

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
- Gyoza 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 de queso casera

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

Tarta de queso casera

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

Tarta de queso casera

BEBIDA

Vino tinto -Vino blanco
Cerveza
Refrescos - agua mineral

*Barra libre de bebida durante la comida.



PRESUPUESTO



OPCIONES COCTEL	PRECIO
MENÚ I	70,00€
MENÚ II	80,00€
MENÚ III	90,00€

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