

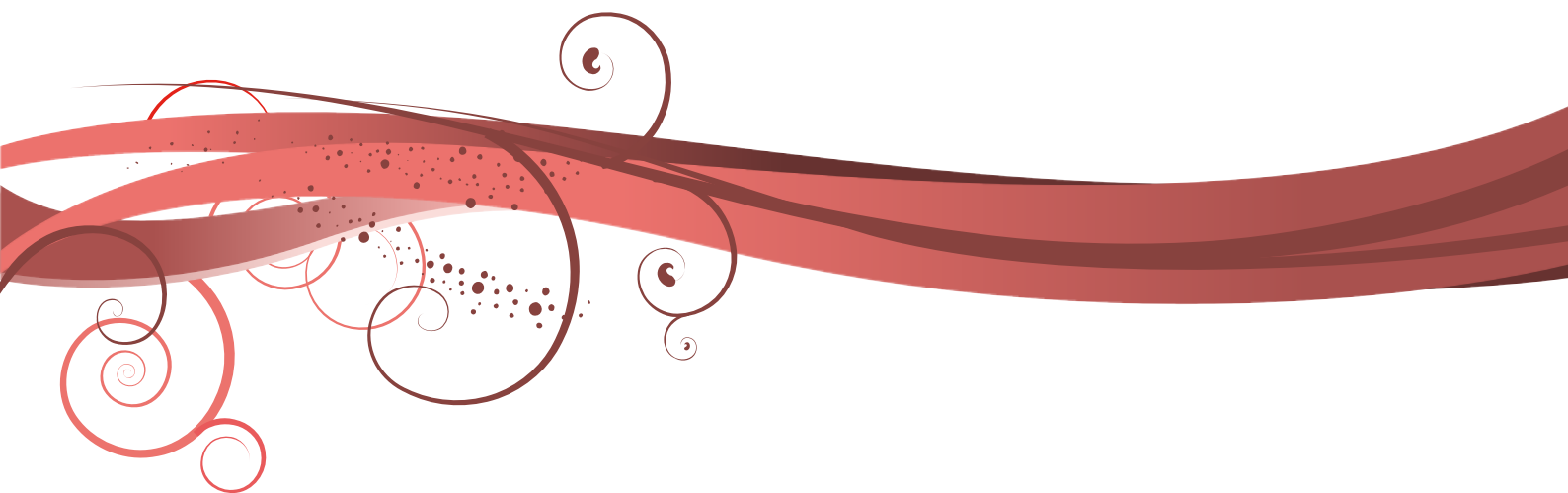


MESA DE TEMPORADA
CATERING

MENÚS DIRECCIÓN

MENÚS DIRECCIÓN

Si la ocasión requiere más formalidad, tiene que recibir a algún cliente o necesita mayor intimidad en su comida de negocios, sínteles a la mesa en su propia oficina o comedor privado. Nuestros "Menús de Dirección" se adaptan al tipo de celebración que Vd. desea.





Menús Dirección

Aperitivos

(U otros a elegir)

Jamón ibérico con Picos de Jerez
Lascas de Parmesano
Tostaditas de Pan de Pasas con Foie Mi cuit y Cebolla Caramelizada

Entradas

(A escoger una)

Ensalada de Langostinos marinados con Aguacate, daditos de Tomate y Vinagreta de estragón
Ensalada de Perdiz escabechada y Pimientos rojos caramelizados
Espárragos trigueros con crujiente de ibérico
Ensalada de judías verdes, con jamón ibérico a la Vinagreta de sidra
Risotto de setas y hongos con Parmesano
Lasaña de verduritas crujientes con Anchoada y tomate natural
Pastel de calabacín y trigueros
Milhojas de Patata con bacalao confitado y Espinacas a la catalana
Lentejas estofadas con sepia
Crema de espárragos trigueros
Crema de calabaza y manzana al curry con crujiente de parmesano
Alcachofas rehogadas con jamón
Pisto de verduras de temporada con Huevitos de codorniz
Menestra de verduras con daditos de Patatas fritas
Arroz salvaje con langostinos crujientes y salsa de curry

Plato Principal

(A escoger uno)

Bacalao a la vizcaína
Pimientos del Piquillos rellenos de bacalao
Lomos de Salmón en papillote con verduritas crujientes al wok
Lomos de atún rojo con puerro confitado y confitura de tomate (*)
Medallones de Bonito a la riojana
Rape al horno sobre cama de tomate y guarnición de gambas (*)
Guiso de Rape con Gambones (*)
Merluza a la vasca con Almejas
Merluza rebozada sobre Crema de Piquillos y patatas al vapor
Merluza al Horno con Gulas y Gambitas al Ajillo
Lomos de salmón con vinagreta de manzana y cuscús
Hamburguesa de WAGYU con soja y mostaza
Solomillitos ibéricos con mostaza, arroz salvaje y compota de mango
Carrilleras ibéricas con setas, hongos y pasta fresca
Redondo de Ternera con su guarnición de Zanahorias Baby, Guisantes franceses y Cebollitas glaseadas
Solomillo de ternera en su jugo con patatas paja y cebollitas glaseadas
Roast-beef con pimientos rojos y patatitas provenzales
Rabo de toro estofado

Postres

(A escoger uno)

Tarta brick de frutos rojos y crema de limón
Mousse de chocolate o de fresa con frutos rojos
Tarta individual de hojaldre y manzanas ácidas
Macedonia de fruta de temporada
Trío de fruta pelada (con frutas de temporada)
Mousse de yogur griego y queso fresco con coulis de mango
Biscuit de avellana con chocolate caliente

Precio por persona: 50 € / Servicio a partir de 4 personas.

Precio sin bebidas: 46 €

(*) Platos con suplemento. Consultar precio



Servicios incluidos:

- Servicio de pan y aperitivos
- Refrescos, cervezas y agua
- Vino blanco Rueda Verdejo y tinto Crianza Rioja Viña Eizaga
- Personal de cocina necesario
- Servicio de preparación, montaje y recogida

Servicios no incluidos:

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

Servicios Extras:

- 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 Cocktail 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.