

COCKTAILS CON PLATO 08-09

COCKTAIL CON PLATO N° 1: 41,90 €/ persona

Cocktail:

Tartaleta de vieiras con salsa holandesa
Crepes de trigueros
Brochetas de pollo con puerro frito y salsa de sésamo
Fritos de queso de cabra con salsa de pimientos
Surtido de ibéricos con pan Tumaca
Daiquiri de ensalada troise canard

Plato: (A elegir uno)

Solomillo a las cuatro pimientos con cous cous y boletus; Solomillo a la húngara con patatas paris y miniquiche de cebolla; Cordero relleno de foie*; Solomillo de venado al PX con migas caramelizadas

Dulces*:

Platito de hojaldre de manzana con canela y nueces
Trufas de chocolate blanco
Tartaletas de limón
Fresas bañadas en chocolate



COCKTAIL CON PLATO N° 2: 42,30 €/ persona

Cocktail:

Idiazabal con frutos secos
Tartaleta de cebolla confitada con foie
Tejas a la bilbaína
Palitos de lenguado con salsa tartara
Pincho de queso de cabra gratinado con pera
Platito de hojaldre de trigueros con gambas

Plato: (A elegir uno)

Solomillos con chips de manzana; Capón relleno de piñones con coulis de frutos rojos y cebollitas glaseadas; Solomillo ibérico relleno de ciruelas con arroz basmati y marrón glacé; Magret de pato con foie, manzana asada y salsa de frambuesa

Dulces*:

Tocino de cielo con yogurt
Brochetas de fruta
Trufas
Canutillos de crema

COCKTAIL CON PLATO N°4: 52,95 €/ persona

Cocktail:

Canapé de millojas de foie con membrillo
Brocheta de pato caramelizado con salsa de naranja
Tartaleta de espinacas a la crema con huevo de codorniz
Virutas de jamón con picos de Jerez
Croquetas de pimientos
Daikiri de bogavante con gazpacho de mango

Plato: (A elegir uno)

Rape con juliana de calabacín y jamón ibérico acompañado de arroz negro con pasas y piñones; Merluza con salsa de boletus**; Lubina con salsa de erizos** (mínimo 8 personas); Turbantes de lenguado con puerro frito y hojaldre

Dulces*:

Tatín de manzana con crema inglesa
Vasito de crema de after eight con mousse de chocolate
Bolitas de dulce de leche
Fondie de chocolate con frutas

COCKTAIL CON PLATO N°3: 46,50 €/ persona

Cocktail:

Chupa chups de rape con salsa ali oli
Corte de foie con manzana
Obleas de parmesano con salsa romescu
Brick de morcilla con salsa de miel
Tartaletas de aguacate con tartar de salmón
Platito de pasta fresca con aceite de trufa

Plato: (A elegir uno)

Codornices rellenas de foie con patatitas paja y cebollitas francesas; Faisán a la crema con ravioli de setas; Solomillo Wellington*; Presa ibérica con puré de membrillo y torrija de queso de cabra

Dulces*:

Banana Split
Crepes de Mandarina
Brocheta de piña con frambuesa y menta
Brownie



Todos los menús 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 €/ 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. 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 cocktail con plato. Fecha inicio 01/09/2008

* Si se quiere cambiar los dulces por un postre aumentaría 3€/persona. El precio del plato se incrementa en 3 €/ persona

** El precio del plato se incrementa en 6 €/ persona