



MESA DE TEMPORADA  
C A T E R I N G

# BODAS

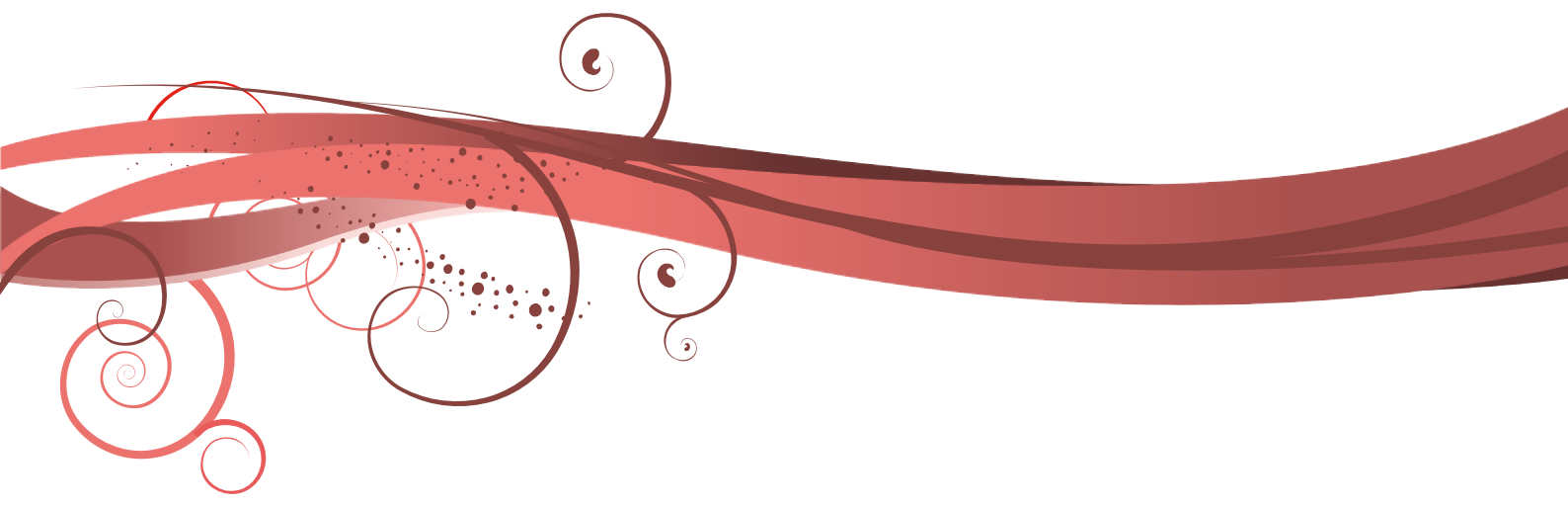
## BODAS

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 y Degustación de Quesos

### **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 Bodegas Ramón Bilbao  
Cava Brut Nature Anna de Codorniu

---

### **Cortador de jamón**

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

---

### **Mesa Degustación de Quesos**

Un maestro quesero ofrecerá distintos tipos de quesos nacionales e internacionales y preparará tablas de degustación surtidas acompañadas de panes de distintas variedades. Quesos a elegir con el cliente.

---

### **Aperitivos fríos (a elegir 5)**

Piruletas de parmesano  
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 tartaleta de atún con cebolla roja  
Mini tartaleta de changurro  
Mini tartaleta de remolacha  
Mini tartaleta de amapola con salsa de yogur y tomate al horno  
Mini tartaleta de pisto con huevo de codorniz  
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



## Cocktail de Bienvenida con Cortador de Jamón y Degustación de Quesos

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

**...sigue**

### **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



## 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  
Gazpacho de espárragos verdes con lascas de bacalao confitado  
Gazpacho de frutos rojos con helado de orégano  
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: 100 - 120 €/pax según menú elegido**  
**Mínimo de personas 150 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 100 personas)
- Servicio de Recena (sándwiches, empanada, tortilla, montaditos, chuches): 8 €/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 150 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 2018.