

el escondite
CATERING

Cóctel I

Lacón a la gallega
Ceviche de corvina sobre totopo
Pincho de tortilla de patata con alioli trufado
Bikini de queso brie con trufa
Croquetas de jamón
Mini rollito de primavera con salsa teriyaki
Brocheta de pollo japonesa
Quesadilla de jamón queso y champiñones
Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

POSTRE

Mini brownie con sirope de chocolate

BEBIDA

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



Cóctel II

Brocheta de salmón con mojo de hierbas
Ensaladilla Rusa “EL COMERCIAL”
Sardina con ajo blanco Malagueño
Tartar de atún con guacamole sobre totopo
Gamba crujiente sobre cama de guacamole en pan de gamba
Bollito preñado de chistorra
Croquetas de cecina
Brocheta de pollo japonesa
Mini rollito de primavera con salsa teriyaki
Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

POSTRE

Mini brownie con sirope de chocolate

BEBIDA

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



Cóctel III

Ceviche de corvina
Bikini de queso brie con trufa
Anchoa de Santoña sobre cama de salmorejo
Foie de pato con mermelada de violetas
Focaccia con aceite de oliva y cecina de León
Mini bollito preñado de chistorra
Totopos de salmón con alga wuakame
Croquetas de boletus
Gambon a la brasa tandori masala con guacamole
Sahomai de cerdo, gambas y setas
Mini hamburguesa con salsa de queso Americana (MC)

POSTRE

Mini brownie con sirope de chocolate

BEBIDA

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



COCTEL IV

Tabla de quesos del país con nueces, uvas y picos rústicos

Anchoas de Santoña con salmorejo

Ceviche “El Escondite”

Gamba crujiente sobre cama de guacamole en pan de gambas

Crudite de verduras con guacamole y humus casero

Mini poké (base de arroz, salmón, edamame y alga wakame)

Croquetas de jamón ibérico

Brocheta de cerdo agridulce

Gyozas de pollo al curry con soja miel

Milanesa de pollo con salsa de mostaza antigua

Mini hamburguesa japonesa con pepino y mayonesa de kinchie

POSTRE

Mini tartaleta de musse de limón

Brownie con sirope de chocolate

BEBIDA

Vino tinto - RIOJA

Vino blanco - RUEDA

Cerveza – Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral



COCTEL V

Gilda de boquerón en vinagre
 Foie de pato con mermelada de violetas
 Tartar de atún con guacamole sobre totopos
 Paletilla ibérica con picos de Jerez
 Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos
 Ensaladilla Rusa con gamba al ajillo
 Tataki de magret de pato con sal Maldón
 Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce
 Brocheta de pollo japonesa con salsa Yakiniku
 Surtido de croquetas:
Jamón ibérico
Boletus
 Sahomai de cerdo, gambas y setas
 Sándwich de rabo de toro con pan brioche

POSTRE

Vasito de cheseecake
 Brocheta de fruta de temporada

BEBIDA

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



COCTEL VI

PROPU
ESTA
GASTRO
NÓMICA

Foie de pato con mermelada de violeta
Paletilla ibérica con picos de Jerez
Mini poke – base de arroz integral, salmón, edamame y wakame)
Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos
Tartar de atún con alga wuakame sobre totopos
Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce
Taco de cochinita pibil con guacamole
Surtido de croquetas:
Cecina
Boletus
Mini sándwich de rabo de toro
Brocheta de pollo moruna
Dumpling de ternera con verduras
Mini rollito vietnamita
Mini hamburguesa de pollo con salsa BBQ y mayonesa

PLATO REFUERZO

Falso risotto de boletus y trufa

POSTRE

Espuma de Nutela con avellana caramelizada y crujiente de chocolate
Brocheta de fruta de temporada

BEBIDA

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



COCTEL VII

Gilda de boquerón en vinagre
Foie de pato con mermelada de violeta
Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos de Jerez
Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos
Ceviche “El Escondite”
Tartar de atún con alga wuakame sobre totopos
Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce
Brocheta de cerdo agridulce
Focaccia con aceite de oliva y cecina de Leon
Surtido de croquetas:
Cecina
Boletus
Dumpling de pollo al curry con salsa Yakiniku
Mini sándwich de rabo de toro con pan brioche
Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

PLATO DE REFUERZO (CAZUELITA)

Falso risotto de boletus y trufa
Mini albóndigas caseras de ternera guisadas

POSTRE

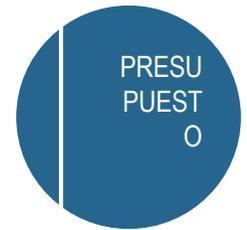
Surtido de mini pastelitos tradicionales
Brocheta de fruta de temporada

BEBIDA

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



PRESUPUESTO



OPCIONES COCTEL	PRECIO
COCTEL I	18,00€
COCTEL II	21,00€
COCTEL III	24,00€
COCTEL IV	27,00€
COCTEL V	30,00€
COCTEL VI	35,00€
COCTEL VII	42,00€

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