

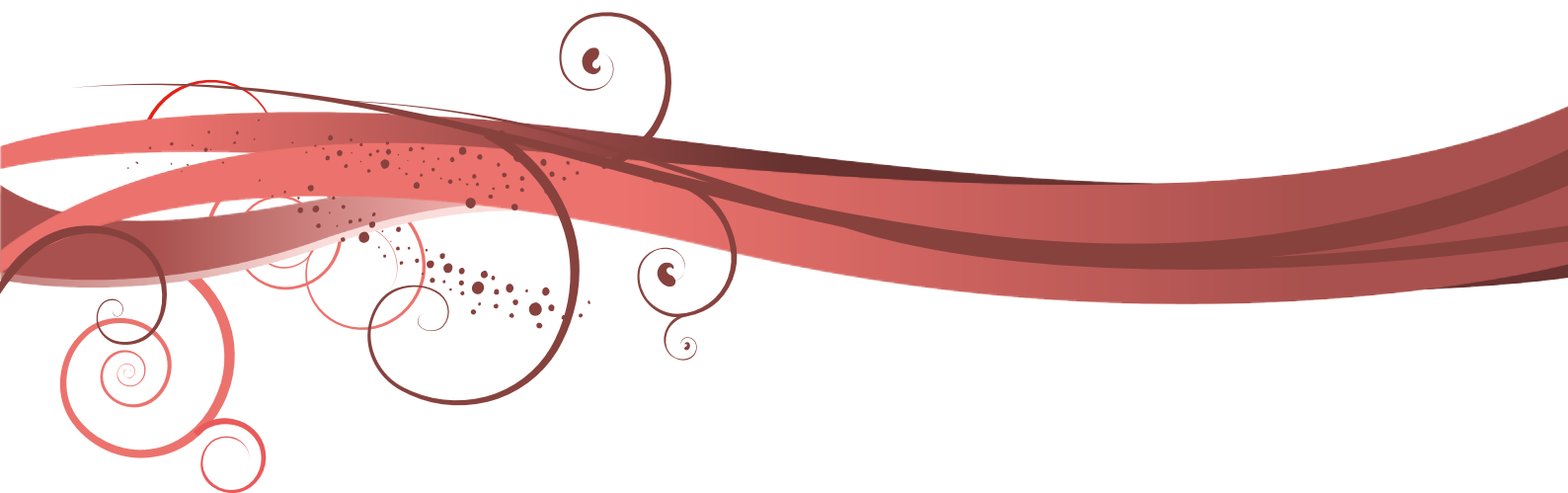


MESA DE TEMPORADA
CATERING

COCKTAILS EMPRESA

COCKTAILS EMPRESA

Un buen punto y final o... seguido a un día intenso de trabajo. Hay muchos momentos en los que un Cocktail es la forma ideal de celebrar un acontecimiento importante para la empresa y sorprender a los suyos. Desde cursos de formación a una entrega de premios, y por supuesto reuniones de todo tipo, nuestros "Cocktails" se adaptan perfectamente a las necesidades de la ocasión.





Cocktail

“Reunión / Comida con clientes”

(12 piezas saladas + 2 postres)

Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol

Agua mineral

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza Viña Eizaga

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 Burrata y Trufa

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

Mini Quiche de Bacon, Puerro, Champiñón y Emmental

Rollitos vietnamita con salsa thai

Mini-hamburguesas ternera 100% con queso y rúcula

Postre

Brocheta de fruta de temporada

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

Servicio atendido por camareros

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

(*) Consulta nuestras opciones de cremas frías y calientes



Cocktail

“Almuerzo Vip con clientes”

(13 piezas saladas + 2 postres)

Bebidas

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

Aperitivos fríos

Jamón Ibérico envuelto en Grissinis (*)
Bombón de Foie Micuit con Camisa de Almendra Crocanti
Selección de Quesos Nacionales e Internacionales con Uvas, Nueces y Regañás
Cono Crujiente relleno de Guacamole con Boquerón
Tartar de Salmón con Cebolleta, Pepinillos y Alcaparras
Chips de Pulpo con Alioli
Cuenquito de Carpaccio de Buey a la Mostaza con Rúcula y Parmesano

Aperitivos calientes

Chupito Templado de Crema de Temporada**
Croquetitas de Jamón Ibérico
Cucharita de pisto con huevo de codorniz
Brick de morcilla con salsa de manzana
Brocheta de Verduras a la Brasa con Espuma de Ajo
Mini hamburguesa de Ternera 100%

De postre

Degustación de Pastelitos artesanos
Mini Macarrons

Precio por persona: 35 €
(Precio para 30 personas o más)

De 20 a 30 personas: 40 €
De 15 a 20 personas inclusive: 45 €
Mínimo de personas del servicio 15 pax
Duración del Servicio: 2 horas
Servicio atendido por camareros

