



MESA DE TEMPORADA  
CATERING

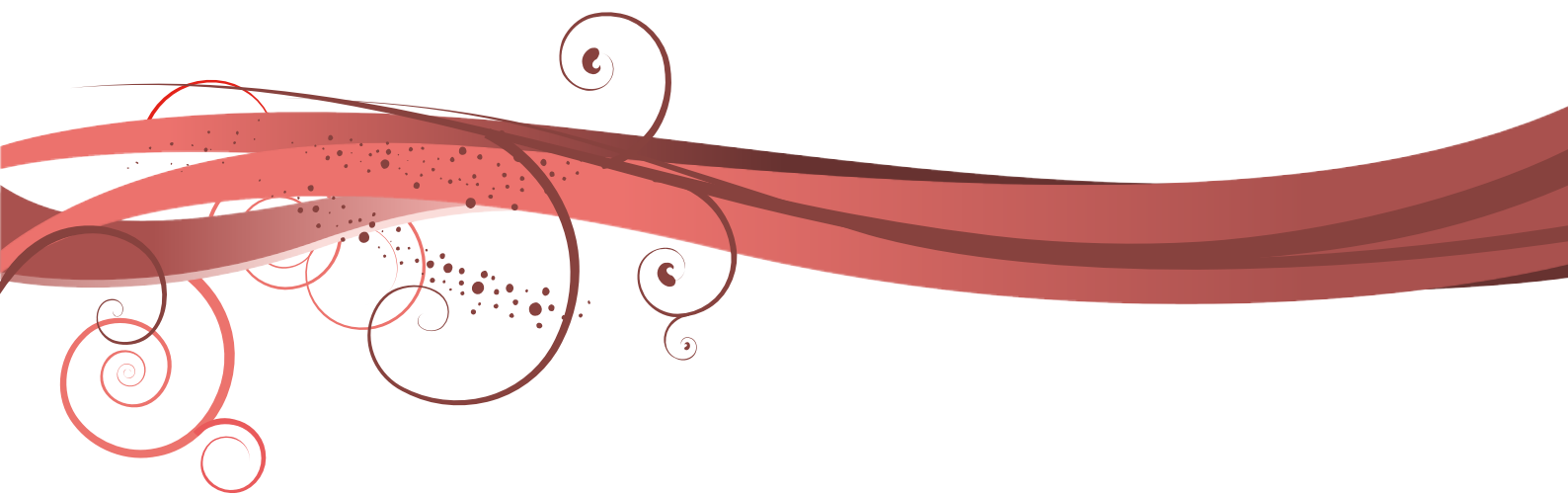
# COCKTAILS

## COCKTAILS

*Si estás pensando en celebrar un acontecimiento importante para ti, bien sea un Aniversario, una Pedida, un Bautizo, una Comunión o incluso una cena entre amigos, no dudes en contratar alguno de nuestros Cocktails.*

*Son servicios completos, en los que nos encargamos de todo y tú puedes disfrutar de ese día especial como te mereces.*

*Llámanos y te ayudaremos a elegir la mejor opción!*





## Un Servicio de Bandejas Informal

### “Un picoteo en mi casa”

(8 variedades + 2 postres: 17 piezas por persona)

#### Aperitivos fríos y calientes

Mini Blini de Salmón ahumado con Crema de eneldo (2 ud/persona)  
Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit y Cebolla caramelizada (2 ud/persona)  
Bocadito de Pollo con Tomate Seco y Cebolla Crujiente (2 ud/persona)  
Brocheta de Tomatito Cherry con Anchoas (2 uds)  
Mini Coca de Verduras con Queso de Cabra (1,5 ud/persona)  
Brocheta de Langostino con Manzana ácida y vinagreta de miel (2 ud/persona)  
Mini foccacia de aguacate, tomate y aceite oliva Virgen (1,5 ud/persona)  
Mini-hamburguesitas con queso y rúcula (2 uds/persona)

#### Postre

Brochetas de fruta de temporada (1 ud/persona)  
Mini brownie (1 ud/persona)

**Precio por persona: 22 €**  
**Mínimo de personas 10 pax**

A este servicio le puedes añadir lo siguiente...

