



MESA DE TEMPORADA
CATERING

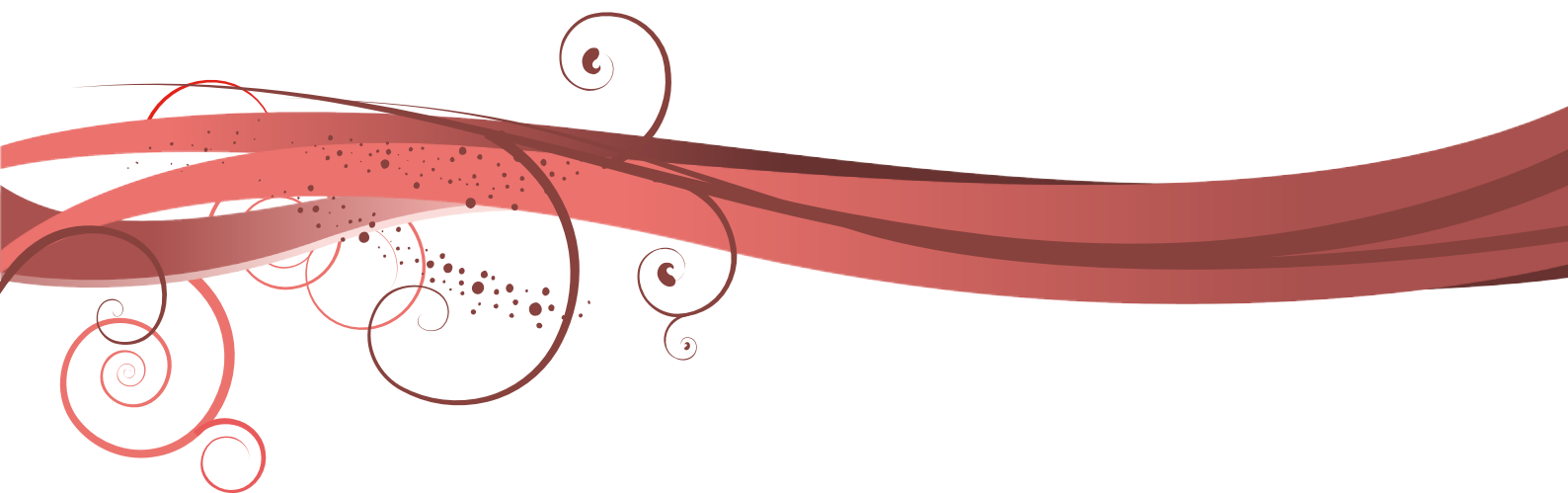
MENÚS PARTICULARES

MENÚS PARTICULARES

Os proponemos distintos Menús para cocinar en vuestra casa de la mano de un Chef que preparará lo que hayáis elegido.

Con estos menús puedes invitar a cenar a tus amigos en casa y disfrutar de una cena como si del mejor restaurante se tratase.

Recuerda que el cliente pone las bebidas y nosotros la experiencia de cocinar en vuestro domicilio.





Comidas y Cenas con Chef a Domicilio

Menú 40 €/persona

Pan y Aperitivos

Servicio de Pan recién horneado
Paletilla de Jamón ibérico de Bellota con picos de Jerez
Tostas de foie con cebolla caramelizada
Nuestras croquetas caseras (boletus, jamón ibérico, dátil y bacon...)

Entradas

(A escoger una)

Ensalada de berros y langostinos marinados con aguacate, daditos de tomate concassé y vinagreta de estragón
Crema fina de calabaza y manzana al curry con teja de parmesano
Carpaccio de ternera, brotes tiernos, rúcula, lascas de parmesano y hongos

Plato Principal

(A escoger uno)

Papillote de salmón y verduritas con patatas baby
Carrilleras de ternera glaseada con cremoso de boniato
Piquillos rellenos de brandada de bacalao sobre carne de berenjena a la llama

Postres

(A escoger uno)

Arroz con leche, azúcar de caña y ralladura de lima
Sopa de frutos con helado de yogur
Mini brownie con helado de frutos rojos

Servicio a partir de 6 personas

Menú 45 €/persona

Pan y Aperitivos

Servicio de Pan recién horneado
Jamón ibérico de Bellota con picos de Jerez
Tostas de foie con cebolla caramelizada
Nuestras croquetas caseras (boletus, jamón ibérico, dátil y bacon...)

Entradas

(A escoger una)

Ensalada de perdiz escabechada y pimientos rojos caramelizados
Arroz cremoso de boletus y setas de temporada con parmesano
Tartar de salmón y aguacate con fideos chinos fritos

Plato Principal

(A escoger uno)

Secreto ibérico glaseado con cilindros de patata y mantequilla de romero
Lomos de lubina con cremoso de apio y vinagreta de frutos secos
Canelón de rabo de toro deshuesado con salsa de setas y crujiente de parmesano

Postres

(A escoger uno)

Biscuit de avellana con chocolate caliente y frutos rojos
Tarta tatin con helado de vainilla
Tarta Sacher con coulis de frambuesa

Servicio a partir de 6 personas

¡¡Consulta con nuestros
especialistas los mejores
vinos para maridar con tú
menú elegido!!



Comidas y Cenas con Chef a Domicilio

Menú 55 €/persona

Pan y Aperitivos

Servicio de Pan recién horneado
Jamón ibérico de Bellota con picos de Jerez
Nidos crujientes de anchoa con cebolla pochada
Langostino con crema de aguacate y yogur

Entradas

(A escoger una)

Canelón de pato confitado y salsa de foie con pera caramelizada
Carpaccio de gamba de Palamós con vinagreta de frutos secos
Raviolis wanton de pollo con foie con trompetas de la muerte y jugo de setas

Plato Principal

(A escoger uno)

Tataki de atún rojo con vinagreta japonesa y brotes tiernos
Medallón de ternera con boletus salteados y perlas de patata confitada
Rape asado con alioli negro y caviar de cítricos

Postres

(A escoger uno)

Dúo de chocolate con baño de café
Tarta Brick de frutos rojos y crema de limón
Cheeskae limón y jengibre
Tabla de quesos nacionales (queso azul 3 leches de Pría, Idiazábal ahumado de pastor, manchego semicurado, curado de cabra) con uvas, pasas y membrillo

Servicio a partir de 6 personas

¿Qué se incluye en el precio de la comida o cena?

- Toda la materia prima
- Utillaje necesario para la elaboración y cocinado
- Elaboración en vivo a domicilio de la cena con ingredientes de primeras calidades
- Desplazamiento en Madrid capital (salvo en caso de necesitar mobiliario y/o menaje de loza)

¿Qué no está incluido en el precio de la comida o cena?

- Personal: cocinero y camarero que se presupuestan aparte
- Bebida a cargo del cliente. No incluida en la propuesta
- Menaje, cristalería y vajilla a cargo del cliente. En caso de necesidad consultar precios
- Mantelería y servilletas a cargo del cliente. En caso de necesidad consultar modelos y precios

Coste de personal en Madrid capital:

Servicio de camareros:

- Servicio 2 horas: 75 €
- Servicio 3 horas: 90 €
- Hora extra adicional: 25 €/hora

Servicio de Chef a domicilio

- Servicio 3 horas (mínimo): 90 €

Otras localidades consultar precios



Otros Extras no incluidos:

- Servicio de Bebidas: si desean que llevemos bebidas o que les sugiramos vinos para maridar la cena consulte nuestro personal
- Menaje, cristalería, cubertería y vajilla para la mesa en blanco: desde 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 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.

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso.
Condiciones vigentes a partir del 1 de Enero de 2.018