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

(*) Posibilidad de sustituir por platitos de Jamón Ibérico: 3,50 €/pax



Cocktail

“Especial Gourmet Empresa”

(14 piezas saladas + 2 postres)

Bebidas

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

Aperitivos fríos

Jamón Ibérico envuelto en Grisinnis (*)
Barquita de Endivia con Crema de Queso y Berberechos
Cucharita de Taquitos de Atún rojo con Guacamole, Cebolla Roja encurtida y Polvo de Kikos
Cujada de foie con reducción de PX
Empanadita Casera de Bonito del Norte con Fritada de Verduras
Mini Pudding de Espárragos Blancos de Navarra con Lechuguilla y Mayonesa
Chips de pulpo con alioli
Rollito de Roast Beef en su Jugo con Verduritas al wok

Aperitivos calientes

Croquetitas de Jamón Ibérico
Crujiente de Setas al estilo Stroganoff
Muslitos de codorniz Villeroy
Brocheta de Langostino con Zamburiña a la Brasa y Mayonesa suave de Lima
Rollito de Pato Laqueado con Salsa Hoisin
Brocheta de Solomillo con Manzana a la Plancha con Reducción de PX

De postre

Cubito de Fresón en Almíbar con Nata Montada
Mini brownie de Chocolate con Nueces

Precio por persona: 40 €
(Precio para 30 personas o más)

De 20 a 30 personas: 42,50 €
De 15 a 20 personas inclusive: 45 €
Mínimo de personas del servicio 15 pax
Duración del Servicio: 2 horas
Servicio atendido por camareros

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

(*) Posibilidad de sustituir por platitos de Jamón Ibérico: 3,50 €/pax

Además, te ofrecemos estas **opciones gastronómicas**, para hacer de **tus** eventos de **empresa...momentos ÚNICOS y DIFERENTES**

SERVICIO CORTADOR DE JAMÓN:

Mesa con Servicio de Cortador de Jamón y Paleta o Jamón Ibérico con picos de Jerez y platitos. Posibilidad de añadir pan tumaca, distintas variedades de aceites de oliva Virgen

MERCADO DEL APERITIVO:

Mesa decorada con Cajas de Madera, con cucuruchos de Patatas Fritas estilo churrería, Aceitunas el Gordal rellenas de Berenjena, Chips de Verduras, Galletitas de Queso Cheddar, Taquitos de Queso Manchego con Picos, Chorizo ibérico, Salchichón Ibérico y Fuet con Rosquillitas.

MERCADO DE LA VERDURA:

Bodegón de Verduras decorado con Cajas de Madera, Crudités de Verduras (Endivias, Zanahoria, Pimiento Rojo, Pimiento Verde, Rabanitos, Espárragos Trigueros, Apio y Calabacín) y Salsas de: Hummus con Garbanzos, Crema de Queso con Anchoas y Roquefort. Chupitos de Gazpacho, Ajoblanco y Crema de Calabacín.

BODEGÓN DE QUESOS:

Bodegón de Quesos Nacionales e Internaciones con su Maridaje de Mermeladas, Uvas, Frutos Secos, Panecitos, Regañás, Picos y Grisinnis, decorado con Mosaico de Panes, Cajas de Madera y Flores.

PUESTO DE EMPANADAS CASERAS:

Mesa de Empanadas de Masa fina y crujiente de Bonito del Norte con Fritada de Verduras, de Zamburiñas con Cebolla confitadísima, de Jamón Dulce con Emmental y Crema de Camembert.

SHOWCOOKING DE SUSHI

Cocina en directo de Sushi, Nigiris, Makis y Rolls con Barra decorada japonesa y Sushi Man. Incluye Palillos, Soja, Jengibre y Wasabi.

PUESTO DE OSTRAS & CHAMPAGNE

Mesa de Ostras con abridor en "Vivo y en Directo" maridada con Champagne Brut Imperial Moët Chandon.

(*) Contratación disponible a partir de 50 personas y siempre que se contrate junto con una opción de Cocktail. Precios consultar.

Servicios incluidos:

- Servicio Cocktail: comida y bebida según la opción elegida
- Cristalería y menaje necesaria para atender el Cocktail
- Servicio de preparación, montaje y recogida
- Personal de cocina necesario
- Servicio de camareros en Madrid capital (2 horas servicio): Servicio de camarero fuera de Madrid consultar precios

Servicios Extras:

- Cazuelitas de refuerzo: carrilleras con setas y patatitas paja, mini albóndigas caseras, pollo al curry con arroz basmati, bonito en escabeche, langostinos al curry con arroz salvaje. Otras opciones consúltanos: 5 €/ud. Para más de 30 personas. Menos personas consultar precios.
- Hora extra de camarero: 25 €/persona y hora.
- 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 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.