimientos del Piquillos rellenos de merluza y/o bacalao

---

### Postres

(A escoger uno)

Tarta brick de frutos rojos y crema de limón  
Dúo de chocolate con baño de café  
Mousse de chocolate o de fresa con frutos rojos  
Tarta individual de hojaldre y manzanas ácidas  
Tiramisú  
Arroz con leche casero  
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: 45 € / Servicio a partir de 6 personas**

(\*) Platos con suplemento. Consultar precio



**Servicios incluidos:**

- Menú elegido
- Servicio de pan y aperitivos
- Personal de cocina necesario

**Extras no incluidos:**

- Servicio de Bebidas que incluye: agua mineral, refrescos, variados, cervezas con y sin alcohol. Vino Blanco Rueda Verdejo y Vino Tinto Crianza Rioja: 7,5 €/pax
- Servicio de Cava: 3,5 €/ud
- Menaje, cristalería, cubertería y vajilla para la mesa en blanco: 10 €/pax
- 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
- Mantel algodón blanco: 20 €/ud
- Mantel hilo rústico liso: 22 €/ud
- Mantel hilo rústico estampado: 25 €/ud
- Servilletas blancas algodón 1 €/ud
- Servilletas de hilo rustico 1,5 €/ud
- 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.
- Servicio de Barra Libre (primeras marcas): 10 €/persona y hora. Consultar precios a partir de la tercera hora.
- Transporte fuera de Madrid capital consultar precios en función de km.

**Otros Servicios:**

- Otros vinos: Consultar precios
- Menaje especial: consultar modelos y precios.
- Mesas altas tipo Cocktail con mantel blanco o negro: 50 €/ud
- Mesas redondas y rectangulares: 20- 30 €/ud según medidas.
- Sillas: consultar modelos y precios
- Decoración mesas: desde 30 €/centro según tamaños
- Mantelería especial: consultar modelos, colores y precios.
- Servilletas especiales: consultar modelos, colores y precios.

**Condiciones de Contratación:**

- Se requiere realizar el pedido con un mínimo de 5 días de antelación.
- 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.  
Condiciones vigentes a partir del 1 de Enero de 2.017