

COCKTAILS 08-09

COCKTAIL N° 1: 30,25 €/ persona

*Surtido de ibéricos de bellota con picos de Jerez
Crocanti de foie
Cucharita de carpaccio con rúcula y parmesano
Tartaletas de bavaria con cebolla confitada
Crepes de puerros y langostinos*

*Patatitas bravas
Solomillo con jamón ibérico y pimiento
Vieiras gratinadas
Rollitos de primavera con salsa agridulce
Croquetitas de chipirones*

*Pañuelitos de chocolate blanco y negro
Daikiri de sandía
Tarta finísima de manzana
Bolitas de dulce de leche*



COCKTAIL N° 3: 32,00 €/ persona

*Jamón y lomo con picos de Jerez
Tartaletas de salpicón con tartar de atún
Conos de foie
Bocadito mejicano
Ajoblanco con langostino*

*Pastela de pichón
Chips de patata con gulas y huevito frito
Solomillo con cebolla confitada
Croquetitas de puerros
Brie con dulce de tomate*

*Crepes de dulce de leche
Apple strudel
Tartaletas de limón
Trufas*

COCKTAIL N° 2: 31,55 €/ persona

*Tartaletas de salmorejo con jamón ibérico
Idiazabal con frutos secos
Brochetas de melón con jamón de pato
Milhojas de manzana con foie
Daikiri de ensalada de cecina con gelatina al PX*

*Cucharita de albondiguillas de merluza
Chapatitas cocktail de trufa
Solomillo con setas
Croquetitas de carabineros
Tempura de verduras con salsa de soja*

*Crepes de chocolate
Tiramisú
Brochetitas de fruta
Torrijitas*



COCKTAIL N° 4: 32,15 €/ persona

*Virutas de jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Crema helada de tomate con brocheta de mozzarella
Milhojas de queso de cabra con membrillo
Tartaletas de aguacate con centolla
Crepes de ave con berros*

*Tarta finísima de manzana con foie fresco
Sartencita de migas con huevito frito
Tosta de pasas con solomillo ibérico
Brick de gulas con salsa ali-oli
Langostinos con salsa agridulce*

*Bolitas de dulce de leche
Coulán de chocolate con crema de chocolate blanco
Cucharita de arroz con leche caramelizado
Fresas con mousse de mango*

COCKTAIL N° 5: 33,10 €/ persona

Virutas de jamón ibérico con pan tumaca
Blinis con salmón, mujol y nata agria
Crepes de espinacas con queso de cabra
Bolitas de foie con kikos
Gazpacho de mango con langostino

Bolitas de boletus
Sartencita de provolone
Pato laqueado
Tartaletas de pisto con huevito de codorniz
Bacalao al pil-pil

Cucurucho de mousse de queso fresco con frambuesa
Fondie de chocolate
Pestiños
Irish coffee

Extras:

Bodegones (para 40 personas aprox.)

Bodegón de quesos del país (Brie, masdam, bavaria, cabra, manchego, frutos secos, membrillo, uvas): **140 €**

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

Bodegón de foie: **150 €**

Bodegón oriental (pan de gambas, sushi, maki, pansit, tempura de verduras y rollitos de primavera): **200 €**

Bodegón americano (hamburguesitas, ensalada cesar, perritos, barquitas de patata, aros de cebolla y mazorcas): **150 €**

Bodegón mejicano (Fajitas solomillo y pollo, nachos con guacamole, frijoles, quesadillas, enchiladas y tequila con sal y limón): **150 €**

Bodegón de ensaladitas (espárragos verdes, espinacas y bacon, salpicón, cecina con queso de cabra): **150 €**

Bodegón de arroces (fideua, arroz negro y arroz caldoso): **180 €**

Bodegón español (tortilla de patata, callos, fabada, empanada gallega, pimientos de guernica, salpicón de marisco, migas extremeñas, paella y sangría): **180 €**

Bodegón italiano (ensalada de tomate con mozzarella al pesto, carpaccio, pizzas y pastas): **150 €**

Bodegón arabe (cous cous, pastelas de pichón, tajín de pollo con almendras y miel, ensalada de queso, nueces y pasas y langostinos al curry): **150 €**

Bodegón alemán (Salchichas alemanas, chucrut, ensalada de remolacha, rostis de patata, cervezas alemanas): **150 €**

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): **250 €**

Platitos:

Platitos 1: +3,50 €/ pers.

Arroz caldoso
Risotto de hongos
Huevos estrellados
Ave strogonoff con pasta
Cocido completo (pucherito, brocheta, cucharita)
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
Carpaccio de higos con foie (en temporada)

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



COCKTAIL N° 6: 34,60 €/ persona

Sticks de jamón ibérico
Hogaza de torta del casar
Coca fría de tartar de tomate, dátiles y cigalitas
Crema de foie con gelatina de mango
Crepes de pollo al curry

Raviolis a la crema
Tartaletas de txangurro con salsa holandesa
Brochetas de presa ibérica con membrillo
Espárragos trigueros con salsa de soja
Pinchitos de merluza en salsa verde

Brownie con frutos secos
Brick de plátano con salsa de miel
Milhojas con frambuesa
Sorbete de mandarina

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. Cava: +1 €/ 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 01/9/2008