

*el escondite*  
CATERING

# *Menú* sentados

Nº de pedido:

Cliente:

Contacto:

Nº invitados:

Dirección:

Fecha:



①

# PROPUESTA GASTRONÓMICA

# OPCIÓN 1

## COCTEL

Foie de pato con mermelada de violetas

Jamón ibérico con picos de Jerez

Ceviche "El Escondite"

Anchoa de Santoña con salmorejo

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

Dumpling de pollo al curry

Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce

Brocheta de pollo japonesa yakitoru con sésamo

Croqueta 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 PX con puré a la antigua

## POSTRES

Tarta rota de chocolate

## BEBIDA

Vino tinto – Vino blanco

Cerveza – Cerveza 0,0

Refrescos - Agua mineral

\* Barra libre durante la comida



# OPCIÓN 2

## COCTEL

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 PX con puré a la antigua

## POSTRES

Brownie con helado a las dos vainillas

## BEBIDA

Vino tinto – Vino blanco

Cerveza – Cerveza 0,0

Refrescos - Agua mineral

\* Barra libre durante la comida



# OPCIÓN 3

## COCTEL

Salmón marinado con mojo de hierbas

Tartar de atún con guacamole casero

Foie de pato con mermelada de violetas

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

Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos de Jerez

Croquetas de jamón y boletus

Sahomai 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

## POSTRES

Cheesecake con helado de galleta

## BEBIDA

Vino tinto – Vino blanco

Cerveza – Cerveza 0,0

Refrescos - Agua mineral

\* Barra libre durante la comida



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 MENÚ SENTADOS

OPCIONES	PRECIO
Opción 1	70,00€
Opción 2	80,00€
Opción 3	90,00€

# 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 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](mailto:catering@grupoescondite.com)  
[www.catering.grupoescondite.com](http://www.catering.grupoescondite.com)