



MESA DE TEMPORADA
CATERING

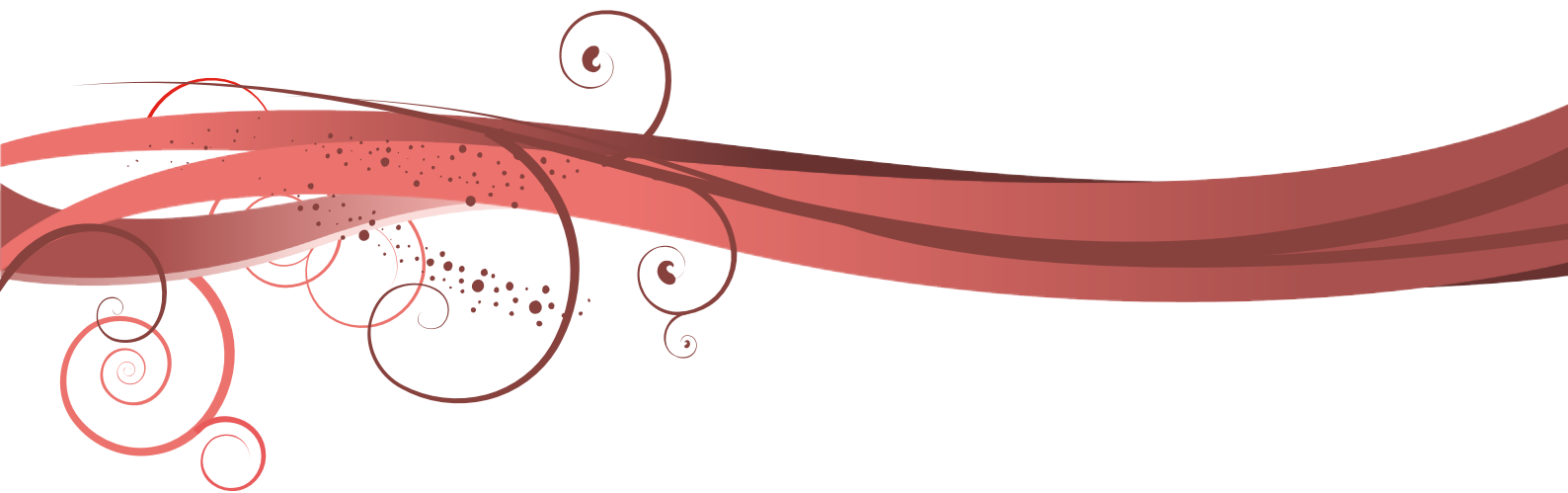
CELEBRACIONES

CELEBRACIONES

Te ofrecemos distintos formatos para celebrar cualquier acontecimiento familiar: una **Comunión**, un **Bautizo**, un **Aniversario**, etc. Desde un Cocktail de pie perfecto para disfrutar del jardín, a un Cocktail más un plato de refuerzo y un postre que se tomen sentados en mesa, pasando por la alternativa de una comida en plan Buffet. Cualquiera de ellas te permitirá disfrutar de una buena comida en un día tan especial.

¡Anímate a celebrarlo con nosotros!

**Si no cabéis en vuestra casa...
¡¡Pregúntanos por las fincas y chalets disponibles para
celebrar una Comunión, un Bautizo o incluso una Boda!!**





Cocktail

“Una Celebración Especial”

(12 variedades saladas + 2 postres)

Bebidas

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

Aperitivos fríos

Chupito de Crema de Temporada (*)
Piruleta de Parmesano
Chacinas Ibéricas con Piquitos de Jerez
Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit y Cebolla caramelizada
Cubito de Ensalada de Tomate Kumato con Aguacate y Cebolleta
Cucharita de Rigatone con ricota y pesto
Canelón de Salmón Ahumado relleno de Crema de Mascarpone y Eneldo
Brocheta de Langostino con Piña y Mayonesa de Curry

Aperitivos calientes

Croquetitas de Boletus o Jamón ibérico
Mini Quiche de Bacon, Puerro, Champiñón y Emmental
Rollitos vietnamitas con salsa thai
Minihamburguesas de ternera 100% con queso y rúcula

Postre

Brocheta de Fruta de temporada con Chocolate fundido
Vasito de Mousse de yogur con coulis de mango

Precio por persona: 32,50 €
(Precio para 30 personas o más)

De 20 a 30 personas: 35 €
De 15 a 20 personas inclusive: 40 €
Mínimo de personas del servicio 15 pax
Duración del Servicio: 2 horas

Posibilidad de reforzar el Cocktail con una cazuelita: 5
€/pax

(*) A elegir entre: Salmorejo, Gazpacho, Vichyssoise, Crema fría de melón a la menta, Crema fría de tomate y albahaca





