

CÓCTELES

Tenemos varias propuestas que combinan pinchos fríos y calientes, cremas de temporada, delicatessen, embutidos ibéricos de primera calidad...

Celebra una fiesta o reunión en tu empresa o en tu casa (o en cualquier otro espacio) sin tener que preocuparte por nada.

Diseñamos: menús especiales adaptados a tus ideas y necesidades: fiestas temáticas, infantiles, menús de temporada, cenas de navidad.



CÓCTELES

Diseña tu propio cóctel: selecciona, elige y combina los aperitivos que más te gusten de nuestra carta.

Cremas y gazpachos (según temporada)

Chupito de gazpacho andaluz con crujiente de jamón
Chupito de gazpacho de fresa*
Chupito de gazpacho de calabacín y aguacate
Chupito de vichyssoise
Chupito de ajo blanco con uva moscatel
Chupito dúo de crema de calabacín y calabaza
Vasito de salmorejo cordobés acompañado de crujiente de jamón
Chupito de calabacín con virutas de parmesano
Chupito de guisantes a la menta
Cuenquito de sopa de ajo
Caldito invernial
Chupito de crema de verduras

Entrantes

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con picos de Jerez*
Queso manchego con crackers y uvas o membrillo
Tabla de ibéricos con picos de Jerez*
Vasito de ensalada César
Vasito de ensalada de arroz
Vasito de ensalada de pulpo
Vasito de tartar de aguacate y cangrejo
Vasito de ensalada de pochas, verduras y aromas arábes
Vasito de ensalada de quinoa, avena y arroz
Vasito de ensalada griega
Vasito de ensaladilla rusa
Vasito de escalibada con lomo de ventresca del cantábrico
Vasito de mousse de queso y confitura de pimiento
Vasito de risotto de setas

Entrantes

Brocheta capresse de tomate cherry, mozzarella, rúcula y aceituna negra al aceite de albahaca
Brocheta capresse al pesto
Vasito de crudites con tzatziki y rabanito
Brocheta de langostinos y trigueros con salsa holandesa
Bocado de endibia con salsa roquefort y nuez caramelizada
Salpicón de gambas con vinagreta de Jerez
Nuestro boquerón en vinagre con emulsión de tomate
Cucharita de sandía con jamón de pato*
Cucharita de guacamole con langostino
Trufas de queso de cabra a los tres colores
Piruletas de parmesano
Selección de minicucuruchos
Canapé de foie con confitura de cebolla o manzana*
Tosta de anchoa del cantábrico, boquerón en vinagre y emulsión de tomate
Tartaleta o volován de hojaldre con pisto manchego
Tartaleta o volován de hojaldre de verduras y setas
Hummus libanés con láminas de pan de pita o crudites
Hummus de calabaza
Cupcake de tortilla de patata
Cupcake de tortilla de boletus
Dados de empanada de hojaldre de bonito
Dados de pastel de la huerta (de temporada) con salsa ligera
Sorpresa de hojaldre de queso variados
Croquetas de Mamamina
Croquetas de huevo con chorizo
Croquetas de boletus
Croquetas de espinacas
Croquetas de cabrales

CÓCTELES

Entrantes

Bombitas de queso con salsa arrabiata
Samosas crujientes de verduras con salsa de soja
Mini rollito Thai con salsa agridulce
Raviolis crujientes con salsa arrabiata o setas
Triángulos crujientes de morcilla y manzana
Triángulos crujientes de espinacas, ricotta y piñones
Triángulos crujientes de idiazábal con frambuesa

Pescado

Blinis de ahumados
Bocadito de salmón ahumado y crema de yogurt
Cucharita de lomo de salmón con guacamole
Empanadillas de sepia mallorquina
Brocheta de salmón marinado con alcaparras, eneldo y salsa de tártara*
Cucharita de tartar de atún con crema de patata y mousse de aguacate
Delicias de rape con ali oli *
Vasito de ceviche peruano *
Tosta de brandada de bacalao y aceite de oliva virgen extra al ajo tostado
Mejillón al vapor con su vinagreta
Crujiente de langostino con salsa de soja

