

NAVIDAD 2021/22



el laurel
FOOD EVENT DESIGN



LOS DÍAS 24 Y 31 DE DICIEMBRE
QUEREMOS QUE DISFRUTES DE LA
COCINA DE EL LAUREL CATERING
CON TU FAMILIA Y AMIGOS

!!QUÉ MEJOR LUGAR QUE EN CASA,
Y SIN AGOBIOS!!



Aperitivo

BANDEJA DE APERITIVOS DE NAVIDAD
(6 personas) 109,50 €

12 Brochetas de teriyaki de salmón
con sésamo garrapiñado

12 Crocanti de foie

12 Pastelas de pato

6 Langostino con aguacate y miel
de maracuyá

12 crepes de puerros con gambas

Jamón 5J, 100% ibérico 27,50 €
de bellota (80 gr)

Bandeja de sushi variado (6 25 €
tartar de atún- 6 niguri
flambeados y 6 makis de
salmón con queso y nueces)

Entrantes

Consomé con menestra 17,60 €
de setas (2 p- 1 l)

Crema donostiarra con 22 €
tempura de langostinos
(2 p- 1l)

Raviolis de trufa con 26,40 €
vieira a la plancha (2 p)

Milhojas de manzana con 30 €
foie (2 p)

Canelones de txangurro con 33 €
crema de marisco (2 p)

Mousse de centollo con 26,40 €
crema bullabesa y bogavante
(2 p)



Principales

- | | |
|---|---------|
| 1/4 de Cordero lechal
acompañado de pimientos asados
y escarola con granada (2 p) | 66 € |
| Confit de pato con peras al
vino y patatitas paja (2 p) | 39,50 € |
| Merluza con boletus y crema de
carabineros (2 p) | 55 € |
| Lubina con escamas de
calabacín acompañada de
hojaldre de txangurro (2 p) | 55 € |
| Pavo trufado con salsa de frutos
rojos acompañado de pie de
ciruelas y cebollitas francesas (2 p) | 49,50 € |
| Carrilleras ibéricas con
parmentier de trufa y boletus
(2 p) | 49,50 € |
| Solomillo Wellington con atadito
de trigueros y zanahorias
glaseadas (2 p) | 55 € |
| Roast beef acompañado de
patatas a la crema y zanahorias
glaseadas (6 p) | 120 € |
| Pularda con compota de
manzana y ciruelas acompañada
de hojaldritos (6 p) | 120 € |



Postres

Coulant de turrón con crumble de galleta (2 p) 14 €

Bola de Navidad de sorbete de maracuyá con frutas a la menta (2 p) 14 €

Esfera de chocolate con chocolate blanco fundido (2 p) 14 €

Tarta árabe con acompañamiento de frutos rojos (6/8 raciones) 27,50 €

Roscón de reyes (1/2 kg) 18,70 €

Roscón de reyes (1/2 kg) con relleno (nata, trufas o crema) 25,30 €

Chocolate líquido (1 litro) 15 €

¡¡Pregúntanos por nuestra carta de bebidas!!

Realiza tu pedido antes del día 19 de diciembre (pedidos para el día 24) o del 26 de diciembre (pedidos para el día 31)
info@laurelcatering.com

91 659 31 74

Pedidos para el día 24 de diciembre en el siguiente link

www.laurelcatering.com/pedidosnavidad



Portes

Madrid y zona dentro 8 €
M-40, Alcobendas, SS
Reyes y Algete

Pozuelo, Las Rozas, 12€
Majadahonda, Tres Cantos

En estas zonas, para
pedidos de más de 250€,
ENVÍO GRATIS!!