Cocktail y Refuerzo de Plato Principal en Mesa (*) (10 aperitivos + plato principal y postre)

Bebidas

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

Aperitivos fríos

Vasito de salmorejo (u otra crema a elegir)
Jamón ibérico envuelto en Grissinis
Selección de Quesos Nacionales e Internacionales con Uvas, Nueces y Regañás
Mini Blini de Salmón ahumado con Creme fraiche
Tostaditas de Pan de pasas con Foie mi cuit y Cebolla caramelizada
Cubito de Ensalada de Espinacas con Bacon, Pera y Gorgonzola
Brocheta de Langostino con Manzana ácida y Vinagreta de miel

Aperitivos calientes

Croquetitas de jamón ibérico o boletus
Ravioli de Pasta Fresca relleno de Queso Pecorinno e Higos al Parmesano
Bricks de morcilla con compota de manzana

Opción 1: Carrilleras de ibérico con Setas y Daditos de Patata

Precio por persona: 45 €/pax

Opción 2: Arroz a banda ó Arroz negro con Alioli

Precio por persona: 48 €/pax

Opción 3: Roast Beef al horno con Patatitas provenzales y Cebollitas glaseadas a la Mantequilla

Precio por persona: 50 €/pax

Opción 4: Medallones de solomillo en su jugo con patatas al horno y Guarnición de Pimientos de Piquillo

Precio por persona: 52 €/pax

Opción 5: Lomos de merluza en papillote con verduritas al wok

Precio por persona: 52 €/pax

Mínimo de personas: 20 personas. Menos personas consultar precios

Postres a elegir una opción:

Biscuit Casero de Avellanas con Salsa de Chocolate caliente
Cremoso de Yogur con Coulis de Mango y Frutas del Bosque
Pie de Limón y Merengue
Tiramisú italiano

Selección de Postres degustación + 3 €/persona.



(*) Los precios por persona incluyen también el menaje, cristalería y cubertería. Mobiliario, mantelería y servilletas aparte



Cocktail y Comida sentados (*)

(Cocktail + entrante + plato principal y postre)

Bebidas (**)

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

Cocktail 8 aperitivos

Vasito de salmorejo (u otra crema a elegir)
Jamón ibérico envuelto en Grissini
Selección de Quesos Nacionales e Internacionales con Uvas, Nueces y Regañás
Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit con Cebolla caramelizada
Cucharita de Tartar de atún sobre Gota de Guacamole, Cebolla Roja encurtida y Polvo De Kikos
Croquetita de jamón ibérico
Brocheta de Langostino con Zamburiña a la Brasa y Mayonesa de Lima
Brick de morcilla con compota de manzana

Entrada (a elegir)

Ensalada de Langostinos marinados con Aguacate, tomatito cherry y vinagreta de estragón
Ensalada de Perdiz escabechada con Pimientos del Piquillo caramelizados
Raviolis de foie con salsa de trufa

Plato Principal (a elegir)

Roast Beef al horno con Patatitas provenzales y Cebollitas glaseadas
Medallones de solomillo en su jugo con Patatas al horno y Ensalada de pimientos rojos
Lomos de Salmón en papillote con verduritas al wok
Lomo de Merluza confitado a Baja temperatura con Crema de Piquillos y Patatitas París

Postres (a elegir)

Biscuit de avellanas con salsa de chocolate caliente
Dúo de chocolate con baño de café
Tarta fina de manzana con helado de vainilla
Pie de Limón y Merengue
Tiramisú italiano



Precio por persona: 60 €/pax

Mínimo de personas: 20 personas. Menos personas consultar precios

(*) Los precios por persona incluyen también el menaje, cristalería y cubertería. Mobiliario, Mantelería y servilletas aparte.

(**) Otros vinos consultar precios



Cocktail Buffet con Mesas de Degustación (*)

Nuestros Buffets se componen de un Cocktail de Bienvenida, un Cortador de jamón, unas mesas degustación, un buffet de ensaladas y cazuelitas variadas y postres.