Carne

Delicias de pollo crujiente y sus tres mostazas
Pollo frito al estilo americano
Vasito de salteado de pollo oriental
Mini hamburguesa con cebolla caramelizada
Mini hamburguesa con berros y bacon
Mini hamburguesa de cordero con salsa de albahaca y yogurt*
Bocadito de solomillo ibérico con salsa de frambuesas
Cucharita de steak tartar al limón*
Rollito de roastbeef con salsa de Jerez a la pimienta*
Brocheta de pato braseado con salsa de higos

Postres

Brocheta de fruta de temporada
Crema de mascarpone con zarzuela de frutos rojos
Tiramisú
Pannacotta con coulis de fruta de temporada
Pannacotta de chocolate con frambuesas
Pannacotta de chocolate blanco con coulis de arándanos
Mousse de limón
Tartaletas de lemon curd y merengue
Tarta tres chocolates
Profiteroles de nata
Triángulos crujientes de manzana, pasas y canela
Fresas con gelatina de té
Cheesecake
Quesada lebaniega
Vasito de arroz con leche artesanal
Vasito de natillas caseras
Vasito de natillas de horchata (en temporada)
Vasito de crema de naranja y chocolate
Vasito de mousse de chocolate
Pastelitos variados



CÓCTELES

Precios

Opción 1

9 referencias + 1 postre.....	23,00 €
grandes celebraciones (más de 50 personas).....	21,00 €

Opción 2

12 referencias + 1 postre.....	28,00 €
grandes celebraciones (más de 50 personas).....	26,00 €

Opción 3

15 referencias + 1 postre.....	34,00 €
grandes celebraciones (más de 50 personas).....	31,00 €

*La elección de los aperitivos marcados tienen un incremento de 2,00 € por referencia/persona.

** El acompañamiento de cóctel con barra libre de vino tinto Rioja crianza, vino blanco Rueda verdejo, cerveza con y sin alcohol, refrescos y agua mineral, tiene un incremento de 6,00€/persona/hora.

***Para otro tipo de menús consulta presupuesto sin compromiso.



*EL SERVICIO INCLUYE

- Menaje de presentación (loza, tablas, pizarra, cestas...) y cristalería (si se solicita bebida)
- Traslado, servicio de montaje, preparación del pedido y recogida en Madrid capital, (servicio de recogida fuera de Madrid capital, consultar precios)
- Mantelería y decoración

*EL SERVICIO NO INCLUYE

- Menaje de cristalería 2,00€/persona, si no se solicita bebida (incluye menaje básico para servicio de bebida durante el cóctel: cervezas, vinos, aguas y refrescos. Para otro tipo de menaje especial, consultar precios)
- Servicio de camareros en Madrid capital (otras localidades consultar) si desea servicio de camareros se facturará un mínimo de 2 horas por el servicio a razón 50,00€/camarero
Cada hora extra adicional de camarero se facturará a 25 €/camarero.
Servicio de mesa adicional (traslado y montaje) 10,00€/unidad
- Los precios no incluyen el 10% de IVA o el 21% IVA en el caso de menaje y servicios.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Se requiere realizar el pedido con un mínimo de 72 horas de antelación.
- Anulaciones del servicio con menos de 24 horas en días laborables se cobrará íntegramente el pedido realizado.
- Anulaciones del servicio comprendidas entre las 48 horas y 24 horas anteriores a la entrega del servicio, se cobrará el 50% del pedido depositado como fianza al realizar la reserva.
- Las anulaciones se realizarán por teléfono y/o e-mail con confirmación de vuelta. No se aceptan anulaciones por fax o buzón de voz.
- A la reserva de la fecha elegida se realizará un pago anticipado del 50% del pedido.

Se recomienda solicitar presupuesto individualizado en cada caso.
Consúltenos y le ayudaremos a realizarlo a su medida.
Precios y condiciones vigentes a partir de 1 de Enero del 2017.
Esta tarifa anula todas las anteriores de cócteles.