

el escondite
CATERING

Cóctel bbc

Nº de pedido:

Cliente:

Contacto:

Nº invitados:

Dirección:

Fecha:



1

PROPUESTA GASTRONÓMICA

OPCIÓN 1

MENU

Lacón a la gallega

Ceviche de corvina sobre totopo

Pincho de tortilla 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 caramelizada

POSTRES

Mini brownie con sirope de chocolate

BEBIDA

Vino tinto – Rioja

Vino blanco - Rueda

Cerveza – Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral



OPCIÓN 2

MENU

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

POSTRES

Mini brownie con sirope de chocolate

BEBIDA

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



OPCIÓN 3

MENU

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 wakame

Croquetas de boletus

Gambón a la brasa tandori masala con guacamole

Sahomai de cerdo, gambas y setas

Mini hamburguesa con salsa de queso americana (MC)

POSTRES

Mini brownie con sirope de chocolate

BEBIDA

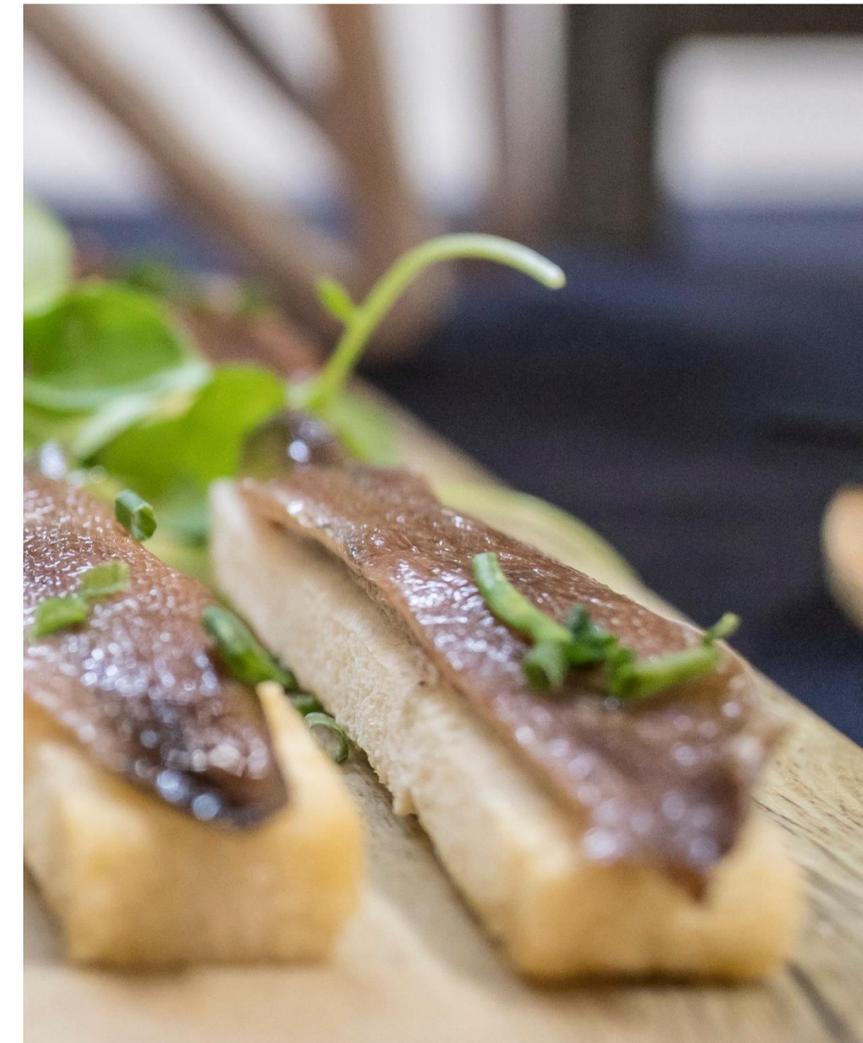
Vino tinto – Rioja

Vino blanco - Rueda

Cerveza – Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral



OPCIÓN 4

MENU

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

Anchoa de Santoña sobre cama de salmorejo

Ceviche "El Escondite"

