

PROPUESTA GASTRONÓMICA 2024

el escondite
CATERING

①

Propuesta Gastronómica

CÓCTEL 1

PLATOS

Ensaladilla rusa “El Comercial”

Mini bikini de roast beef con rúcula y mostaza

Samosa al curry con salsa de soja picante

Tartar de atún con guacamole sobre totopo

Gamba crujiente sobre cama de guacamole en pan de gamba

Mini tequeño con salsa rosada

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

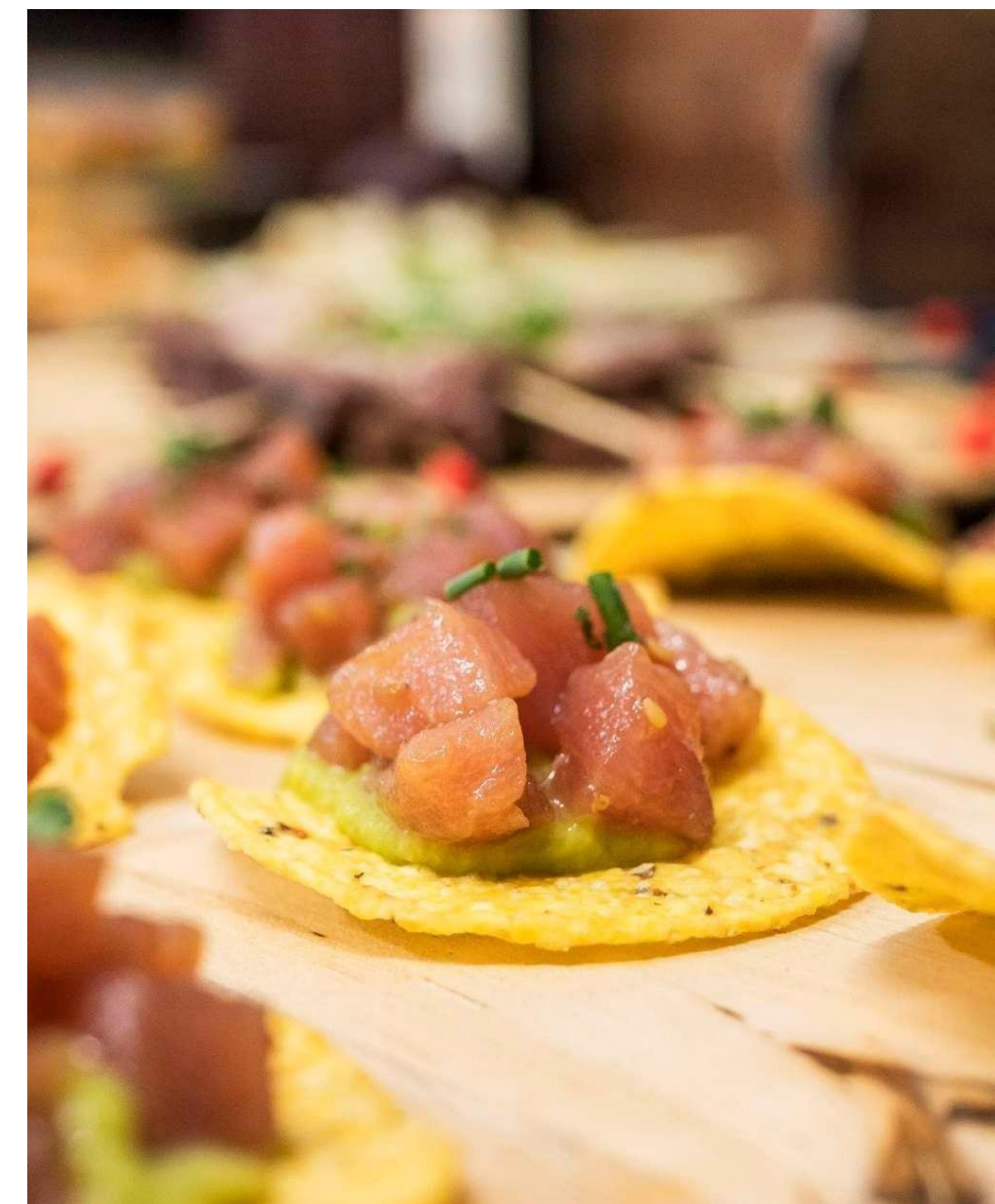
Vino tinto - Rioja

Vino blanco - Rueda

Cerveza / Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral



CÓCTEL 2

PLATOS

Ceviche de corvina

Bikini de queso brie con trufa

Anchoa de Santoña sobre cama de salmorejo

Focaccia con aceite de oliva y cecina de León

Tartaleta de fondue de queso y nueces al gratén

Brocheta de tomate cherry, mozzarella sobre
tosta con jamón

Totopos de salmón con alga wakame

Croquetas de boletus

Gambón a la brasa tandori masala con
guacamole

Gyoza de buey a la parrilla

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 3

PLATOS

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

Anchoas de Santoña con salmorejo

Pincho de tortilla de patata con alioli trufado

Ceviche “El Escondite”

