

### **BUFFETS 2011**

#### **BUFFET N° 1: 45,90 € / persona**

##### **Cocktail:**

Vasito de gazpacho  
Tartaletas de salmón con huevito de codorniz  
Milhojas de manzana con foie  
Croquetas cocktail  
Crepes de pollo al curry

##### **Platos:**

Ensalada de espinacas con queso de cabra  
Quiche de cebolla  
Rissotto de hongos  
Bandeja de Roast beef con salsa  
Pata de lacón braseada con salsa de frambuesa

##### **Postres\*:**

Tocino de cielo con yogurt  
Tartaletas de queso fresco con frambuesa  
Brownie con frutos secos  
Bolitas de dulce de leche

#### **BUFFET N° 3: 66,05 € / persona**

##### **Cocktail:**

Vasito de crema de aguacate con hongos y langostinos  
Brick de cabrales con salsa de manzana  
Croquetas especiales de foie fresco  
Virutas de jamón ibérico de bellota con picos de Jerez  
Tartaleta de escalibada con queso de cabra caramelizado

##### **Platos:**

Ensalada de jamón ibérico y setas  
Crepes de puerros y langostinos  
Arroz caldoso  
Carrilleras al Pedro Ximenez con torrija de queso de cabra y garrapiñadas  
Rape alangostado

##### **Postres\*:**

Milhojas de crema con chocolate blanco  
Cubitos de chocolate con crema de after eight y mousse de chocolate  
Brochetas de fruta  
Bolitas de dulce de leche



#### **BUFFET N° 2: 63,50 € / persona**

##### **Cocktail:**

Tartaletas de aguacate con tartar de salmón  
Piruletas de parmesano  
Cucharita de carpaccio con champiñón, rúcula y parmesano  
Minicocas variadas  
Chupa chups de langostino al curry

##### **Platos:**

Milhojas de manzana con foie  
Ensalada de perdiz  
Lasaña de verduras  
Cordero relleno de setas y foie con tatín de manzana y puré de castañas  
Merluza con salsa de boletus

##### **Postres\*:**

Pañuelitos de chocolate blanco y negro  
Daikiri de sandía  
Canutillos  
Trufas de chocolate blanco

#### **BUFFET N° 4: 68,10 € / persona**

##### **Cocktail:**

Pucherito de consomé con setas  
Milhojas de salmón con queso fresco  
Croquetitas de idiazabal con espinacas  
Virutas de jamón ibérico con picos de Jerez  
Chips de patata con gulas y huevito frito

##### **Platos:**

Menestra de bogavante  
Timbal de calabacín con tomate confitado, queso de cabra y piruleta de parmesano  
Milhojas de cecina con foie  
Solomillo a las finas hierbas con patatitas paja  
Rape con juliana de calabacín y jamón ibérico acompañado de arroz negro  
Lomo de corzo con migas caramelizadas y chips de manzana

##### **Postres:**

Crepes de dulce de leche  
Apple Strudel  
Fresas con mousse de mango  
Trufas

Todos los menús incluyen: Menaje, servicio de cocina, montaje, y recogida

El precio no incluye:

Bebida (durante el cocktail): Refrescos y cerveza: +5 €/pers. Vino (blanco y tinto): +2,5 €/pers. Vino crianza: +3,5 €/pers. Café: +1,35 €/pers.

Whisky, ginebra, ron, vodka... +3,5 €/pers. Cocktails (Mojitos, bloody mary, daikiri...): +2,5 €/pers. Cava: +2 €/pers.

Servicio de camareros: +85 €/camarero (servicio de 4 horas, incluido montaje y recogida) en Madrid capital, +90 €/camarero hasta 30 km de Madrid, para más distancia se presupuestará aparte. Mínimo 4 camareros para 40 personas. Hora extra +20 €/camarero

Para menos de 40 personas se presupuestará aparte. Mesas, mantelerías, sillas, decoración se presupuestarán aparte.

En el momento de la reserva de la fecha se deberá abonar un 50% del presupuesto con un mínimo de 200 € y el resto antes del evento.

Los precios no incluyen el 8% de IVA. Esta tarifa anula todas las anteriores de cocktails. Fecha inicio 01/01/2011