

CARTA COCKTAILS

Menú Cibeles - 11 variedades

Aperitivos fríos

Wrap de pavo, lechuga, tomate y mayonesa
Sándwich de chatka, mayonesa y encurtidos
Sándwich enrollado de tomate raf, sal gorda y mostaza
Montadito de tortilla de patatas
Sobrasada de Mallorca con miel y almendra fileteada sobre tosta

Calientes

Croquetas de jamón ibérico
Mini rollitos primavera con salsa de soja
Montadito de jamón York con huevito frito de codorniz
Roll crujiente de Frankfurt de Viena con queso fundido y cebollita frita
Montadito de lomo de Orza, tomate y queso Gouda

Dulce

Tulipa de masa filo con crema fría de limón o Brownie

Precio 11€

Menú Retiro - 12 variedades

Aperitivos fríos

Canapé de rústica con tortilla de patatas
Sándwich con queso Gouda trufado
Sándwich de pavo, queso, rodajas de tomate y rúcula
Mini wrap de pollo al curry
Mini wrap de salmón y aguacate
Totopo con guacamole, queso crema, tomate y albahaca
Mini taco de humus con crudités

Aperitivos calientes

Croquetas de jamón ibérico
Mini hamburguesa de ternera con brie y cebolla caramelizada
Mini rollito primavera
Samosas de verduras

Dulce

Dados de brownie o tulipas de masa filo con crema fría de limón

Precio 14.50€

Menú Argüelles - 14 variedades

Aperitivos fríos

Sándwich con queso Gouda trufado
Mini wrap de salmón y aguacate
Tosta con foie, queso de cabra, cebolla caramelizada y almendra fileteada
Canapé de lacón con huevito frito de codorniz
Empanada de atún

Aperitivos calientes

Brocheta de pollo teriyaki
Croquetas de jamón ibérico
Mini burger de ternera con queso brie y cebolla glaseada
Mini rollito primavera con salsa de soja
Mini wrap de carrilleras de ternera en salsa
Crepe de champiñones al curry
Quesadillas de ropa vieja de pringá

Dulce

Dados de brownie
Tulipas de filo con crema de limón y frambuesa

Precio 16€

Menú Delicias - 16 variedades

Aperitivos fríos

Sándwich queso gouda trufado
Tortilla de patatas de Betanzos en pan con tomate
Tosta con foie de oca, queso de cabra, cebollita caramelizada y almendra fileteada
Mini wrap de salmón ahumado con aguacate y salsa gravalax
Totopo con queso crema, aguacate, tomate en daditos y aceite de albahaca
Tosta con pimientos rojos asados y morcilla de Burgos

Aperitivos calientes

Rollito de pato laqueado con salsa hoisin
Mini hamburguesa de ternera con queso brie y cebolla caramelizada
Langostino en tempura con salsa agridulce
Rollitos fritos con emmental, salsa de tomate y orégano
Fondue de tres quesos trufados en wan tun
Croquetas de jamón de bellota
Samosas con verduritas al curry
Pollo teriyaki

Dulces

Tulipa de masa filo con crema fría de limón
Dados de tarta brownie con azúcar glass

Precio 21€

Menú Moncloa - 17 variedades

Aperitivos fríos

Mini wrap de salmón con aguacate
Brik crujiente con jamón ibérico y huevo frito de codorniz
Montadito de rosbif de ternera en salsa con parmentier de patata
Tosta con foie de oca, queso de cabra, cebollita caramelizada y almendra fileteada
Brocheta de ensalada César
Totopo con guacamole, queso crema, tomate y albahaca
Pimientos asados rojos con morcilla

Aperitivos calientes

Rollito de pato laqueado con salsa hoisin
Canelón de rabo de toro
Langostino en tempura con salsa agri dulce
Brocheta de pollo teriyaki con sésamo tostado
Croquetas de jamón ibérico
Croqueta de gambas al ajillo
Mini hamburguesa de chuleta de ternera con queso brie, y cebolla caramelizada
Quesadilla de ropavieja de puchero