Gamba crujiente sobre cama de guacamole en pan de gambas

Steak tartar con crujiente de patata

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

Croquetas de jamón ibérico

Tartaleta de rabo de toro

Gyozas de pollo al curry con salsa de soja y miel

Milanesa de pollo con salsa de mostaza antigua

Mini hamburguesa con queso y cebolla 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 4

PLATOS

Gilda de boquerón en vinagre

Ensaladilla ``El Comercial``

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

Mini kebab con salsa de yogur

Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce

Brocheta de pollo japonesa con salsa yakiniku

Surtido de croquetas: jamón ibérico y boletus

Gyoza de buey a la parrilla

Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

POSTRE

Mini tartaleta fluida de queso

Brocheta de fruta de temporada

BEBIDA

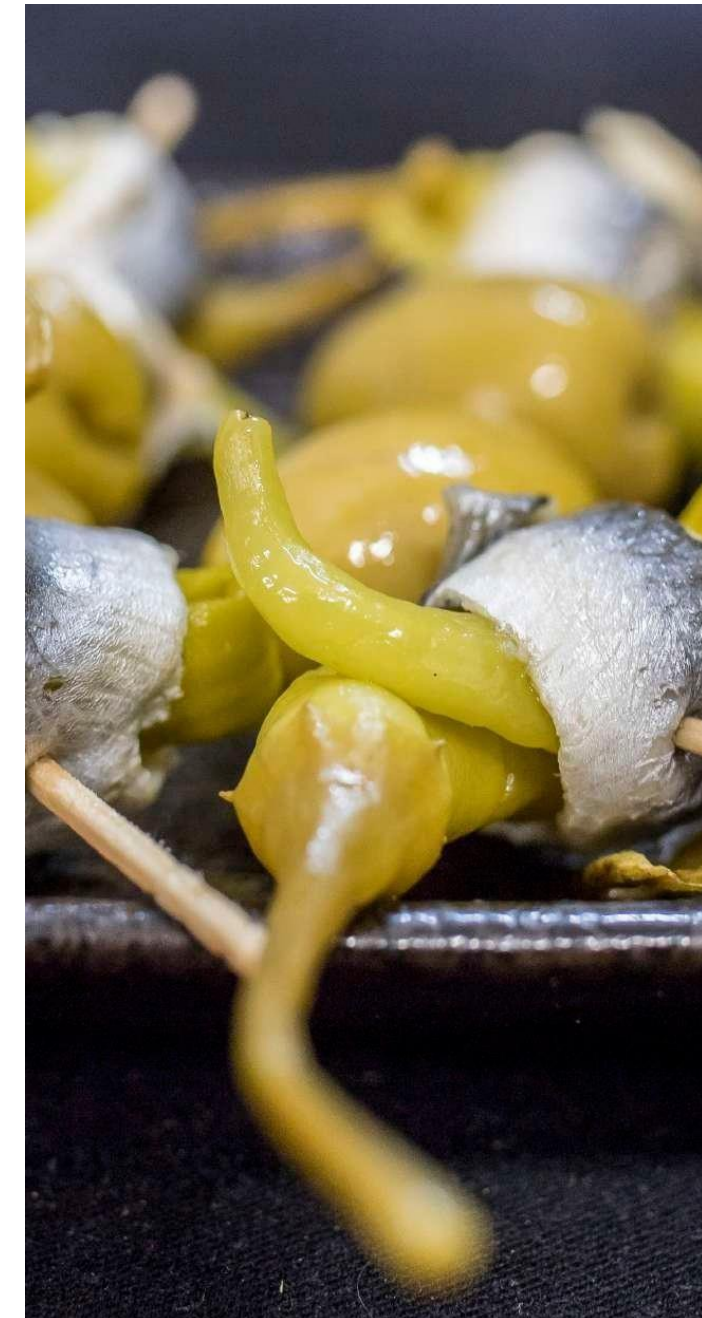
Vino tinto - Rioja

Vino blanco - Rueda

Cerveza / Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral



CÓCTEL 5

PLATOS

Foie de pato con mermelada de violeta

Paletilla ibérica con picos de Jerez

Anchoa de santaña con salmorejo

Steak tartar con crujiente de patata

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 japonesa

Surtido de gyozas: verduras y pollo al curry

Mini rollito vietnamita

Mini hamburguesa con queso y cebolla
confitada

PLATO DE REFUERZO

Falso risotto de boletus y trufa

POSTRE

Mini tarta fluida de queso

Mini fondant de chocolate

BEBIDA

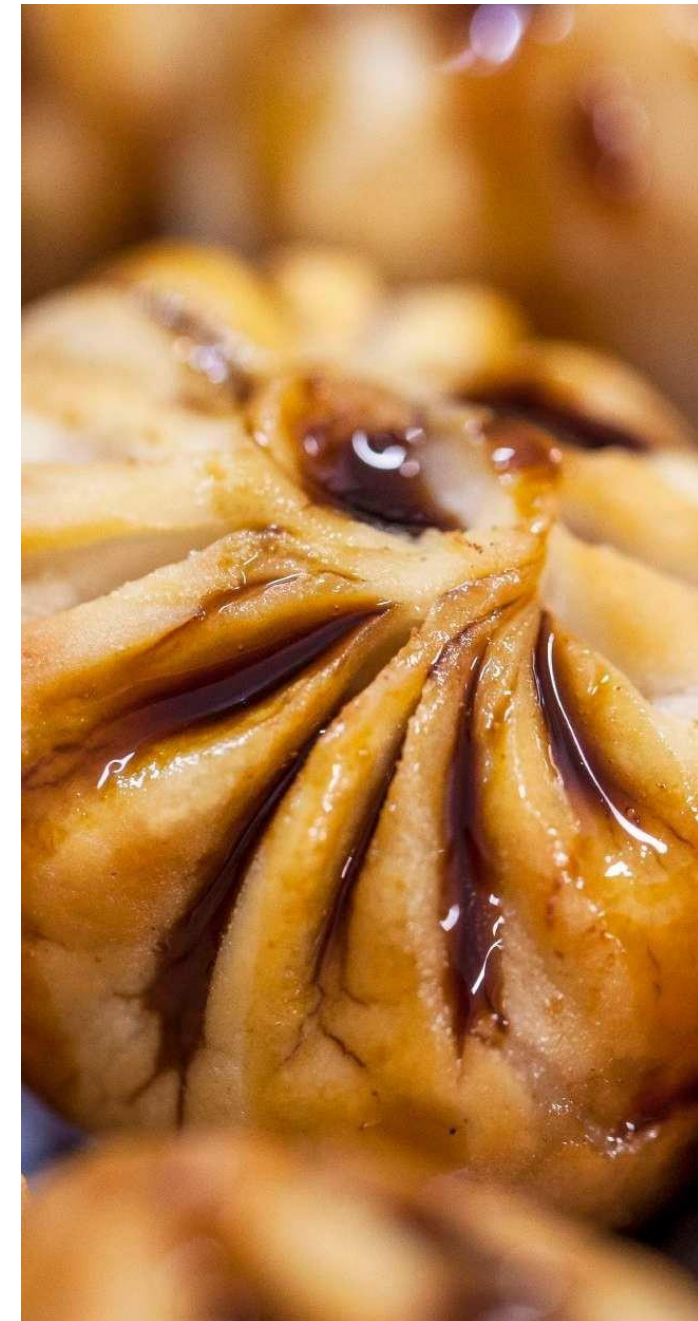
Vino tinto - Rioja

Vino blanco - Rueda

Cerveza / Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral



CÓCTEL 6

PLATOS

Gilda de boquerón en vinagre

Bombón de foie con chocolate blanco

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

