

**COCKTAILS 2011**

**COCKTAIL N° 1: 26,35 € / persona**

**TODO INCLUIDO: 41,05 € / persona \***

*Tostas de jamón ibérico con tumaca  
Mini croissant de sobrasada  
Panecitos de inglesitos  
Brochetas de salmón al eneldo  
Canapé de milhojas de manzana con foie*

*Chapatitas cocktail troise canard  
Hamburguesitas de parmesano con tomate seco y  
cebolla confitada  
Crepes de puerros con gambas  
Chupa chups de merluza con salsa verde  
Crujiente de camembert con frambuesa*

*Tartaletas de limón  
Bolitas de dulce de leche  
Brownie*



**COCKTAIL N° 2: 31,40 € / persona**

**TODO INCLUIDO: 45,85 € / persona \***

*Virutas de jamón ibérico con picos  
Bocadito mejicano  
Crepes de pollo al curry  
Vasito de gazpacho de mango  
Cucharita de papas con mojo*

*Brocheta de merluza con salsa verde  
Milhojas de calabacín con queso de cabra  
Hamburguesitas de trufa con foie y cebolla confitada  
Croquetitas de carabineros  
Pastela de pichón  
Trufas de chocolate blanco  
Bocadito de nata con frambuesa  
Tartaletas de arroz con leche  
Brocheta de queso con membrillo y frutos secos con  
miel*

**COCKTAIL N° 3: 33,15 € / persona**

**TODO INCLUIDO: 47,50 € / persona \***

*Cucharita de salmorejo con crujiente de jabugo  
Crocanti de foie  
Latita de escalibada con anchoa  
Crepes de puerros con gambas  
Brochetas de salmón al eneldo*

*Raviolis a la crema  
Crujiente de camembert con frambuesa  
Huevito sorpresa  
Pucherito de sopa de cebolla  
Milhojas de carrillera con manzana*

*Cucharita de arroz con leche caramelizado  
Tartaletas de chocolate con plátano  
Milhojas de dulce de leche  
Brocheta de piña con frambuesa y menta*

**COCKTAIL N° 4: 33,30 € / persona**

**TODO INCLUIDO: 47,65 € / persona \***

*Virutas de jamón ibérico de bellota con pan tumaca  
Piruleta de parmesano  
Sushi y maki  
Milhojas de manzana, foie y cabra  
Vichissoise con chip de remolacha*

*Crujiente de rabo de toro  
Conchita de vieiras gratinadas  
Chapatita cocktail de trufa  
Bolitas de boletus  
Langostinos con salsa agridulce*

*Bolitas de dulce de leche  
Brownie con frutos secos  
Tartaleta de limón  
Brochetas de fruta*

**COCKTAIL N° 5: 34,15 € / persona**

**TODO INCLUIDO: 48,05 € / persona \***

*Sticks de jamón ibérico  
Pirámide de foie  
Tejas a la bilbaina  
Cucharita de salpicón con tartar de atún  
Capuccino de trufa*

*Vieira al pilpil de hongos  
Sartencita de provolone  
Croquetitas de idiazabal con espinacas  
Presa ibérica con membrillo  
Rollitos primavera con salsa agridulce*

*Copita de mousse de chocolate  
Bolitas de dulce de leche  
Tartitas de queso de la Rioja con manzana  
Fresas bañadas en chocolate*

**\* El precio: "TODO INCLUIDO" incorpora además:**

*Refrescos y cerveza, Vino crianza.*

*Servicio de camareros hasta 30 km de madrid . durante las 2'5h de duración del cocktail*



**COCKTAIL N° 6: 34,35 € / persona**  
**TODO INCLUIDO: 48,65 € / persona \***

Jamón y lomo con picos de Jerez  
Bizcocho de foie con sal maldom  
Ajoblanco con taco de atún  
Tartaleta de aguacate con centolla  
Blinis con salmon, mújol y nata agria  
Sartencita de migas con huevito frito  
Canapé de solomillo con cabrales  
Croquetitas especiales de puerros  
Tempura de morcilla con frutos secos  
Tarta finísima de manzana con foie fresco  
Sorbete de caipirinha  
Tartaleta de queso con frambuesa  
Crepes de caramelo  
Trufas