Dulces

Tulipa de masa filo con crema fría de limón
Tartita fina de hojaldre con manzana glaseada

Precio 23€

Menú Malasaña - 20 variedades

Aperitivos fríos

Bandeja de jamón ibérico 100% con pan de cristal con tomate
Guacamole con perlas de tomate, cebolleta fresca, anchoa del cantábrico y mújol sobre tosta
Tosta de foie con queso de cabra y cebolla glaseada
Tosta con pimientos rojos asados y morcilla de Burgos
Tartaleta con boletus, trufa y huevo frito de codorniz
Carpaccio con salsa de alcaparras y parmesano
Makis de atún
Tartar de atún con mango, aceite de sésamo y wakame

Aperitivos calientes

Croquetas de jamón de bellota
Canelón de rabo de toro gratinado en tosta
Mini wrap de carrilleras de ternera en salsa
Langostino en tempura con salsa agri dulce
Rollito de pato laqueado con salsa hoisin
Fondue de tres quesos trufados en wan tun

Mini hamburguesa de chuleta de ternera con queso brie, y cebolla caramelizada
Crepe de merluza
Crujiente de morcilla
Montadito de serranito

Dulces

Tulipa de masa filo con crema fría de limón
Dados de tarta brownie con azúcar glass

Precio 30€

Menú Gourmet Lafita - 22 variedades

Aperitivos fríos

Bandeja de jamón ibérico de bellota 100% con pan de cristal
Bloc de foie de pato con queso de cabra y cebollita glaseada servido en tosta
Cucharitas con tartar de atún y mango
Carpaccio de solomillo de ternera con vinagreta de alcaparras, parmesano y rúcula
Pimientos rojos asados con azúcar moreno y morcilla de Burgos
Guacamole casero, perlas de tomate, cebollita tierna, anchoa del cantábrico y mújol sobre tosta
Brocheta de jamón de pato, berros, idiazábal y vinagreta de mostaza antigua

Aperitivos calientes

Brocheta de cigala y vieira a la plancha con escamas de sal
Canelón de rabo de toro
Fondue de tres quesos trufados en wan tun
Tartitas crujientes de boletus y trufa con huevito frito de codorniz
Croquetas de jamón ibérico
Crepe de txangurro gratinado
Brocheta de solomillo de buey
Tulipa de filo crujiente con pollo de corral en salsa con manzana y ciruelas
Wrap de carrilleras en salsa
Tempura de langostino
Mini hamburguesa con queso brie, cebolla glaseada y mostaza al pedro ximenez
Croquetas de gambas
Brocheta de pollo triyaky con verduritas

Dulces

Tulipa de masa filo con crema fría de limón
Dados de tarta brownie con azúcar glass

Precio 42€

Menú Infantil - A elegir 6 variedades

Finguers de pechuga de pollo (3ud)
Mini pizzas de jamón y queso, margarita o 4 quesos (2ud)
Mini hamburguesa de ternera con ketchup (1ud)
Mini hamburguesa de pollo crujiente (1ud)
Croquetas de jamón ibérico (2ud)
Sándwich mixto (2 triángulos)
Perrito caliente
Brocheta de pollo teriyaki (1ud)
Tortilla de patata en pan con tomate (1ud)
Chapatina de jamón ibérico (1ud)
Chapatina de jamón york (1ud)
Brocheta de albóndigas en pan (1ud)

Postre

Dados de brownie

Precio 16€

Bebida. Refrescos y zumos 5€

*Incluye menaje desechable y servilletas con la bebida.