Gamba crujiente sobre cama de guacamole en pan de gamba

Crudité de verduras con guacamole y hummus casero

Mini poké (base de arroz, salmón, edamame y 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 kimchi

POSTRES

Mini tartaleta de mousse de limón

Brownie con sirope de chocolate

BEBIDA

Vino tinto – Rioja

Vino blanco - Rueda

Cerveza – Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral



OPCIÓN 5

MENU

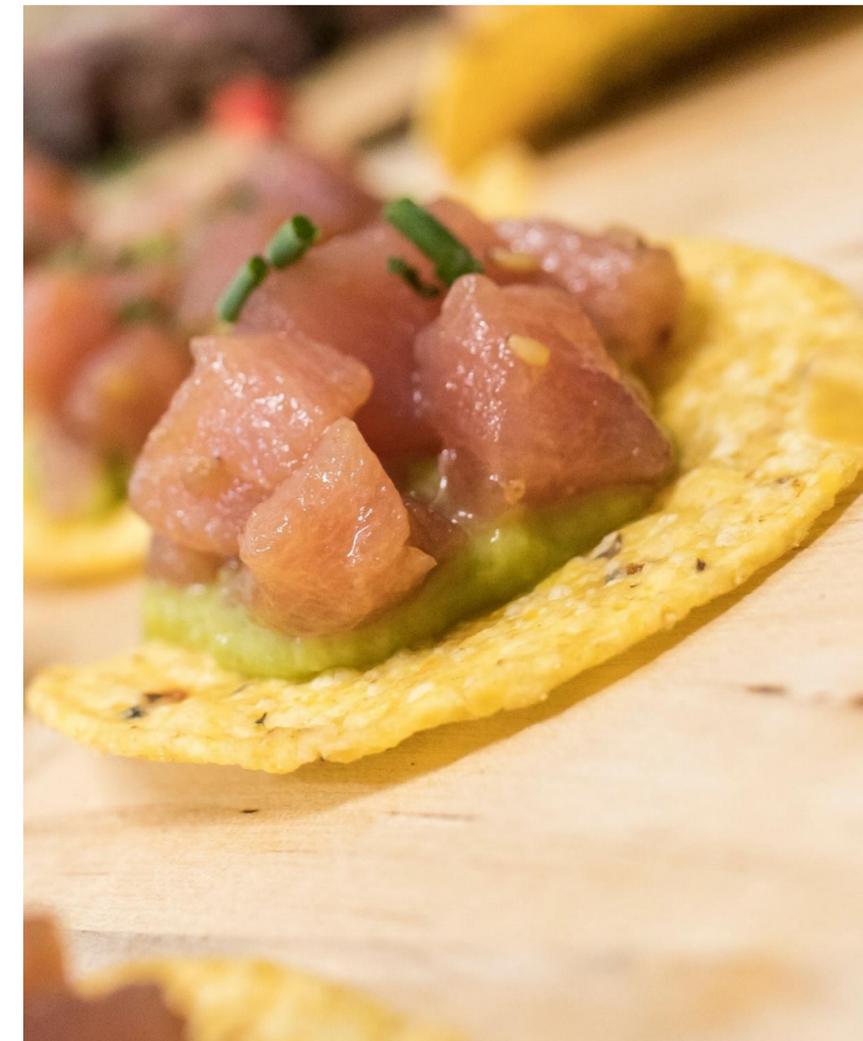
Gilda de boquerón en vinagre
Foie de pato con mermelada de violetas
Tartar de atún con guacamole sobre totopos
Paletilla ibérica con picos de Jerez
Tabla de quesos del país, uvas, nueces y picos rústicos
Ensaladilla rusa con gamba al ajillo
Tataki de magret de pato con sal maldon
Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce
Brocheta de pollo japonesa con salsa yakiniku
Surtido de croquetas: jamón ibérico y boletus
Sahomai de cerdo, gambas y setas
Sandwich de rabo de toro con pan brioche

