

COCKTAILS 07-08

COCKTAIL N° 1: 28,10 €/ persona

Tartaletas de salmorejo con jamón ibérico
Tejas a la bilbaína
Capuccino de foie
Surtido de ibéricos de bellota con picos de Jerez
Daikiri de ensalada de cecina con gelatina al PX

Espárragos en tempura
Solomillo con salsa de mostaza
Sartencita de Provolone
Langostinos con salsa romescu
Bolitas de boletus

Crepes de dulce de leche
Hojaldre de manzana con canela y nueces
Tartaletas de queso fresco con frambuesa
Trufas



COCKTAIL N° 2: 29,50 €/ persona

Tartaletas de aguacate con centolla
Crepes de puerros con langostinos
Hogaza de torta del casar
Tostas de jamón ibérico
Ensalada de rúcula, parmesano y bresaola

Cazuelitas de huevos fritos con migas
Brocheta de presa ibérica con membrillo
Pato laqueado
Croquetas de foie fresco
Cucharitas de albondiguillas de merluza

Tatín de manzana con crema inglesa
Fresas con nata
Brownie con frutos secos
Bolitas de dulce de leche

COCKTAIL N° 3: 29,90 €/ persona

Bolitas de foie con almendras
Sticks de jamón
Pinchitos de melón con langostinos
Vichisoiisse con tempura de manzana
Crepes de pollo al curry

Cucharitas de huevos estrellados
Tartaletas de crema de espinacas con crujiente de queso
Brocheta de solomillo con hongos y piquillo
Brick de queso de cabra con miel
Croquetas de chipirones

Pañuelitos de chocolate blanco y negro
Tartaletas de limón
Brochetas de fruta con menta
Tocino de cielo con yogurt

COCKTAIL N° 4: 30,30 €/ persona

Virutas de jamón y lomo
Milhojas de manzana con foie
Tartaletas de salmón con huevo de codorniz
Vasito de crema de aguacate con hongos y langostinos
Dips con crudites

Solomillo con cebolla confitada
Crepes de espinacas con queso de cabra
Cucharita de crema de alubias con picadillo
Brick de gulas
Raviolis a la crema

Nuestro Banana Split
Fondie de chocolate
Canutillos
Merenguitos

COCKTAIL N° 6: 31,20 €/ persona

Virutas de jamón ibérico con picos de Jerez
Gazpacho de fresas
Piruletas de parmesano
Tartaletas de langostinos al ajillo
Blinis con salmon y mujol

Vieras gratinadas
Sopa de ajo con huevo de codorniz escalfado
Solomillo de cerdo con salsa de uvas
Croquetitas de puerros
Chips de manzana con foie fresco

Fondie de chocolate
Sorbete de limón
Crepes de caramelo
Trufas de chocolate blanco



COCKTAIL N° 5: 30,60 €/ persona

Virutas de jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Obleas de parmesano con dátiles
Milhojas de foie con membrillo
Crepes de ave con berros
Platito de carpaccio con boletus

Marmitako de atún
Tartaletas de puerros con langostinos
Brocheta de pato caramelizado con salsa de naranja
Chips de gulas y huevo frito
Croquetitas cocktail

Brick de platano con sirope de miel
Irish coffee
Cubitos de chocolate con arroz con leche
Bolitas de dulce de leche



Extras:

Bodegones (para 40 personas aprox.)

Bodegón de quesos del país: **100 €**
Pata de lacón con panecillos: **100 €**
Bodegón de pintxos: **100 €**
Bodegón de foie: **120 €**
Bodegón oriental (pan de gambas, sushi, maki...): **120 €**
Bodegón americano (hamburguesitas, ensalada cesar, perritos, mazorcas, aros de cebolla): **120 €**
Bodegón mejicano (Fajitas solomillo y pollo, nachos, guacamole, frijoles): **120 €**
Bodegón de ensaladitas: **120 €**
Bodegón de arroces: **150 €**

Platitos:

Platitos 1: +3 €/ pers.

Arroz caldoso
Risotto de hongos
Huevos estrellados
Ave strogonoff con pasta
Pimientos rellenos
Cocido completo (pucherito, brocheta, cucharita)

Platitos 2: +3,95 €/ persona

Solomillo a la húngara
Merluza con salsa de boletus
Milhojas de manzana con foie
Magret de pato con salsa de grosellas
Crepes de faisán
Hojaldre de codorniz con setas y pistachos

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

El precio no incluye:

Bebida (durante el cocktail): Refrescos y cerveza: +4 €/pers.; Vino (blanco y tinto): +1,5 €/pers.; Vino crianza: +2,5 €/pers.; Café: +1,3 €/pers.

Whisky, ginebra, ron, vodka... +2,5 €/pers. Cocktails (Mojitos, bloody mary, daikiri...): +1,5 €/pers.

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. Mínimo 4 camareros para 40 personas. Hora extra +18 €/camarero

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

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 cocktails. Fecha inicio 01/9/2007