

Cóctel | Catering

Canapés fríos

- Profiterol relleno de marisco y salsa rosa – 1,80
- Pinchito de ibérico con pan y tomate – 1,50
- Cucharita de salmón ahumado y tartar de aguacate – 1,80
- Cucharita de bacalao al pilpil – 1,80
- Brocheta de pulpo con aceite de pimentón - 1,50
- Vasito de salmorejo con jamón – 1,80
- Salpicón de marisco - 1,80
- Vasito de ajo blanco – 1,50
- Volován de ensaladilla rusa – 1,50
- Coca de escalivada – 1,50
- Empanadas (bonito, verduras, ..) - 1,50

Canapés calientes

- Brocheta de langostino y bacon – 1,80
- Croquetas de jamón, bacalao y hongos – 1,50
- Taquito de pollo macerado en soja y cítricos con guacamole - 1,50
- Tosta de carrillera de ternera estofada – 1,80
- Chupito de crema de puerro y lasca da bacalao – 1,80
- Tosta de morcilla con pimientos asados – 1,50

Postres

- Crema de limón – 1,00
- Arroz con leche – 1,00
- Tarta de queso – 1,50

IVA incluido en los precios indicados.

Se pueden elegir 8 canapés máximo. Si se desea ampliar a más tipos de canapés, la cantidad mínima por tipo de canapé es de 30 unidades.

Cantidad mínima: 200 unidades, excluyendo los postres.

La elección de los canapés debe confirmarse al menos con 7 días de antelación.

Menú 1

1 ENTRANTE INDIVIDUAL

Elegir 2 opciones máximo

Ensaladilla de gambas

Ensalada de ventresca de bonito con pimientos asados

Langostinos a la plancha

1 PLATO PRINCIPAL

Elegir 2 opciones máximo

Bacalao a la riojana

Pimientos rellenos de bacalao con salsa de piquillo

Carrilleras ibéricas al Pedro Ximénez

Solomillo ibérico con salsa manzanas

1 POSTRE

Elegir 1 opción máximo

Tarta pasiega

Tarta de manzana

Tarta de queso

Helado

BODEGA

1 botella por cada 3 personas

Lambrusco, Moscato, Rioja, Ribera de Duero o Rueda

28,00

Precio por persona. IVA incluido

Menú 2

1 ENTRANTE A COMPARTIR

A compartir entre 4 personas. A elegir entre

Fritos variados

Langostinos asados con mahonesa de mango

1 ENTRANTE INDIVIDUAL

Elegir 2 opciones máximo

Ensalada templada de bacalao

Salpicón de marisco

Guiso de setas con huevo poché

1 PLATO PRINCIPAL

Elegir 2 opciones máximo

Merluza al cava

Merluza en salsa verde con almejas

Carrillera de ternera al vino tinto con parmentier

Lechazo a baja temperatura con patatas panadera

1 POSTRE

Elegir 1 opción máximo

Tarta pasiega

Tarta de manzana

Tarta de queso

Helado

BODEGA

1 botella por cada 3 personas

Lambrusco, Moscato, Rioja, Ribera de Duero o Rueda

33,00

Precio por persona. IVA incluido



Menú 3

1 ENTRANTE A COMPARTIR

A compartir entre 4 personas. A elegir entre

Fritos variados

Langostinos asados con mahonesa de mango

1 ENTRANTE INDIVIDUAL

Elegir 2 opciones máximo

Ensalada templada de bacalao

Salpicón de marisco

Guiso de setas con huevo poché

1 PLATO PRINCIPAL

Elegir 2 opciones máximo

Merluza rellena de marisco

Rape a la americana

Cabrito a baja temperatura con patatas panadera

Pimientos rellenos de rabo y hongos

Lomo de ciervo con salsa de melocotón

1 POSTRE

Elegir 1 opción máximo

Tarta pasiega

Tarta de manzana

Tarta de queso

Helado

BODEGA

1 botella por cada 3 personas

Lambrusco, Moscato, Rioja, Ribera de Duero o Rueda

43,00

Precio por persona. IVA incluido



Menú Infantil

PLATO PRINCIPAL

Plato combinado con croquetas, escalope de ternera y patatas fritas

1 POSTRE

Elegir 1 opción máximo

Tarta pasiega

Tarta de manzana

Tarta de queso

Helado

BODEGA

1 refresco por niño/a

Agua

17,00

Precio por persona. IVA incluido



Condiciones de aplicación para los menús

Menús aplicables para reservas con un mínimo de 15 personas.

El presente documento muestra un Menú Cerrado. Al confeccionar el menú y para su posterior confirmación, se podrán elegir los platos en cada apartado según el máximo de opciones indicadas. En el momento de confirmar el menú (15 días antes del evento), se debe indicar el número de comensales y los platos elegidos.

Si al evento asisten niños, por favor indíquenlos para poder informarle sobre las opciones dentro de nuestro menú infantil. El menú infantil se aplicará a niños de 0 a 11 años. Los menús son modificables bajo consulta y presupuesto.

El plato principal de carne se podrá cambiar por entrecot de ternera con patatas y pimientos. Será necesario indicarlo al contratar el menú.

El menú deberá ser confirmado con al menos 15 días de antelación.

Es necesario, para realizar la reserva en firme, un prepagó del 20% del total mediante transferencia, en metálico, mediante tarjeta de crédito o Bizum al confirmar el evento.

Se podrá realizar una modificación del total de personas asistentes hasta 7 días antes del día del evento. Se permite una reducción de los asistentes de un 10% máximo sin penalización una vez transcurrido este periodo. La penalización por reducción de comensales superado ese porcentaje es del 50% del precio del menú por persona.

En caso de necesitar una adaptación del menú por temas de alergias alimenticias, les pedimos nos los hagan saber lo antes posible.

Los precios indicados son por persona e incluyen 10% de IVA.