



MESA DE TEMPORADA
CATERING

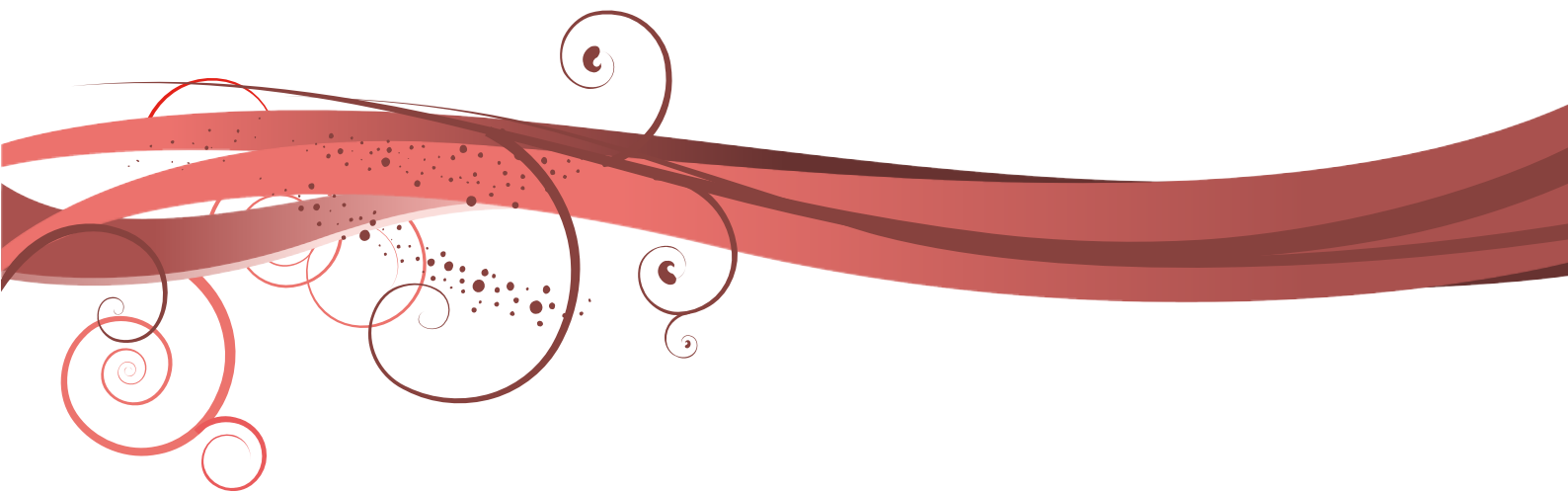
UNA BODA DIFERENTE

UNA BODA DIFERENTE

Un Cocktail largo con distintas Zonas de Degustación de comida y una barra de postres es una forma original de celebrar un acontecimiento especial en una finca privada o en tu propia casa: un Aniversario, una Boda, una Pedida o cualquier celebración privada en la que tenga que reunir a un grupo de amigos y familiares. Una celebración distinta, lucida y muy especial que le permite estar con todos compartiendo ese momento importante sin preocuparse de nada.

¡Conozca nuestros menús para estas ocasiones, le encantarán!

¡¡Pregúntanos por **nuestras Fincas en los alrededores de Madrid** si no tienes un espacio donde celebrar tu Boda!!





Cocktail Una Boda Diferente

“Recepción con Bebidas”

Recepción con cava, refrescos, cervezas con y sin alcohol, zumos, Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Crianza Rioja Viña Eizaga

+

Snacks apoyados en las mesas

(Chips de verduras, crudités y cocktail japonés, etc.)

“Zonas de Degustaciones”

Degustación de arroces

Un cocinero realizará dos paellas una de verduras y un arroz a banda in situ durante la duración del Cocktail
(Los camareros pasarán platitos de degustación)

Cortador de jamón

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

Mesa de Quesos, Ibéricos y Degustación de panes y aceites

Un maestro quesero ofrecerá distintos tipos de quesos nacionales e internacionales y preparará tablas de degustación surtidas acompañadas de panes de distintas variedades. Se ofrecerán distintas variedades de ibéricos (lomo, salchichón, chorizo) acompañados de picos de Jerez

“Cocktail 16 variedades”

