



COFFEE BREAK 1

Mini croissant
Mini caracolas
Mini napolitanas de crema
Mini napolitanas de chocolate

Zumos
Agua
Café
Infusiones

11,00 €

7% iva no incluido

Incluye:

Servicio de camareros y cocina
Transporte
Menaje
Mesas de apoyo
Mantelería

A falta de visita de inspección, para conocer el lugar del evento.

La duración del servicio será de 45 minutos.

Presupuesto válido hasta 31.12.10

(si el número es menor de 30 pax tendrá un incremento del 7%)

COFFEE BREAK 2

Mini croissant
Mini caracolas
Mini napolitanas de crema
Mini napolitanas de chocolate

Mini sandwich vegetal
Mini sandwich de jamón york y queso
Brioche de fuet con tomate rallado y sal en escama
Mini chapatitas de jamón ibérico

Mini brocheta de fruta variada

Zumos
Agua
Café
Infusiones

14,50 €

7% iva no incluido

Incluye:

Servicio de camareros y cocina
Transporte
Menaje
Mesas de apoyo
Mantelería

A falta de visita de inspección, para conocer el lugar del evento.

La duración del servicio será de 45 minutos.

Presupuesto válido hasta 31.12.10

(si el número es menor de 30 pax tendrá un incremento del 7%)

VIÑO ESPAÑOL

FRIOS

Bombón de crema suave de queso D.O. la Mancha con polvo de parmesano
Tartaleta de mousse de oca y lágrima de frambuesa
Mini hojaldrito de jamón serrano y queso gouda fundido
Cous-cous de calabacín y menta
Cestita de pasta brick rellena de ensaladilla rusa

15,00 €

7% iva no incluido

Incluye: Servicio de camareros y cocina
Transporte
Mesas de apoyo
Mantelería
Menaje para emplatar

Precio bebida para el servicio: 5,40 €/pax

Incluye:

Vino tinto Lagunero (Ribera del Duero)
Vino blanco Tierra Buena (Rueda)
Refrescos, agua con y sin gas
Cerveza con y sin alcohol
Zumos

A falta de visita de inspección, para conocer el lugar del evento.

La duración del servicio será de 45 minutos.

Presupuesto válido hasta 31.12.10

(si el número es menor de 30 pax tendrá un incremento del 7%)

COCKTAIL 1

FRIOS

Bombón de crema suave de queso D.O. la Mancha con polvo de parmesano
Virutas de jamón ibérico de bellota con pan de obrador y tomate rama
Chips de yuca, plátano macho y remolacha con salsa mascarpone
Hojaldrillo de puerro confitado al vapor y salmón ahumado noruego y crujiente de cebolla
Mini sandwich de pollo al curry
Langostino embrochetado con dado de mango y reducción de balsámico
Enrollado de pasta fina rellena de cola de cangrejo americano y cebollino finamente picado

CALIENTES

Croquetas de faisán y manzana
Rollito de pasta japonesa rellena de juliana de verduras confitadas al aceite de avellana
Mini hamburguesa con cebolla caramelizada y canónigos
Dados de Tortilla de patata confitada en aceite de oliva
Taquito de merluza anzuelo en tempura crocante de avellana

POSTRE

Brownie
Mini cesta de chocolate con mascarpone

22,00 €

7% iva no incluido

Incluye: Servicio de camareros y cocina
Transporte
Mesas de apoyo
Mantelería
Menaje para emplatar

Precio bebida para el servicio: 5,90 €/pax

Incluye:

Vino tinto Lagunero (Ribera del Duero)
Vino blanco Tierra Buena (Rueda)
Refrescos, agua con y sin gas
Cerveza con y sin alcohol
Zumos

Precio hora barra libre: (7 €/pax).

A falta de visita de inspección, para conocer el lugar del evento.

La duración del servicio será de 1,15h.

