



MESA DE TEMPORADA
CATERING

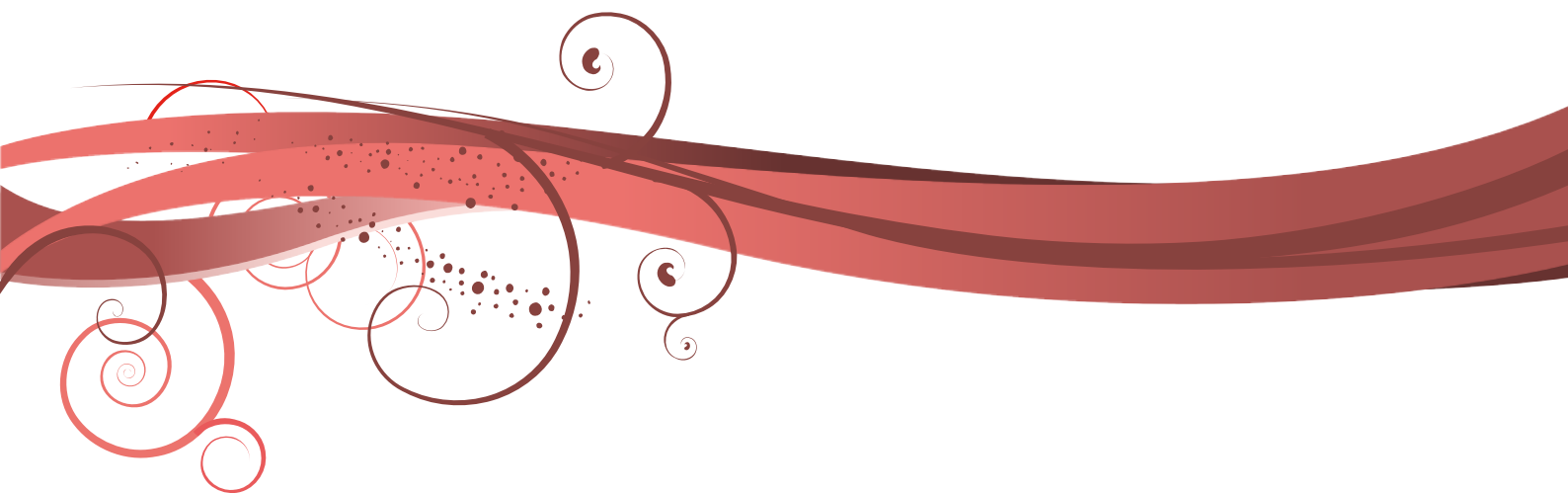
COCKTAILS

COCKTAILS

Si estás pensando en celebrar un acontecimiento importante para ti, bien sea un Aniversario, una Pedida, un Bautizo, una Comunión o incluso una cena entre amigos, no dudes en contratar alguno de nuestros Cocktails.

Son servicios completos, en los que nos encargamos de todo y tú puedes disfrutar de ese día especial como te mereces.

Llámanos y te ayudaremos a elegir la mejor opción!





Un Servicio de Bandejas Informal "Un picoteo en mi casa"

(8 variedades + 2 postres: 16 piezas por persona)

Aperitivos fríos y calientes

Piruletas de parmesano (2 uds/persona)

Blinis de salmón ahumado con crema de eneldo (2 ud/persona)

Canapé de caviar con alcaparra y gajito de limón (2 ud/persona)

Tostas de foie mi cuit con cebolla caramelizada (2 uds/persona)

Brochetas de tomate cherry, mozzarellas y anchoas (1,5 ud/persona)

Brochetas de langostino con manzana ácida y vinagreta de miel (1,5 ud/persona)

Mini montadito de pan tumaca con jamón (1,5 ud/persona)

Mini-hamburguesitas con queso y rúcula (1,5 uds/persona)

Postre

Brochetas de fruta de temporada (1 uds/persona)

Mini brownie (1 uds/persona)

Precio por persona: 20 €
Mínimo de personas 10 pax

A este servicio le puedes añadir lo siguiente...