Tortilla de patata (8 raciones): 15 €/ud  
Bandeja de Jamón Ibérico con picos de Jerez 10-15 raciones (220 gr): 28,00 €  
Bandeja de quesos variados 10-15 raciones (350 gr): 24,00 €  
Bandeja de Surtido de Ibéricos (10-15 raciones) 200 gr + Picos de Jerez: 20 €  
Bandeja de mini sándwiches variados (24 uds): 36,00 €

...o consultar nuestra carta de Servicio de Bandejas donde encontrarás otras muchas opciones

**Servicio de camarero opcional: 90 €/servicio en Madrid capital**  
**Suplemento bebida (vino blanco y tinto, refrescos y cervezas): consultar precios**  
**Suplemento cristalería: 3 €/persona**  
**Servicio de transporte Madrid capital y en horario de L-V de 9 a 19 horas y S de 10 a 14 horas. 30 €/servicio. Fuera de este horario consultar precios de entrega**

### CONTRATA ESTE SERVICIO SI...

Quieres invitar en casa porque te reúnes con algunos amigos pero no tienes tiempo para organizar y necesitas algo de ayuda con la comida

Quieres quedar bien dando un toque un poco especial a la cena, con cosas que son ricas, vistosas y cómodas de comer... lo que llamamos el PICOTEO de calidad pero informal

Dispones de la bebida en tu casa y no quieres que eso incremente el precio del Catering

Además tienes vasos y copas para tomar las bebidas y no te importa usarlos

Quieres sacar la comida lista a la mesa de centro pero si hay algo que hay que calentar previamente no te importa dar ese último toque

El servicio de camarero no te resulta imprescindible...pero recuerdo que si lo quieres lo puedes contratar

### CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

En este servicio el cliente se encarga de la bebida y el menaje (vasos, etc.)

El Catering se encarga de la comida en formato Bandejas desechables, siendo un picoteo rico, que puedes complementar con algo que compres o bien ampliarlo con otras opciones nuestras

Si necesitas ayuda de un camarero que os atienda te lo proporcionamos.

Y si necesitas que te llevemos el menaje y bebida también.

Se acuerda una hora de entrega determinada con el cliente y posteriormente no hay que recoger nada



## 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

## “Una Cena de pie”

(13 variedades saladas + 2 postres)

### Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol  
Vino Blanco Rueda Verdejo  
Vino Tinto Rioja Crianza Viña Eizaga

### Aperitivos fríos

Jamón Ibérico envuelto en Grisinni al Aceite de Oliva\*  
Bombón de Foie Micuit con Camisa de Almendra Crocanti  
Selección de Quesos Nacionales e Internacionales con Uvas,  
Nueces y regañás  
Cono Crujiente relleno de boquerón en vinagre con crema de  
guacamole  
Tartar de Salmón con Cebolleta, Pepinillos y Alcaparras  
Chips de Pulpo con Alioli  
Carpaccio de Buey a la Mostaza con Rúcula y Parmesano

### Aperitivos calientes

Chupito Templado de Crema de Temporada\*\*  
Croquetitas de Boletus o 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  
Minihamburguesa de Ternera 100%



### De postre

Mini cheese cake  
Pastelitos pasión chocolate

**Precio por persona: 36 €**  
**(para 30 personas o más)**

**De 20 a 30 personas: 38 €**  
**De 15 a 20 personas inclusive: 42,50 €**  
**Mínimo de personas del servicio 15 pax**  
**Duración del Servicio: 2 horas**

### Posibilidad de reforzar el Cocktail con una cazuelita

(\*) El Grisinni se puede sustituir por platitos de Jamón Ibérico: 3,50 €/pax  
(\*\*) A elegir entre: Crema de patata y trufa, Crema de puerros, Crema de Espárragos trigueros, Crema de Pimientos del Piquillo...



