

el escondite
CATERING

PROPUESTA GASTRONOMICA & PRESUPUESTOS

①

PROPUESTA GASTRONÓMICA

CÓCTEL 1

PLATOS

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 2

PLATOS

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

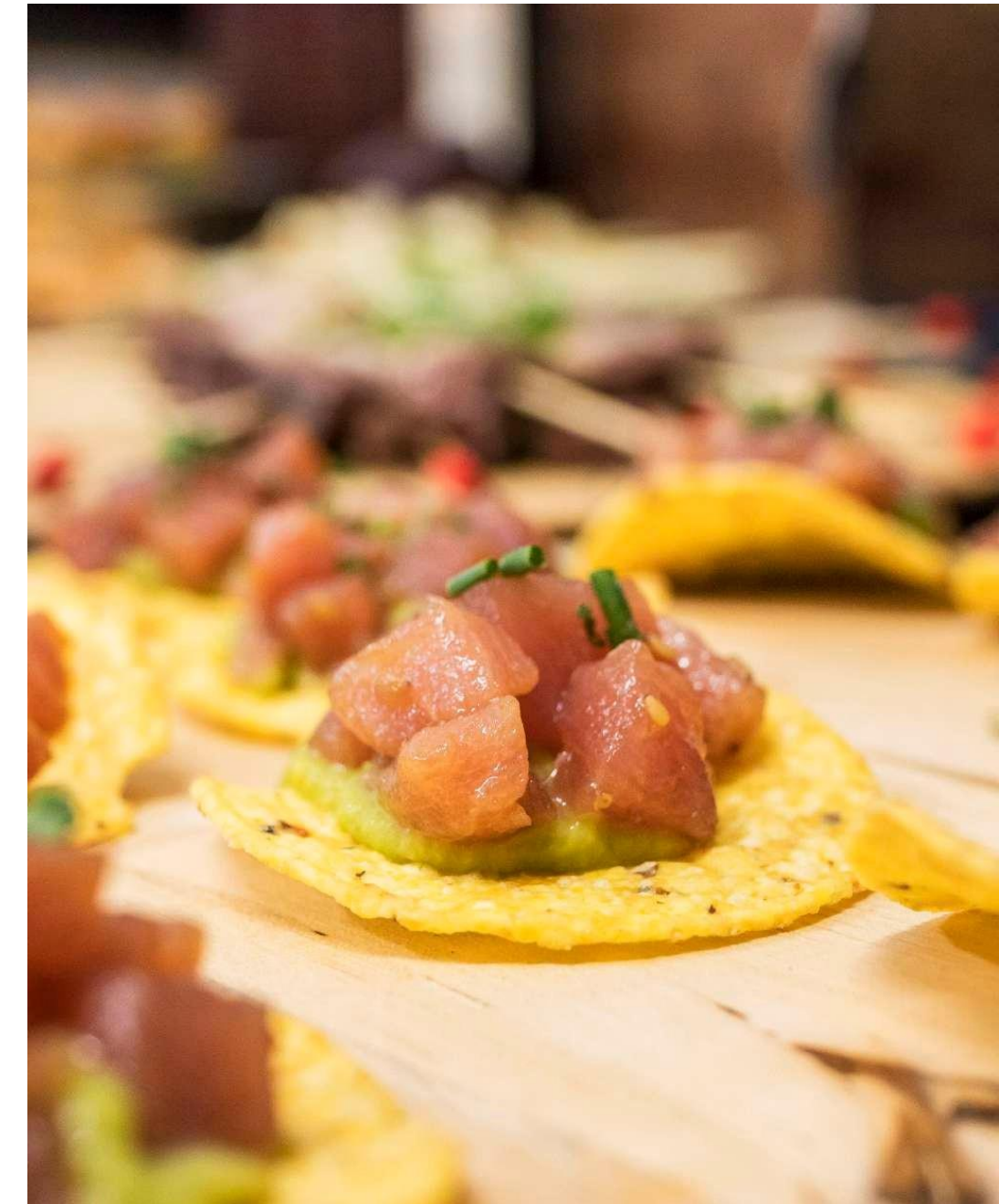
Vino tinto - Rioja

Vino blanco - Rueda

Cerveza / Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral



CÓCTEL 3

PLATOS

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

Pincho de tortilla de tortilla

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)

POSTRE

Mini brownie con sirope de chocolate

BEBIDA

Vino tinto - Rioja

Vino blanco - Rueda

Cerveza / Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral



CÓCTEL 4

PLATOS

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

Crudité de verduras con guacamole y hummus 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 kimchi confitada

POSTRE

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



CÓCTEL 5

PLATOS

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 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

Sándwich de rabo de toro con pan brioche

POSTRE

Mini tartaleta fluida de queso

Brocheta de fruta de temporada

BEBIDA

Vino tinto - Rioja

Vino blanco - Rueda

Cerveza / Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral



CÓCTEL 6

PLATOS

Foie de pato con mermelada de violeta

Paletilla ibérica con picos de Jerez

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

Tabla de queso 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

Mini hamburguesa de pollo con salsa bbq y mayonesa

PIATO DE REFUERZO

Falso risotto de boletus y trufa

POSTRE

Espuma de Nutella con avellana caramelizada y crujiente de chocolate

Brownie con sirope de chocolate

BEBIDA

Vino tinto - Rioja

Vino blanco - Rueda

Cerveza / Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral



CÓCTEL 7

PLATOS

Gilda de boquerón en vinagre

Foie de pato con mermelada de violetas

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 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 confitada

PIATO DE REFUERZO

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



A person wearing a white long-sleeved shirt and denim overalls is holding a wooden box filled with donuts. Another person's hand is reaching into the box to pick up a donut. The background is a blurred outdoor setting with trees and a fence. The entire image has a blue tint.

②

PRESUPUESTO Y CONDICIONES

PRECIOS CÓCTELES

TIPO DE CO'CTEL	PRECIO
Cóctel 1	19,00€
Cóctel 2	22,00€
Cóctel 3	25,00€
Cóctel 4	28,00€
Cóctel 5	31,00€
Cóctel 6	36,00€
Cóctel 7	43,00€

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 35€ (para grupos de 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.



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