Tortilla de patata (8 raciones): 15 €/ud

Bandeja de Jamón Ibérico con picos de Jerez 10-15 raciones (220 gr): 28,00 €

Bandeja de quesos variados 10-15 raciones (350 gr): 24,00 €

Bandeja de Jamón Ibérico de Bellota con picos de Jerez (400 gr): 50 €

Bandeja de mini sándwiches variados (24 uds): 32,50 €

...o consultar nuestra carta de Servicio de Bandejas donde encontrarás otras muchas opciones

Servicio de camarero opcional: 90 €/servicio en Madrid capital

Suplemento bebida (vino blanco y tinto, refrescos y cervezas): 7,5 €/persona

Suplemento cristalería: 3 €/persona

Servicio de transporte incluido en Madrid capital y en horario de L-V de 9 a 19 horas y S de 10 a 14 horas. Fuera de este horario consultar precios de entrega

CONTRATA ESTE SERVICIO SI...

Quieres invitar en casa porque te reúnes con algunos amigos pero no tienes tiempo para organizar y necesitas algo de ayuda con la comida

Quieres quedar bien dando un toque un poco especial a la cena, con cosas que son ricas, vistosas y cómodas de comer... lo que llamamos el PICOTEO de calidad pero informal

Dispones de la bebida en tu casa y no quieres que eso incremente el precio del Catering

Además tienes vasos y copas para tomar las bebidas y no te importa usarlos

Quieres sacar la comida lista a la mesa de centro pero si hay algo que hay que calentar previamente no te importa dar ese último toque

El servicio de camarero no te resulta imprescindible...pero recuerdo que si lo quieres lo puedes contratar

CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

En este servicio el cliente se encarga de la bebida y el menaje (vasos, etc.)

El Catering se encarga de la comida en formato Bandejas desechables, siendo un picoteo rico, que puedes complementar con algo que compres o bien ampliarlo con otras opciones nuestras

Si necesitas ayuda de un camarero que os atienda te lo proporcionamos.

Y si necesitas que te llevemos el menaje y bebida también.

Se acuerda una hora de entrega determinada con el cliente y posteriormente no hay que recoger nada



Cocktail

“Una Celebración Especial”

(14 variedades saladas + 2 postres)

Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol
Agua mineral
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Vasito de salmorejo (*)
Jamón ibérico de Bellota con grissinis
Piruletas de parmesano
Crujiente de ensalada oriental con brotes germinados
Tostas de foie mi cuit con cebolla caramelizada
Brocheta de tomate cherry, mozzarellas y albahaca
Rigatone con Ricota y Pesto
Brochetas de langostino con uvas
Rollitos de salmón con verduras

Aperitivos calientes

Croquetitas de jamón ibérico o boletus
Mini quiche de puerros y gambas
Rollitos vietnamita con salsa thai
Mini-hamburguesitas con rúcula y queso
Brochetas de Pollo satay

Postre

Brochetas de fruta de temporada con chocolate fundido
Vasitos de mousse de yogur con coulis de mango

Precio por persona: 32 € (para 20 personas o más)

Entre 15 y 20 personas: 35 €
De 10 a 14 personas inclusive: 40 €
Mínimo de personas del servicio 10 pax
Duración del Servicio: 2 horas
Mínimo de personas 10 pax.