Vieira con crema de aguacate y huevas de trucha

Samosa de curry con soja picante

Mini canelón de pollo de corral

Focaccia con aceite de oliva y cecina de León

Surtido de croquetas: cecina y boletus

Dumpling de pollo al curry con salsa yakiniku

Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

PLATO DE REFUERZO (SELECCIONAR UNA OPCIÓN)

Falso risotto de boletus y trufa

Mini albóndigas en salsa con patatas paja

POSTRE

Mini tarta fluida de queso

Brocheta de fruta de temporada

BEBIDA

Vino tinto - Rioja Vino

blanco - Rueda Cerveza /

Cerveza 0,0 Refrescos

Agua mineral



A photograph with a blue overlay showing a person in a denim apron holding a wooden box filled with Japanese sweets (dango). Another person's hand is reaching into the box to pick up a sweet. The background is blurred, suggesting an outdoor setting.

②

Presupuesto y Condiciones

PRECIOS CÓCTELES

TIPO DE CÓCTEL	PRECIO
Cóctel 1	24,00€
Cóctel 2	27,00€
Cóctel 3	30,00€
Cóctel 4	33,00€
Cóctel 5	37,00€
Cóctel 6	41,00€
Cóctel 7	47,00€

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) + 19€ 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

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

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.

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.

Para anulaciones realizadas con menos de 48 horas laborables de antelación a la fecha del servicio, la penalización será del 80% del importe presupuestado.

El día del servicio, la penalización ascenderá al 100% del importe presupuestado.

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



MONTEPRIEGO SL

C/ Sagasta 30, 7º izq. 28004 Madrid

Nº R.S. 07-0927-01327.2/2019

Tlf:91 522 82 42

catering@grupoelescondite.com

www.catering.grupoelescondite.com