

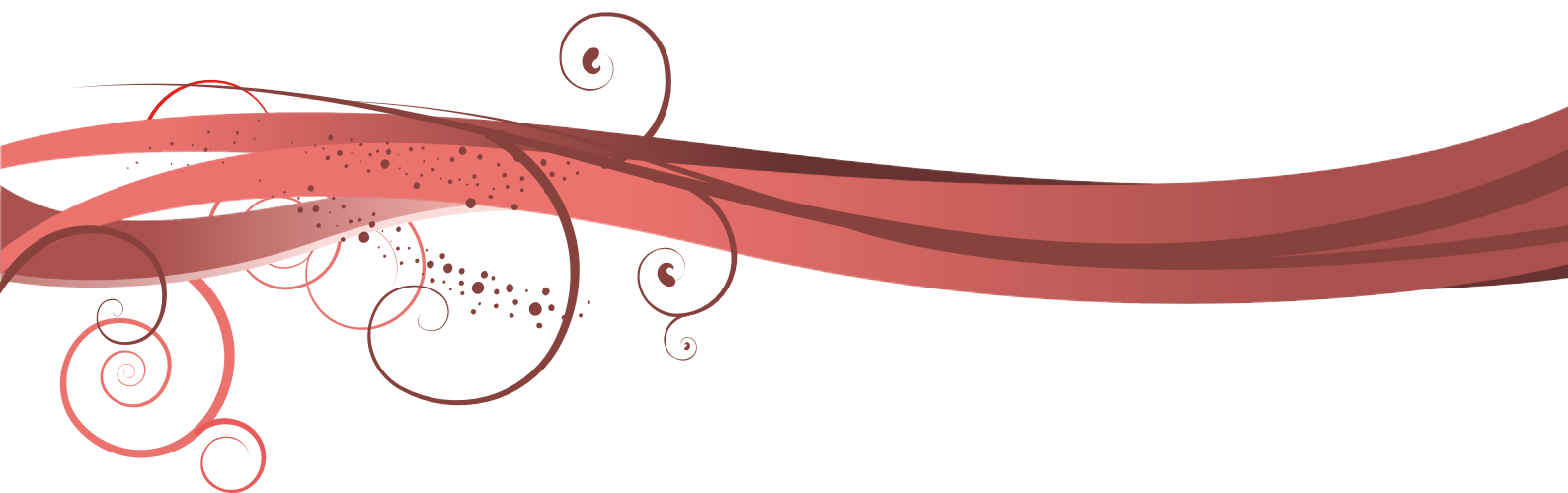


MESA DE TEMPORADA
CATERING

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 Varias opciones

Aperitivos

(U otros a elegir)

*Jamón ibérico con Picos de Jerez
Tostadita de Pan de Pasas con Foie Mi cuit y Cebolla Caramelizada
Brocheta de Langostino con Manzana Ácida y Vinagreta de Miel*

Entrada 1º OPCIÓN

(A escoger una)

*Crema de Calabaza y Manzana con Pipas de Calabaza
Crema de Espárragos Trigueros
Crema de Hongos de Temporada
Crema de Calabacín con Croutons
Salmorejo cordobés con Crujiente de Ibérico
Gazpacho andaluz con su picadillo
Ensalada de Langostinos marinados con Aguacate y tomate
Ensalada de Perdiz escabechada
Ensalada de Escarola, Granada, Nueces y Queso de Cabra
Ensalada de Quinoa, Salmón ahumado y Aguacate
Ensalada de Tomate Rossa con Burrata*

Entrada 2º OPCIÓN

(A escoger una)

*Parrillada de Verduras a la Brasa con Salsa Romescu
Menestra de Verduras
Pisto Manchego de Verduras de Temporada
Trigueros a la Brasa
Gulas al Ajillo con Gambitas
Rigatone al Pesto
Pasta fresca con Ajetes, Cherries y Queso Feta
Arroz con Verduras
Arroz Negro con Sepia*



Plato Principal 1º OPCIÓN

(A escoger uno)

Lomo de Merluza a la plancha con Patatitas al Vapor
Lomo de Salmón con Verduritas al Wok
Tataki de Atún con Ensalada de Alga wakame
Pechuga de Pollo a la Parrilla con Ensalada de Pimientos
Secreto Ibérico con Setas de Temporada
Solomillo de Ternera a la Brasa con Patatitas salteadas a las Hierbas Provenzales

Plato Principal 2º OPCIÓN

(A escoger uno)

Bonito a la Riojana
Pimientos rellenos de Merluza y Gambas
Guiso de Bacalao con Verduras
Redondo de Ternera con Zanahorias Baby, Guisantes franceses y Cebollitas Glaseadas
Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa de Manzanas y Arroz Salvaje
Carrilleras Ibéricas con Salsa de Setas y Crema de Patata

Postre (*)

(A escoger uno)

Tarta de Queso Idiazabal con Fresitas del Bosque
Tiramisú italiano
NY Cheesecake
Saquito de Chocolate Blanco con Frutos Rojos
Tarta tatin de Manzana Golden
Crema de Yogur Griego con Coulis de Mango

(*)Se llevará siempre piezas de fruta de temporada como alternativa



Servicios incluidos:

- Servicio de pan
- Personal de cocina necesario
- Servicio de preparación, montaje y recogida

Servicios Extras:

- 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.