

*el escondite*  
CATERING

## MENU I

### CÓCTEL

- Foie de pato con mermelada de violetas
- Jamón ibérico con picos de Jerez
- Ceviche "El Escondite"
- Anchoa de Santoña con salmorejo
- Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos
- Dumpling de pollo al curry
- Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce
- Brocheta de pollo japonesa yakitori con sésamo
- Croquetas de jamón ibérico

### PLATO PRINCIPAL (elegir uno)

- Merluza en salsa verde con almejas
- Bacalao confitado con crema de patata y pisto manchego
- Solomillo de ternera con migas, uvas y jugo de carne reducida
- Carrillera de ternera al Pedro Ximénez con puré a la antigua

### POSTRE

- Tarta rota de chocolate

### BEBIDA

- Vino tinto -Vino blanco
- Cerveza – Cerveza 0,0
- Refrescos - Agua mineral

\*Barra libre de bebida durante la comida\*



## MENU II

### CÓCTEL

Salmón marinado con mojo de hierbas  
Foie de pato con mermelada de violetas  
Croquetas de jamón  
Dumpling de ternera con verduras  
Gamba crujiente sobre guacamole y pan de gamba  
Brocheta de pollo Japonesa con sésamo

### ENTRANTES (elegir uno)

Falso risotto con boletus y trufa  
Burrata con tres tomates y albahaca fresca

### PLATO PRINCIPAL (elegir uno)

Merluza en salsa verde con almejas  
Carrillera de ternera al Pedro Ximénez con puré a la antigua

### POSTRE

Brownie con helado a las dos vainillas

### BEBIDA

Vino tinto -Vino blanco  
Cerveza  
Refrescos - agua mineral

\*Barra libre de bebida durante la comida\*



## MENÚ III

### CÓCTEL

Salmón marinado con mojo de hierbas  
Tartar de atún con guacamole casero  
Foie de pato con mermelada de violetas  
Tabla de quesos del país con nueces, uvas y picos rústicos  
Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos de Jerez  
Croquetas de jamón y boletus  
Shaomai de cerdo setas y gambas  
Brocheta de pollo yakitori

### ENTRANTES (elegir uno)

Steak tartar con helado de mostaza y parmesano  
Alcachofas de temporada confitadas y terminadas a la parrilla

### PLATO PRINCIPAL (elegir uno)

Bacalao confitado con crema de patata y pisto manchego  
Solomillo de ternera con migas, uvas y jugo de carne reducida

### POSTRE

Cheesecake con helado de galleta

### BEBIDA

Vino tinto -Vino blanco  
Cerveza  
Refrescos - agua mineral

\*Barra libre de bebida durante la comida.



# PRESUPUESTO



OPCIONES COCTEL	PRECIO
<b>MENÚ I</b>	<b>70,00€</b>
<b>MENÚ II</b>	<b>80,00€</b>
<b>MENÚ III</b>	<b>90,00€</b>

# PRESUPUESTO Y CONDICIONES



- *Incluye todo el material, menaje y mobiliario de cóctel necesario para el desarrollo del evento. El menaje y mobiliario ira en concordancia con el numero de invitados (consulte nuestras tarifas de menaje y mobiliario).*
- *Servicio de transporte, entrega y recogida Madrid capital: 30 € (para grupos de menos de 25 invitados).*
- *Servicio de transporte, entrega y recogida: 50 € (eventos fuera de Madrid capital, este precio podrá variar dependiendo de la distancia).*
- *Servicio de recogida: 50€. (domingos)*
- *Servicio de camareros: 70€ media jornada (4 horas) + 17 € hora extra cada camarero (opcional). El tiempo cuanta desde la llegada de los camareros hasta la salida (incluye el tiempo de montaje y recogida).*
- *Confirmación del número de invitados una semana antes del evento.*
- *Presupuesto establecido por persona.*
- *Forma de pago: 50% por adelantado, 50% después de evento.*
- *I.V.A no incluido.*
- *Consulte nuestros espacios.*
- *Consulte nuestros servicios extras: decoración, cortador de jamón, bodegones...*

*el escondite*  
CATERING