Salmorejo con crujiente de ibérico (*)
Cubito de Brotes tiernos con salmón y caviar
Piruletas de parmesano
Tempura de verduras
Crujiente de manzana con foie y reducción de PX
Patatas Chips, pulpo gallego y alioli
Brocheta de Langostinos con manzana ácida y vinagreta de miel
Brochetas de salmón con soja y sésamo
Cucharitas de Rigatone con ricota y pesto
Croquetitas de Cocktail de boletus
Mini pañuelitos de morcilla con compota de manzana
Mini rollitos vietnamitas con salsa thai
Muslito de codorniz Villeroy
Tartar de atún con guacamole
Cucharita de pisto con huevos de codorniz
Mini hamburguesas ternera 100% con soja y mostaza

“Zona Degustación de Postres”

A continuación del Cocktail se montará una barra con distintas variedades de postres y tartas para elegir (Buffet de Postres). Entre las variedades se incluirán Brochetas de Fruta con fondue de chocolate, pasteles, merengues, mini macarrons, tartas de hojaldre, etc.

Precio por persona: 90 € + IVA

Mínimo de personas 80 pax

Menos personas consultar precios



Otras zonas Degustación

Zona Cata de Vinos (*)

Un somiller decantará vinos de distintas D.O. diferentes contando con varias bodegas de cada D.O.: Rioja, Ribera del Duero, Penedés, Vinos de Castilla, Somontano, Rueda, Albariño
(Se servirán 6 referencias de tinto y 2 de blanco)

Precio por persona: En función de las variedades el número de vinos contratados

Mesa de Sushi (*)

Un Sushi man preparará sushi durante 2 horas, Makis, Nigiris en directo. California Roll, Maki-Sushi de cangrejo, aguacate y pepino. Maki-Sushi vegetariano. Nigiris (salmón, atún, izumidai, etc.). Hosomaki, Sashimi mixto
Acompañados con salsa de soja y wasabi de jengibre dulce
(Los camareros pasarán platitos de degustación)

Precio por persona: 15 €/pax. Mínimo 50 pax.

Parrillada de Carne (*)

Una parrillada a la brasa. Hamburguesas, chorizo, morcilla, pinchitos de pollo con verduras, chuletillos de lechazo y solomillos ibéricos

Precio por persona: 16 €/pax. Mínimo 50 pax.

“Barra libre”

Barra libre de bebidas primeras marcas (Ron, Whisky, Ginebra, Vodka, etc.): tres primeras horas a 25 €/persona.
Sigüientes horas a 6 €/persona y hora
Extra de mojitos. Precio por persona y hora 5 €/persona y hora
Barra de Ginebras Premium: 18 €/persona y hora

“Recena”

Se ofrecerá un servicio de recena servido por camareros y que también se apoyará en mesas consistente en
Chapatitas y montaditos variados
Empanada gallega
Tortilla española recién hecha
Sándwiches
Pastelitos

Precio por persona: 10 €/pax



MESA DE TEMPORADA CATERING

Servicios incluidos:

- Servicio de Recepción + Cocktail + Mesas de Degustación elegidas
- Bebidas durante toda la Boda: refrescos, cervezas con y sin alcohol, zumos y agua
- Recepción con cava
- Vino Blanco Rueda Verdejo y Tinto Crianza Rioja Viña Eizaga
- Café y mignardises
- Degustación de Postres
- Centros de mesa sencillos
- Menaje, cristalería y vajilla Modelo Easy Villeroy para la mesa
- Mobiliario (mesas, sillas tijera gris con cojín para el 50% comensales)
- 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

Servicios no incluidos:

- Servicio de champagne para el Cocktail o brindis final: consultar precios
- Otros Vinos (vinos específicos y licores) consultar precios
- Zonas de degustación específicas: consultar precios y condiciones
 - Zona de cata de vinos
 - Mesa de Sushi
 - Parrillada de pinchos de lechazo
- Barra libre de bebidas primeras marcas (Ron, Whisky, Ginebra, Vodka, etc.): 3 horas de barra libre 25 €. Sigüientes horas a 6 €/persona y hora
- Barra de Mojitos opcional. Precio por persona y hora + 5 €/hora
- Barra de Ginebras Premium: 18 €/persona y hora
- Servicio de Recena (sándwiches, empanada, tortilla, montaditos, chuches): 10 €/persona
- Mobiliario extra: consultar
 - Otros modelos de sillas
 - Mesas adicionales
 - Sombrillas, Carpas
 - Muebles chill out
- Tarta nupcial: consultar precios
- Otros servicios: consultar precios y condiciones
 - Decoración floral
 - Servicio de música y DJ
 - Grupos y Cantantes en directo
- 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 80 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.

Precios y condiciones vigentes a partir de 1 de Mayo 2016.