

EL ESCONDITE

CATERING Y EVENTOS

Gastronomía, servicio y montaje,
al servicio de una sólo experiencia.

Propuesta gastronómica

· Tipo Cóctel.....4-6

Condiciones generales

· Condiciones y políticas.....7

EL ESCONDITE

CATERING Y EVENTOS



Cóctel 1	Precio pp. 28,00€ + IVA	Cóctel 2	Precio pp. 32,00€ + IVA	Cóctel 3	Precio pp. 34,00€ + IVA
Platos Fríos - Vasito de salmorejo con su guarnición - Mini bikini de roast beef con rúcula y mostaza - Pincho de tortilla de patata con alioli trufado Platos Calientes - Croquetas de jamón ibérico - Mini rollito de primavera con salsa de soja - Brocheta de pollo satay con salsa teriyaki y sésamo - Quesadilla de jamón, queso y champiñones - Gyoza de pollo con salsa yakiniku y sésamo - 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 / Agua con gas *Barra libre 2h		Platos Fríos - Tabla de queso del país con picos, uvas y nueces - Ensaladilla rusa con ventresca y piparra - Bikini de sobrasada, queso brie y miel - Tartar de atún con guacamole sobre totopo Platos Calientes - Cachopines con mayonesa de cabrales - Mini tequeño con salsa rosada - Croquetas de cecina - Brocheta de pollo satay con teriyaki y sésamo - Mini rollito de primavera con salsa de soja - Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada Postre - Mini pastel de Belén Bebida - Vino tinto - Rioja / Vino blanco - Rueda - Cerveza / Cerveza 0,0 - Refrescos - Agua mineral / Agua con gas *Barra libre 2h		Platos Fríos - Ceviche de corvina clásico con palomitas - Bikini de queso brie con trufa - Anchoa de Santoña sobre cama de salmorejo - Brocheta de tomate cherry, mozzarella, paletilla ibérica y pesto - Totopos de salmón con alga wakame Platos Calientes - Patatas bravas a nuestro estilo (milhojas de patata y salsa brava) - Croquetas de chuleta - Mini bocatín de calamares con salsa alioli - Gyoza de pato con salsa yakiniku - Mini hamburguesa con salsa de queso americana (MC) Postre - Mini tarta fluida de queso Bebida - Vino tinto - Rioja / Vino blanco - Rueda - Cerveza / Cerveza 0,0 - Refrescos - Agua mineral / Agua con gas *Barra libre 2h	

Cóctel 4	Precio pp. 37s,00€ + IVA	Cóctel 5	Precio pp. 39,00€ + IVA	Cóctel 6	Precio pp. 43,00€ + IVA
Platos Fríos • Tabla de quesos del país con nueces, uvas y picos rústicos • Anchoas de Santoña con salmorejo • Ceviche clásico de corvina con palomitas • Gamba crujiente sobre cama de guacamole en pan de gambas • Steak tartar cortado a cuchillo con lascas de queso sobre totopo • Mini poké de base de arroz, salmón, edamame y alga wakame Platos Calientes • Croquetas de jamón ibérico • Bikini de rabo de toro • Gyozas de pollo con salsa yakiniku y sésamo • Pulpo a la gallega con puré de patata y pimentón • Mini hamburguesa con queso ycebolla 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 / Agua con gas *Barra libre 2h	Platos Fríos • Gilda de boquerón en vinagre y anchoa • Foie de pato mermelada de higos • Tartar de atún con pesto y stracciatella sobre totopos • Paletilla ibérica con picos de Jerez • Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos • Ensaladilla rusa con ventresca Platos Calientes • Mini mollete de carne mechá con queso • Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce • Brocheta de pollo satay con salsa teriyaki • Surtido de croquetas: jamón ibérico y boletus • Gyoza de pato con salsa yakiniku • Solomillo a la brasa con pimientos de piquillo 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 / Agua con gas *Barra libre 2h	Platos Fríos • Salmorejo cordobés con su guarnición • Paletilla ibérica con picos de Jerez • Steak tartar cortado a cuchillo con lascas de queso • Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos • Tartar de atún con straccaitella y pesto sobre totopo Platos Calientes • Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce • Taco de cochinita pibil con guacamole y cebolla encurtida • Surtido de croquetas: chuleta y boletus • Mini bikini de rabo de toro • Bocatín de calamares con alioli • Surtido de gyozas: verduras y pollo con salsa yakiniku • Ravioli de foie a la mantequilla negra • Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada Plato de Refuerzo • Falso risotto de boletus y trufa Postre • Mini tarta fluida de queso • Mini coulant de chocolate Bebida • Vino tinto - Rioja / Vino blanco - Rueda • Cerveza / Cerveza 0,0 • Refrescos / Agua mineral / Agua con gas *Barra libre 2h			

Cóctel 7	Precio pp. 49,00€ + IVA	
Platos Fríos • Gilda de boquerón en vinagre y anchoa • Foie con mermelada de higos • Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos de Jerez • Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos • Ceviche clásico peruano con palomitas • Tartar de atún con pesto y estracciattella Platos Calientes • Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce • Vieira con crema de aguacate y huevas de trucha • Mini canelón de pollo de corral • Chachopín con mayonesa de cabrales • Surtido de croquetas: cecina y boletus • Gyoza de pollo y verduras • Solomillo a la brasa con pimiento de Piquillo • Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada Plato de Refuerzo • Falso risotto de boletus y trufa • Carrilleras al PX con crujiente de patata Postre • Mini tarta fluida de queso • Mini surtido de piononos Bebida • Vino tinto - Rioja / Vino blanco - Rueda • Cerveza / Cerveza 0,0 • Refrescos / Agua mineral / Agua con gas *Barra libre 2h		

Condiciones Generales

Qué incluye

La propuesta incluye el material, menaje y mobiliario necesarios para el correcto desarrollo del evento.

Transporte y logística

- Madrid capital: incluido para más de 25 invitados.
- Grupos inferiores a 25 invitados: suplemento de 50€.
- Fuera de Madrid capital: a consultar según ubicación.
- Recogidas en domingo: suplemento de 200€.
- Madrid Central: suplemento 120€ (no aplicable con acceso).

Servicio de personal

- Camareros: 110€ por media jornada (4 horas).
- Hora extra: 21€ por camarero.
- El tiempo de servicio incluye montaje y recogida.
- Sin camareros: suplemento de 110€ (cocina y logística).

Confirmación de invitados

El número definitivo de invitados deberá confirmarse con una semana de antelación y será la base de la facturación final.

Forma de pago

- 50% en el momento de la reserva.
- 50% restante, una semana antes del evento.
- Precios por persona. IVA no incluido.

Devoluciones por cancelación

- 25% dos semanas antes del evento.
- 20% una semana antes del evento.

Otros

- El cliente asumirá los desperfectos por mal uso del material.
- Cualquier servicio extra se abonará antes de la finalización.
- Nos adaptamos a la normativa vigente en la Comunidad de Madrid.

EL ESCONDITE

CATERING Y EVENTOS



Enclaves únicos donde llevar
a cabo tus celebraciones.

Si quieres saber más, no dudes en
ponerte en contacto con nuestro equipo.

EL ESCONDITE

CATERING Y EVENTOS

catering@grupoelescondite.com
www.catering.grupoelescondite.com