POSTRES

Mini tartaleta de mousse de limón
Brownie con sirope de chocolate

BEBIDA

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



OPCIÓN 6

MENU

Foie de pato con mermelada de violetas

Paletilla ibérica con picos de Jerez

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

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

Tartar de atún con alga wakame sobre totopos

Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce

Taco de cochinita pibil con guacamole

Surtido de croquetas: cecina y boletus

Mini sándwich de rabo de toro

Brocheta de pollo moruna

Dumpling de ternera con verduras

Mini rollito vietnamita

Min hamburguesa de pollo con salsa BBQ y mayonesa

PLATO DE REFUERZO

Falso risotto de boletus y trufa

POSTRES

Mini tartaleta de mousse de limón

Brownie con sirope de chocolate

BEBIDA

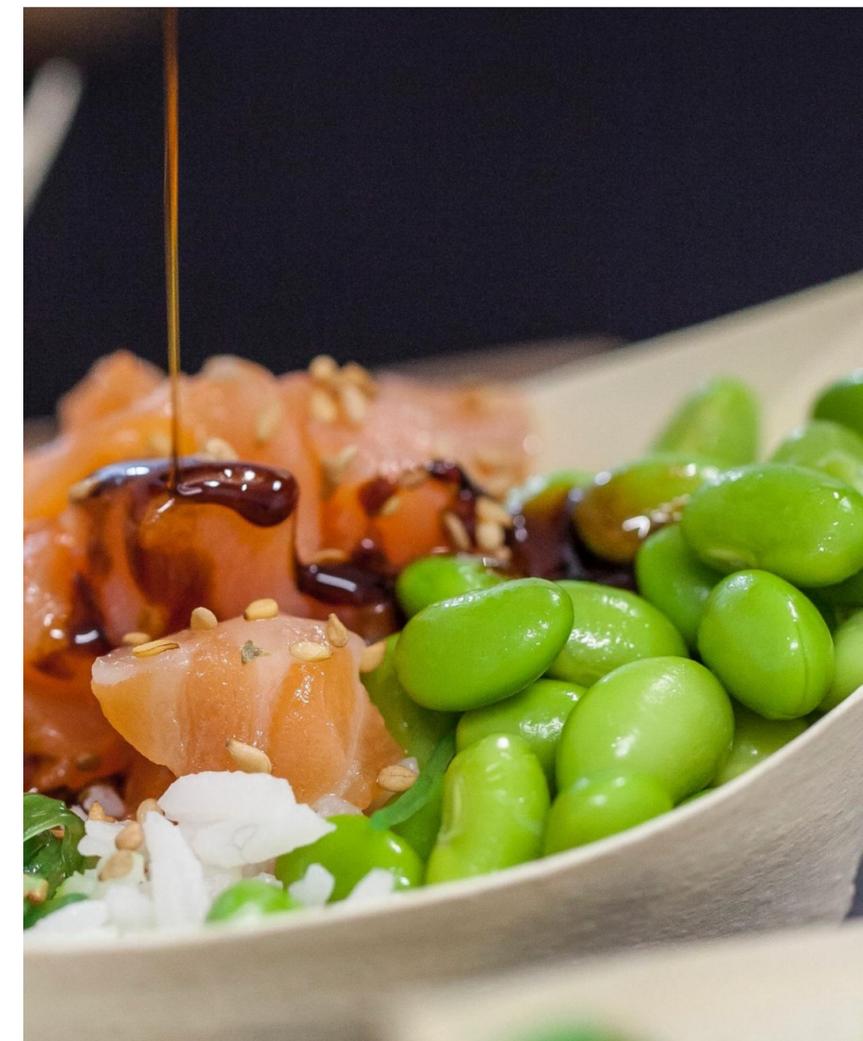
Vino tinto – Rioja

Vino blanco - Rueda

Cerveza – Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral



OPCIÓN 7

MENU

Gilda de boquerón en vinagre

Foie de pato con mermelada de violeta

Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos de Jerez

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

Ceviche "El Escondite"

