

COCKTAILS CON PLATO 2011

COCKTAIL CON PLATO Nº 1: 46,60 € /pers

Cocktail:

Virutas de jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Brick de pato con foie y salsa de higos

Chips de gulas con huevo frito

Daikiri de gazpacho con bogavante

Bocadito mejicano

Torta del Casar con tostaditas

Plato: (A elegir uno)

Capón relleno de piñones con coulis de frutos rojos acompañado de cebollitas glaseadas y hojaldre; Cordero relleno de setas y foie con tatin de manzana y castañas caramelizadas;

Solomillo ibérico relleno de ciruelas con arroz basmati y marron glace

Capón relleno de piñones con coulis de frutos rojos acompañado de cebollitas glaseadas y hojaldre; Cordero relleno de setas y foie con tatin de manzana y castañas caramelizadas;

Dulces*:

Cookies con chocolate

Canutillos con frambuesa

Bolitas de dulce de leche

Tartaletas de limón



COCKTAIL CON PLATO Nº 2: 47,80 € / pers

Cocktail:

Jamón y lomo ibérico de bellota con picos de Jerez

Croquetitas de idiazabal con espinacas

Tejas a la bilbaína

Pastela de pichon

Milhojas de pimiento de piquillo con anchoa

Vasito de crema de aguacate con langostino y hongos

Plato: (A elegir uno)

Faisán a la crema con raviolis de setas y trufa; Jabalí relleno de castañas y foie con salsa de patxarán acompañado de risotto de calabaza y cebollitas glaseadas; Solomillo a la pimienta con cus cus y atadito de trigueros

Dulces*:

Crepes de dulce de leche

Tarta finísima de manzana

Trufas

Sorbete de caipirinha

COCKTAIL CON PLATO Nº4: 50,60 € /pers

Cocktail:

Cucharita de salmorejo con crujiente de jabugo

Chupa chups de langostino con salsa agridulce

Tarta finísima de manzana con foie fresco

Brocheta de solomillo con hongos y piquillo

Bolitas de queso de cabra con frutos secos y miel

Daikiri de ensalada troise canard

Plato: (A elegir uno)

Rape con juliana de calabacín y jamón ibérico acompañado de arroz negro con pasas y piñones; Merluza con chipirones; Turbantes de

lenguado con langostino con hojaldre

Dulces*:

Brownie con frutos secos

Tiramisú

Brocheta de piña con frambuesa y menta

Tartaletas de arroz con leche



COCKTAIL CON PLATO Nº3: 50,20 € /pers

Cocktail:

Sticks de jamón ibérico de bellota

Tempura de morcilla con puré de manzana

Crujiente de camembert con frambuesa

Blinis con salmon, mújol y nata agria

Crocanti de foie

Platito de hojaldre de lubina con verduritas

Plato: (A elegir uno)

Solomillo con salsa de trufa acompañado de pastel de pimientos y boletus; Carrilleras ibéricas con torrija de queso de cabra y

cebollitas glaseadas; Confit de pato con peras al vino y chips de yuca

Dulces*:

Fondie de dulce de leche con frutas

Tartaletas de queso fresco con frambuesa

Coulant de chocolate

Crepes de mandarina

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

El precio no incluye:

Bebida: Refrescos y cerveza: +4€/ persona; Vino (blanco y tinto): +4,5 €/ pers.; Vino crianza: +5 €/ pers.

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

Café: +1,9 €/ pers. Licores: 1 €/ pers. Cava: +1 €/ 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.

Para menos de 40 personas se presupuestará aparte. Mínimo cuatro camareros para 40 personas. Hora extra + 20 €/ camarero

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 cocktail con plato. Fecha inicio 01/01/2011

Para mesa sentados se presupuestará aparte el menaje.

* Si se quiere cambiar los dulces por un postre aumentaría 3€/persona.