

BUFFETS 07-08

BUFFET N° 1 : 59,00€/ persona

Cocktail:

Virutas de jamón con picos de jerez
Tejas a la bilbaína
Langostinos con salsa romescu
Tartaleta de pisto con huevo de codorniz
Croquetitas de boletus

Platos:

Vichissoise con hojaldre de trufa
Milhojas de manzana con foie
Lasaña de verduras
Roast beef
acompañado de cebollitas glaseadas y tomatitos asados
Rape con juliana de calabacín y jamón ibérico
acompañado con arroz negro con pasas y almendras

Postres*:

Tocino de cielo con yogurt
Tartaletas de limón
Brochetas de fruta con menta
Bolitas de dulce de leche

BUFFET N° 3 : 72,20€/ persona

Cocktail:

Tempura de trigueros
Hogaza de torta del casar
Tostas de jamón ibérico
Crepes de ave y berros
Croquetitas cocktail

Platos:

Ensalada de cecina con queso de cabra
Foie con caramelo de uvas
Arroz caldoso
Solomillo a las finas hierbas
con calabacines rellenos de pisto
Lubina a la sal con salsa holandesa
Faisán a la crema con ravioli de setas

Postres*:

Nuestro banana split
Canutillos
Tartaleta de queso con frambuesa
Trufas

BUFFET N° 2: 68,00€/ persona

Cocktail:

Tartaletas de aguacate con centolla
Crepes de espinacas con queso de cabra
Croquetas de foie fresco
Surtido de ibéricos
Brick de gulas con ali oli

Platos:

Alcachofas rellenas de habitas con jamón
Vol au vent de marisco
Quiche de boletus
Poularda del laurel
acompañada de manzanas y ciruelas
Merluza rellena de langostinos con escamas de calabacín

Postres*:

Fondie de chocolate
Sorbete de limón
Merenguitos
Trufas de chocolate blanco



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

El precio no incluye:

Bebida: Refrescos y cerveza: +3 €/ persona; Vino (blanco y tinto): +3,5 €/ pers.; Vino crianza: +4 €/ pers.; Whisky, ginebra, ron, vodka... (durante el buffet) +2,5 €/ pers. Cocktails (Mojitos, bloody mary, daikiri...): +1,5 €/ pers.

Café: +1,9 €/ pers.; Licores: 1 €/ persona

* Si se quiere cambiar los dulces por un postre aumentaría 3€/persona y por buffet de postres 8 eur/persona

Servicio de camareros: +75 €/ camarero (servicio de 4 horas, incluido montaje y recogida) en Madrid capital, + 80 €/ camarero hasta 30 km de Madrid., para más distancia se presupuestará aparte.

Para menos de 30 personas se presupuestará aparte. Mínimo tres camareros para 30 personas. Hora extra +18 €/ camarero

El precio de un solo camarero será de 80 € en Madrid y 85 € hasta 30 km.

En el momento de la reserva de la fecha se deberá abonar un 25% del presupuesto con un mínimo de 200 €.

Los precios No incluyen el 7% de IVA. Esta tarifa anula todas las anteriores de buffets. Fecha inicio 01/09/2007