Cazuelitas de refuerzo

Butifarra con boletus al oloroso
Garbanzos con chipirones y alcachofas
Habitas baby a la menta con jamón de pato
Raviolis rellenos de trufa con salsa de foie
Pulpo a feira con cachelos
Callos con garbanzos

Precio por cazuelita 6€

Servicios Adicionales

Personal

Servicio de camarero 4 horas	100€
Hora extra camarero y cocina	25€
Chef de cocina 4 horas	100€
Desplazamiento camareros según localización	Consultar

*Entre 15 y 20 comensales

*Si el evento se retrasa de la hora acordada, el tiempo extra del equipo lo abonará el cliente

Mobiliario y Menaje

Tablero barra con mantel	35€/ud
Mesas redondas con mantel. Según medida	40-50€
Mesas altas tipo cócktail con mantel	40€
Manteles	20€/ud
Cristalería. Copas de vino y vasos de sidra	2€/persona
Vajilla. Platito de apoyo	1€/persona
Cubertería. Cuchillo y tenedor	1,50€
Menaje desechable. Vasos cartón	0,50€/ud
Set de servicio desechable: Platito, tenedor, cuchara, cuchillo y servilleta	1,50€/persona

*Si se dejara en el espacio del evento menaje o mobiliario para recoger un día diferente al del evento, se abonará una fianza a devolver el día de recogida.

Bebidas

Barra libre de bebidas. 2h duración del cócktail
Refrescos lata. Cristal se presupuesta aparte
Agua con y sin gas
Cerveza Mahou Clásica. Botellín 25cl con y sin alcohol (0,0 tostada)
Vino blanco Verdejo – Señorío Real
Vino tinto Crianza Rioja - Montelciego

*Consultar precio para otras marcas de vino

Precio 12,00€/persona

Bebidas por unidad

Agua mineral 0,50cl. Plástico	1,50€/ud
Agua mineral. Cristal, lata o brick	2€/ud
Agua con gas 50 cl.	2,25€/ud
Refresco lata	2€/ud
Cerveza Mahou Clásica botellín 0,25cl.	1,80€/ud
Cerveza Mahou Tostada 0,0% 0,25cl.	2,20€/ud
Botella vino blanco o tinto	Consultar
Servicio de Café con leche en Termos. Menaje desechable cartón incluido	2€/persona

*Barra libre combinados. Barceló, Seagrams, Johnnie Walker, Absolute

9€/persona/hora

*Suplemento menaje café de loza **2€/persona**

*Si el cliente aporta las bebidas, le presupuestamos el mobiliario, menaje, hielo... y todo lo relacionado con la barra de bebidas que necesite.

*Consultar marcas Premium

Todo Incluido

Incluye

Personal. Camareros y personal de cocina

Bebida Refrescos, cerveza con y sin alcohol, agua con y sin gas, vino Rioja Crianza y Verdejo

Cristalería. Copas vino y vasos de sidra

Mesa de barra y todo lo relacionado. Cubertera, champañera, limón y naranja, hielo

*Servicio mínimo para 30 personas

*Consultar precio para menos comensales

Añadir 26,50€/persona a la comida elegida

Transporte y Entrega

Servicio de entrega de catering. Sólo comida

1,50€/Km

*Servicio entrega y recogida de menaje y/o mobiliario

consultar

Visita del espacio del evento

1,50€/Km

*Según localización

Condiciones

Tiempo mínimo de contratación 48 horas

No se aceptarán cambios de menos asistentes con menos de 72 horas de antelación

Anulaciones el día anterior al evento se cobrará el 100% del servicio

Anulaciones a 4 días del evento se cobrará el 50% del servicio

Anulaciones entre 7 y 4 días antes del evento se cobrará el 30% del servicio

Anulaciones por e-mail o teléfono con confirmación de vuelta

*Precios sin IVA

10% comida

21% bebida, personal, entrega, alquiler de mobiliario y menaje

Precio mínimo si se recoge 90€, con entrega 150€ + transporte

Forma de Pago

50% en concepto de reserva mediante transferencia, tarjeta o efectivo

50% el día del evento mediante transferencia, tarjeta o efectivo



Tl. 639365858
Madrid