**COCKTAIL N° 7: 41,30 € / persona**  
**TODO INCLUIDO: 57,25 € / persona \***

Jamón en lascas  
Tartaleta de provolone  
Coca fría de tartar de tomate, dátiles y cigalitas  
Cucharita de Carpaccio con champiñón, rúcula y parmesano  
Crepes de codorniz  
Chips de gulas con huevo  
Torrija de idiazabal con solomillo  
Brick de morcilla con crema de pimientos  
Chapatita cocktail de troise canard  
Marmitako de atún  
Sartencita de cookies  
Tarta finísima de manzana  
Pirámide de limón  
Fondie de dulce de leche con frutas

**\* El precio: "TODO INCLUIDO" incorpora además:**

Refrescos y cerveza, Vino crianza.

Servicio de camareros hasta 30 km de Madrid, durante las 2'5h de duración del cocktail

**Extras:**

**Bodegones (para 40 personas aprox.)**

**Bodegón de quesos del país (Brie, mamsam, bavaria, cabra, manchego, frutos secos, membrillo, uvas): 150 €**

**Pata de lacón con panecillos: 110 €**

**Bodegón de foie: 170 €**

**Bodegón oriental (pan de gambas, sushi, maki, pansit, tempura de verduras y rollitos de primavera): 210 €**

**Bodegón de ensaladitas (espárragos verdes, espinacas y bacon, salpicón, cecina con queso de cabra): 160 €**

**Bodegón de arroces (fideua, arroz negro y arroz caldoso): 200 €**

**Bodegón gallego (empanada gallega, cucharitas de pulpo, lacon con grelos y txangurro): 200 €**

**Bodegón madrileño (tortilla de patata, callos, cocido): 200 €**

**Bodegón asturiano (fabada, patatas con cabrales, preñaditos, chorizo a la sidra): 200 €**

**Bodegón italiano (ensalada de tomate con mozzarella al pesto, carpaccio, pizzas y pastas): 160 €**

**Bodegón americano (hamburguesitas, ensalada cesar, perritos, barquitas de patata, aros de cebolla y finguers de queso): 160 €**

**Bodegón mejicano (Fajitas solomillo y pollo, nachos con guacamole, frijoles, quesadillas, enchiladas y tequila con sal y limón): 160 €**

**Bodegón arabe (cous cous, pastelas de pichón, tajín de pollo con almendras y miel, ensalada de queso, nueces y pasas y langostinos al curry): 170 €**

**Bodegón argentino (necesario poder hacer barbacoa) (provolone, tiras y entrañas, patata asada, chorizo criollo, empanada criolla, chimichurri): 290 €**

**Bodegón de jamón e ibéricos (jamón en lascas y surtidos de ibéricos con picos de Jerez, panecitos variados y tumaca): 260 €**

**Fuentecita de chocolate blanco y negro con frutas y golosinas: 180 €**

**Platitos:**

**Platitos 1: +3,50 € / pers.**

Arroz caldoso

Risotto de hongos

Huevos estrellados

Ave strogonoff con pasta

Cocido completo

Pasta fresca con aceite de trufa

**Platitos 2: +4,00 € / persona**

Daikiri de bogavante con gazpacho

de mango

Crema de erizos

Milhojas de manzana con foie

Magret de pato con salsa de grosellas

Crepes de faisán

**Platitos 3: +5,00 € / persona**

Solomillo a la húngara

Merluza con salsa de boletus

Rape con almejas

Lomo de corzo con migas caramelizadas

y chips de manzana

Chipirones con merluza rebozada

Pimientos rellenos de cigalitas



Todos los cocktails 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, blody 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