Posibilidad de reforzar el Cocktail con una cazuelita

(*) U otra crema fría a elegir: gazpacho, vichyssoise, crema fría de melón a la menta, crema fría de tomate y albahaca





Cocktail

“Una Cena de pie”

(15 variedades saladas + 2 postres)

Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza Viña Eizaga

Aperitivos fríos

Chips vegetales
Jamón Ibérico de Bellota envuelto en grissinis
Crema de calabaza y manzana al curry (*)
Bombones de foie con crujiente de almendras
Pizarras de quesos (Manchego, Emmental, Brie...) con crackers, nueces y uvas
Tartaletas de atún con cebolla roja
Brocheta de langostino con uvas
Rigatone con Ricota y Pesto
Cucharita de puré de patata con pulpo y pimentón
Tartar de salmón con cebolleta, pepinillos y alcaparras

Aperitivos calientes

Croquetitas de boletus
Bricks de morcilla con salsa de manzana
Buñuelos de merluza
Brocheta de solomillo de ternera con manzana caramelizada
Cucharita de pisto con huevo de codorniz

De postre

Mini cheese cake
Pastelitos pasión chocolate



Precio por persona: 36 € (para 20 personas o más)

Entre 15 y 20 personas: 40 €
De 10 a 14 personas inclusive: 45 €
Mínimo de personas del servicio 10 pax
Duración del Servicio: 2 horas

Posibilidad de reforzar el Cocktail con una cazuelita

(*) U otra crema fría o caliente a elegir: crema de patata y trufa, crema de puerros, crema de espárragos trigueros



Cocktail

“Mesa de Temporada”

(16 variedades saladas + 2 postres)

Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza Viña Eizaga

Aperitivos fríos

Jamón Ibérico de Bellota envuelto en grissinis
Caña de Lomo ibérico con picos de Jerez
Cucuruuchos de Tempura de verduras
Cuajada de foie con reducción de PX
Piruletas de salmón con creme fraiche y eneldo
Cucharita de puré de patata con pulpo y pimentón
Cuenquitos de cebiche de lubina con lima ají y cilantro
Rollitos de Roast Beef con verduritas al wok

Aperitivos calientes

Croquetitas de zanahoria y dátil
Muslitos de codorniz villeroy con PX
Mini cocas de verduras al horno
Cucharita de tataki de atún rojo
Vasitos de langostinos al curry
Brochetas de solomillo con manzana a la plancha
Mini hamburguesas con crujiente de cebolla y salsa barbacoa
Cucharita de pisto con huevo de codorniz



De postre

Brochetas de frutos rojos
Mini brownies

Precio por persona: 42 € (para 20 personas o más)

Entre 15 y 20 personas: 45 €
De 10 a 14 personas inclusive: 50 €
Mínimo de personas del servicio 10 pax
Duración del Servicio: 2 horas ½

Posibilidad de reforzar el Cocktail con una cazuelita

(*) U otra crema caliente a elegir: crema de calabaza y manzana al curry, crema de puerros, crema de espárragos trigueros



Servicios incluidos:

- Servicio Cocktail: comida y bebida según la opción elegida
- Cristalería, vajilla, cubertería y menaje
- Servicio de preparación, montaje y recogida
- Personal de cocina necesario

Servicios no incluidos:

- Servicio de camareros en Madrid capital: 90 €/camareros por servicio mínimo de 4 horas. Hora extra adicional se facturará a 25 €/camarero y hora. Servicio de camarero fuera de Madrid consultar precios

Servicios Extras:

- Cazuelita de refuerzo (arroz a banda, paella, carrilleras con setas): 5 €/ud Para más de 40 personas consultar precios.
- Servicio de Cava: 3,5 €/ud
- Vino blanco o tinto distinto al indicado en los Cocktails: consultar precios
- 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
- 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:

- Tiempo mínimo de contratación 15 días.
- El número de personas se debe confirmar con 1 semana de antelación
- En el caso que el montaje o recogida exija realizarlo el día anterior o posterior, se cobrará un extra aparte.
- Anulaciones del servicio con menos de 15 días se cobrará la fianza del 50% depositada en concepto de reserva.
- Las anulaciones se realizarán por teléfono y/o e-mail con confirmación de vuelta. No se aceptan anulaciones en el 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: 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 2018.