## Cocktail

# “Mesa de Temporada”

(14 variedades saladas + 2 postres)

### Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol  
Vino Blanco Rueda Verdejo  
Vino Tinto Rioja Crianza Viña Eizaga

### Aperitivos fríos

Jamón Ibérico envuelto en Grisinni al Aceite de Oliva\*  
Barquita de Endivia con Crema de Queso y Berberechos  
Cucharita de Taquitos de Atún rojo sobre Gota de Guacamole,  
Cebolla Roja encurtida y Polvo de Kikos  
Cuajada 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

Croquetita 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

Vasito de Fresón en Almíbar con Nata Montada  
Cookie al horno en sartencita con Helado de Vainilla

**Precio por persona: 42 €**  
**(para 30 personas o más)**

**De 20 a 30 personas: 45 €**  
**De 15 a 20 personas inclusive: 47,50 €**  
**Mínimo de personas del servicio 15 pax**  
**Duración del Servicio: 2 horas**

### Posibilidad de reforzar el Cocktail con una cazuelita

(\*) El Grisinni se puede sustituir por platitos de Jamón Ibérico:  
3,50€/pax

(\*\*) A elegir entre: Crema de patata y trufa, Crema de puerros,  
Crema de Espárragos trigueros, Crema de Pimientos del Piquillo...

## Estaciones y Showcooking...

### **Cata de Vinos**

Un sumiller decantará vinos de distintas D.O. diferentes contando con varias bodegas de cada D.O.: Rioja, Ribera del Duero, Penedés, Vinos de Castilla, Somontano, Rueda, Albariño  
(Se servirán 6 referencias de tinto y 2 de blanco)

*Precio por persona: En función de las variedades y el número de vinos contratados*

### **Corner de Cerveza**

Bodegón decorado con Cajas, Latones y Flores con Cervezas Heladas sobre Hielo Pilé

*Precio por persona: 7 €. Mínimo 50 pax*

### **Cortador de jamón**

Jamón Ibérico puro 100% de bellota Casa de Alba (7 a 7,5 kg)

*Precio por persona: 8 €. Mínimo 50 pax*

### **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

*Precio por persona: 8 €. Mínimo 50 pax*

### **Bodegón de Quesos**

Degustación de Quesos Nacionales e Internaciones con su maridaje de Mermeladas, Uvas, Frutos Secos, Panecitos, Regañás, Picos y grisinis, decorado con Cajas de Madera, Flores y Verduras

*Precio por persona: 8,50 €. Mínimo 50 pax*

### **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

*Precio por persona: 8,50 €. Mínimo 50 pax*

### **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

*Precio por Persona: 12 €. Mínimo 50 pax*

### **Mesa de Sushi (\*)**

Un Sushi man preparará sushi durante 2 horas, Makis, Nigiris en directo. California Roll, Maki-Sushi de cangrejo, aguacate y pepino. Maki-Sushi vegetariano. Nigiris (salmón, atún, izumidai, etc.). Hosomaki, Sashimi mixto  
Acompañados con salsa de soja y wasabi de jengibre dulce. Incluye barra japonesa decorada.

*Precio por persona: 15 €/pax. Mínimo 50 pax.*

### **Degustación de arroces**

Un cocinero realizará dos paellas una de verduras y un arroz a banda in situ durante la duración del Cocktail  
(Los camareros pasarán platitos de degustación)

*Precio por persona: 15 €/pax. Mínimo 50 pax.*

### **Parrillada de Carne (\*)**

Una parrillada a la brasa en vivo y en directo. Hamburguesas, chorizo, morcilla, pinchitos de pollo con verduras, chuletilas de lechazo y guarniciones de Patatitas y Pimientos Asados.

*Precio por persona: 16 €/pax. Mínimo 50 pax*





**Servicios incluidos:**

- Servicio Cocktail: comida y bebida según la opción elegida
- Cristalería, vajilla, cubertería y menaje
- Servicio de preparación, montaje y recogida
- Personal de cocina necesario

**Servicios no incluidos:**

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

**Servicios Extras:**

- Cazuelita de refuerzo (arroz a banda, paella, carrilleras con setas): 5 €/ud Para más de 30 personas consultar precios.
- 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.