

BUFFETS 08-09

BUFFET N° 1: 47,80 €/ 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
Roast beef
acompañado de verduritas glaseadas
Pata de lacón braseada con panecillos y 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: 68,60 €/ persona

Cocktail:

Cucharita de salmorejo con crujiente de jabugo
Blinis con salmón y mujol
Virutas de jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Coca de queso de cabra gratinado con pera
Chupa chups de langostino con curry

Platos:

Milhojas de manzana con foie
Ensalada de perdiz
Lasaña de verduritas
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° 2: 64,90 €/ persona

Cocktail:

Vasito de crema de aguacate con hongos y langostinos
Brick de cabrales con salsa de manzana
Croquetas de foie fresco
Surtido de ibéricos de bellota con picos de Jerez
Tartaletas de escalibada con vinagre de módena reducido

Platos:

Ensalada de jamón ibérico y setas
Crepes de puerros y langostinos
Arroz caldoso
Poularda del laurel
acompañada de manzanas y ciruelas
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° 4: 83,60€/ persona

Cocktail:

Pucherito de consomé con setas
Makis variados
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 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. Cava: +1€/ 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 €/ pers.

* Si se quiere cambiar los dulces por un postre aumentaría 3€/ persona y por buffet de postres 8 €/ 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. El precio de un solo camarero será de 80 € en Madrid y 85 € hasta 30 km.

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

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 01/09/2008