Tartar de atún con alga wakame sobre totopos

Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce

Brocheta de cerdo agridulce

Focaccia con aceite de oliva y cecina de León

Surtido de croquetas: cecina y boletus

Dumpling de pollo al curry con salsa yakiniku

Mini sándwich de rabo de toro con pan brioche

Mini hamburguesa con queso y cebolla caramelizada

PLATO DE REFUERZO

Falso risotto de boletus y trufa

Mini albóndigas caseras de ternera guisada

POSTRES

Mini tartaleta de mousse de limón

Brownie con sirope de chocolate

BEBIDA

Vino tinto – Rioja

Vino blanco - Rueda

Cerveza – Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral



A bamboo steamer basket filled with dumplings, with a blue overlay and text. The dumplings are arranged in two rows: the front row consists of round, golden-brown dumplings, and the back row consists of round, dark-colored dumplings. The steamer basket is made of light-colored bamboo and is lined with white paper. The background is a solid blue color.

②

presupuesto
Y condiciones

PRECIOS CÓCTEL BBC

OPCIONES	PRECIO
Opción 1	24,00€
Opción 2	27,00€
Opción 3	30,00€
Opción 4	33,00€
Opción 5	36,00€
Opción 6	41,00€
Opción 7	48,00€

CONDICIONES

Incluye todo el material, menaje y mobiliario de cóctel necesario para el desarrollo del evento. El menaje y mobiliario irá en concordancia con el número de invitados (consulte nuestras tarifas de menaje y mobiliario).

Servicio de transporte, entrega y recogida Madrid capital: 50€ (para grupos de menos de 25 invitados). Servicio de transporte, entrega y recogida Madrid capital 30 € (para más de 25 invitados)

Servicio de transporte, entrega y recogida: 80 € (eventos fuera de Madrid capital, este precio podrá variar dependiendo de la distancia).

Servicio de recogida: 50€ (domingos).

Confirmación del número de invitados **una semana antes** del evento.

Servicio de camareros: 100€ media jornada (4 horas) + 17€ hora extra cada camarero (opcional). El tiempo cuenta desde la llegada de los camareros hasta la salida (incluye el tiempo de montaje y recogida).

Presupuesto establecido **por persona**. IVA no incluido.

Las pérdidas y roturas por el mal uso del menaje correrán a cargo del cliente.

Forma de pago: 50% por adelantado, el 50% restante, 48 horas antes del evento.

Consulte nuestros **espacios** y nuestros **servicios extras:** decoración, cortador de jamón, bodegones...

POLÍTICA *de* CANCELACIÓN

Nos adaptaremos a la **normativa** que haya en el momento del evento en la Comunidad de Madrid.

Se tendrá que abonar por **adelantado el 50 % del importe** en un periodo de 15 días antes al evento.

El evento se deberá abonar en su totalidad **con 48 horas antes** a la fecha programada.

Tendrán que notificar con **una semana de antelación** a la fecha del evento el número exacto de comensales.

En el caso de desperfectos del mobiliario serán asumidos **por el cliente**.

En el caso que el cliente quiera cancelar el evento a una semana antes a la fecha programada **se le devolverá un 20%** del pago adelantado.

En el caso que el cliente quiera cancelar a dos semanas antes de la fecha del evento **se le devolverá un 25 %** del pago ya abonado.

Antes de la finalización del evento, se tendrá que **abonar cualquier extra** que haya consumido el cliente.

el escondite
CATERING

MONTEPRIEGO S L

C/ Sagasta 30, 7º izq. 28004 Madrid
Nº R.S. 07-0927-01327.2/2019
Tlf:91 522 82 42

catering@grupoescondite.com
www.catering.grupoescondite.com