Bebida

Refrescos variados
Agua mineral
Cervezas con y sin alcohol
Vino Blanco Rueda y Tinto Crianza Rioja

Cocktail Bienvenida

Vasito de salmorejo (u otra crema a elegir)
Tostas de foie con cebolla caramelizada
Tosta de brandada de bacalao
Blini de salmón con creme fraiche
Rigatone con ricota y pesto
Brochetas de langostino y manzana ácida con vinagreta de miel
Mini wraps de lechuga con ternera picante
Tartar de atún con guacamole
Croquetitas de jamón ibérico
Brick de morcilla con compota de manzana



Cortador de jamón

Jamón Ibérico de Bellota con picos de Jerez

Mesa de Quesos con degustación de panes

Bodegón decorado con Cajas de Madera y Flores para presentar nuestra Selección de Quesos Nacionales e Internacionales con su Maridaje de mermeladas, frutos secos, y Degustación de diferentes panecillos, picos y tostaditas



Buffet de Ensaladas

Ensalada de quinoa
Ensalada de mango y queso de cabra
Ensalada de pollo con manzana

Buffet de Cazuelitas Calientes

Rabo de toro o Carrilleras con setas
Langostinos al curry con arroz basmati
Pollo escabeche

Postres

Mini NY Cheesecake
Mini Pie de Limón y Merengue
Brochetas de frutas de temporada con chocolate caliente



Precio por persona: 70 €
Mínimo de personas 40 pax

(*) Los precios por persona incluyen también el menaje, cristalería, cubertería. Mobiliario, Mantelería y servilletas aparte.



Menú Niños (*)

Bebidas

Refrescos variados
Agua mineral

Picoteo al centro de la mesa

Croquetas de jamón ibérico
Pizzetas de jamón y queso
Nuggets de pollo con salsa barbacoa
Tortilla de patata
Minihamburguesas de ternera con patatas y kétchup

Postre

Mini brownie

Precio por niño: 20 €
A partir de 10 niños: 18 €/niño
A partir de 20 niños: 15 €/niño

Pregunta por nuestros Centros de Chuches, Tartas de Comunión Decoradas y Mesas Dulces

(*) Los precios por niño incluyen menaje desechable. Mantelería y servilletas de tela aparte

(*) Centros de Chuches, Tarta de Comunión y Mesas Dulces se presupuestará aparte.



Carritos Comunión

Si invitas a tus amigos por la tarde o sois muchos, resuelven una Merienda o bien la comida en plan divertido.

Carrito de Hamburguesas (30 uds): 250 €

Carrito de Hot Dogs (50 uds): 250 €

Carrito Mix de Hamburguesas (25 uds) y Hot Dogs (25 uds): 250 €

Carrito de Creps (25 uds) y Gofres de Chocolate (25 uds): 250 €

Carrito Donuts y Cup Cakes (donuts, brownies, muffins y cookies) (40 uds): 225 €

Carrito Helados (50 uds) 4 variedades + 3 toppings servidos en tarrina o barquillo: 225 €

Carrito Palomitas (50 uds) servidos en vasos cuadrados cartón: 220 €

Carrito Algodón de azúcar (50 uds): 220 €

Carrito Chuches y Golosinas durante 2 horas: 225 €

Los Carritos incluyen personal y 2 horas de servicio



Servicios incluidos:

- Comida y bebida indicadas en cada caso
- Cristalería, vajilla, cubertería y menaje en blanco standard
- Servicio de preparación, montaje y recogida
- Personal de cocina necesario

Servicios Extras:

- Hora extra de camarero: 25 €/persona y hora.
- Servicio de Cava: 3,5 €/ud
- Vino blanco o tinto. Consultar precios
- Servicio de Café en Termos con menaje loza: 3,5 €/persona (mínimo 10 personas)
- Servicio de Café con Nesspreso y menaje loza : 4 €/persona (mínimo 10 personas)
- Servicio de Barra Libre (primeras marcas): 10 €/persona y hora. Consultar precios a partir de la tercera hora.
- Tablero barra con mantel negro/blanco/topo: 35 €/ud
- Mesas redondas con mantel: 40-50 €/ud según medidas.
- Mesas altas tipo Cocktali con mantel: 50 €/ud
- Decoración mesas: desde 30 €/centro según tamaños
- Mantel blanco/negro/colores: desde 20 €/ud según medidas
- Servilletas hilo rustico blancas: 1,25 €/ud
- Servilletas hilo rústico varios colores: 1,50 €/ud
- Servicio Transporte diario Madrid M30 : 30 €/servicio en Madrid capital. Otras localidades consultar precios en función de km.

Condiciones de Contratación:

- Tiempo mínimo de contratación 7 días.
- El número de personas se debe confirmar con 3 días de antelación. En caso de que el número de comensales sea superior, se facturará de acuerdo con esta. Si el número de asistentes resulta inferior, se cobrará de acuerdo con lo contratado inicialmente.
- Todo retraso en el comienzo del evento y/o ampliaciones en la extensión del servicio conllevará un recargo a convenir por la empresa de Catering.
- En caso de que el montaje o recogida del evento suponga realizarlo fuera del día del evento o en un horario especial, conllevará un recargo especial a convenir en función de cada caso
- Anulaciones del servicio con menos de 5 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, y efectivo a la entrega del pedido,

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso.

Precios y condiciones vigentes a partir de 1 de Enero de 2019.