



MESA DE TEMPORADA
CATERING

TAKE AWAY NAVIDAD

TAKE AWAY NAVIDAD



Si sois muchos de familia y o tienes tiempo para preparar una comida o cena navideña, o necesitas ayuda en algún plato, consulta nuestro menú para llevar. Preparados y listos para sacar a la mesa. Consulta nuestra carta y disponibilidad.



Te lo llevamos a tu casa. ¡Abrir y listo para servir! (*)
Si quieres te montamos y preparamos tu mesa para ese
día tan especial (**)

Aperitivos y Entradas

Bandeja Jamón ibérico de Bellota cortado a cuchillo con picos de Jerez (300 gr) -----	55 €
Bandeja Surtida de Ibéricos (450 gr) (Lomo ibérico 150 gr, salchichón 150 gr, chorizo 150 gr) con picos de Jerez y huevo hilado-----	42 €
Bandeja Surtida de Quesos Variados (350 gr) (Manchego, Emmental, Parmesano, Brie, etc.)----	40 €
Bandeja de canapés tradicionales variados (36 uds -----	40 €
Bandeja de Ahumados (salmón, trucha, bacalao) con alcaparras y cebolletas y Tostas Melba 500 gr (6 – 8 personas) -----	45 €
Croquetas de Cocktail para freír en casa (boletus, jamón, bacalao, queso azul) -----	1 €/ud
Salpicón de marisco con pixín (mínimo 8 personas) -----	16€/pax
Terrina de foie con membrillo y dátiles (8-10 personas aprox) -----	120 €
Pastel de calabacín y trigueros con salsa de tomate natural (8–10 personas) -----	40 €/ud
Pastel de cabracho con muselina (8–10 personas) -----	45 €/ud
Crema de nécoras (litro) -----	18 €/litro
Crema de hongos con boletus (litro) -----	18 €/litro
Consomé de Navidad (litro) -----	14 €/litro
Crema de almendras (litro) -----	14€/litro
Ensalada de bogavante y vinagreta de mostaza (mínimo 6 personas) -----	22 €/pax
Ensalada de perdiz escabechada con pimientos rojos caramelizados (min 6 personas) -----	18 €/pax
Ensalada de langostinos marinados con aguacate y vinagreta estragón (min 6 pax) -----	14 €/pax
Pimientos del Piquillo rellenos de merluza y marisco (Mínimo 6 personas)(4 pim/persona) -----	16 €/ración

Plato Principal

Pavo relleno a la catalana (con orejones, frutos secos, pasas, etc.) con lombarda y puré de castañas (mínimo 10 personas) -----	20 €/persona
Roast Beef asado en su jugo con cebollitas glaseadas y patatitas al horno con hierbas provenzales (mínimo 8 personas) -----	22 €/persona
Pularda rellena con lombarda y puré de castaña (mínimo 10 personas) -----	20 €/persona
Langostinos al curry con arroz thai y chutney de tomate (mínimo 8 personas) -----	15 €/persona
Confit de pato con coulis de frambuesa y cebollitas glaseadas (mínimo 8 personas) ---	18 €/persona
Lomos de Merluza en papillote con verduritas al wok (mínimo 6 personas) -----	16 €/ud

Postres

Tronco de Navidad (mínimo 8 personas) -----	8 €/persona
Biscuit de turrón con chocolate caliente (mínimo 8 personas) -----	6 €/persona
Bandeja de brochetas de fruta (18 uds) -----	30 €/bandeja

(*) Algunos platos pueden requerir calentar en el microondas o en el horno y montaje del plato para su presentación

(**) Servicio de preparación y montaje de mesa: 60 €/servicio. No se cobrará en caso de contratación de camarero



Otros Servicios:

- Servicio de preparación y montaje de mesa: 60 €/servicio (Este servicio no se cobra si se contrata camarero)
- Servicio de camareros 24, 25 y 31 de Diciembre, 1 y 6 de Enero: consultar precios
- Servicio de chef en cocina 24, 25 y 31 de Diciembre, 1 y 6 de Enero: consultar precios
- Transporte Madrid capital Navidad (M30): 30 €/servicio (horario de 9 a 19 horas)
- Servicio de transporte fuera de Madrid: consultar precios

Servicios extras:

- Servicio de pan: 2,5 €/persona
- Servicio de Bebidas que incluye: agua mineral, refrescos, variados, cervezas con y sin alcohol. Vino Blanco Rueda Verdejo y Vino Tinto Crianza Rioja: 6 €/pax
- Servicio de cava: 3,5 €/pax
- Menaje, cristalería, cubertería y vajilla para la mesa en blanco: 10 €/pax
- Mantel blanco algodón: 15 €. Otros colores consultar precios.
- Servilletas blancas: 1 €/ud Otros colores consultar precios.
- Silla tapizada: 2 €/ud. Otras sillas (forja, etc.) consultar precios.
- Funda Silla: 3 €/ud
- Decoración mesas: desde 30 €/centro según tamaños

Condiciones de Contratación:

- Se requiere realizar el pedido con un mínimo de 15 días de antelación.
- Pedido mínimo 250 €
- A la reserva de la fecha elegida, se realizará un pago anticipado del 50% del pedido.
- Anulaciones del servicio con menos de 5 días en días laborables 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 por fax o buzón de voz.
- Los precios no incluyen el IVA.
- Formas de pago: efectivo a la entrega del pedido, transferencia bancaria, y tarjeta de crédito

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso. **Consúltenos y le ayudaremos a realizarlo a su medida.** Condiciones vigentes a partir del 15 de Octubre de 2.018. Esta tarifa anula a todas las anteriores de Menús de Take Away de Navidad