Presupuesto válido hasta 31.12.10

(si el número es menor de 30 pax tendrá un incremento del 7%)

COCKTAIL 2

FRIOS

Rocas de parmesano con picos
Virutas de jamón ibérico de bellota con pan de obrador y tomate rama
Nigiri de salmón fresco noruego marinado con maíz
Mini bollito de mantequilla relleno roast-beef de ternera, rúcula y wasabi suave
Dado de mi cuit de foie con crujiente de almendra caramelizada
Melón cantalupo y pescadito en escabeche con vinagre de módena sobre pasta crujiente
Cestita de pasta brick rellena de ensaladilla rusa
Mini sandwich de mousse de sobrasada mallorquina y miel

CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico
Brocheta de pechuga de pollo a la plancha con salsa tandoori
Chupito de crema de boletus edulis con picada de gamba de huelva y cibulet picado
Mini hamburguesa con cebolla caramelizada y canónigos
Brocheta de pulpo cocido con patata al vapor y emulsión de pimentón dulce D.O. LA VERA
Petit pain de lacón finamente cortado con aceite de pimentón
Pasta brick rellena de cola de langostino al pesto aderezado con romesco suave de piñones
Crujiente de pasta kataissi de salchicha a la mostaza dulce

POSTRE

Chupito de tiramisú con polvo de cacao
Tarta de queso con dulce de leche

34,00 €

7% iva no incluido

Incluye: Servicio de camareros y cocina
Transporte
Mesas de apoyo
Mantelería
Menaje para emplatar

Precio bebida para el servicio: 5,90 €/pax

Incluye:

Vino tinto Lagunero (Ribera del Duero)

Vino blanco Tierra Buena (Rueda)

Refrescos, agua con y sin gas

Cerveza con y sin alcohol

Zumos

Precio hora barra libre: (7 €/pax)

A falta de visita de inspección, para conocer el lugar del evento.

La duración del servicio será de 1,15h.

Presupuesto válido hasta 31.12.10

(si el número es menor de 30 pax tendrá un incremento del 7%)

COCKTAIL-BUFFET 3

FRIOS

Bombón de crema suave de queso D.O. la Mancha con polvo de parmesano
Virutas de jamón ibérico de bellota con pan de obrador y tomate rama
Hojaldre relleno de atún y verduras guisadas a la gallega
Mini calabacines a la tempura de verduritas
Perla de mi cuit de foie con picada de pistacho y reducción de Pedro Ximénez
Mini sandwich de mousse de queso azul con miel
Taco de salmón fresco noruego con caramelo de Pedro Ximénez reserva
Mini tartar de atún con textura de aguacate

CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico
Morcilla de burgos en tempura con miel
Petit pain de lacón finamente cortado con aceite de pimentón
Brocheta de rape y bacon con salsa de cebolla y calabaza
Mini hamburguesa con cebolla caramelizada y canónigos
Gamba roja en tempura china bañada de soja dulce

BUFFET

Arroz aromatizado al jazmin
Pollo al curry

POSTRE

Mini cesta de chocolate con mascarpone
Mini brocheta de fruta variada
Mini flan de leche condensada

38,10 €

7% iva no incluido

Incluye: Servicio de camareros y cocina
Transporte
Mesas de apoyo
Mantelería, menaje

Precio bebida para el servicio: 5,90 €/pax

Incluye:

Vino tinto Lagunero (Ribera del Duero)
Vino blanco Tierra Buena (Rueda)
Refrescos, agua con y sin gas
Cerveza con y sin alcohol
Zumos

A falta de visita de inspección, para conocer el lugar del evento.

La duración del servicio será de 1,15h.

Presupuesto válido hasta 31.12.10

(si el número es menor de 30 pax tendrá un incremento del 7%)

COCKTAIL-BUFFET 4

FRIOS

Bombón de crema suave de queso D.O. la Mancha con polvo de parmesano
Virutas de jamón ibérico de bellota con pan de obrador y tomate rama
Brocheta de queso de cabra especiado con tomate confitado pomodori y reducción de módena
Hojaldre relleno de atún y verduras guisadas a la gallega
Mini calabacines a la tempura de verduritas
Mini bollito relleno de salmón ahumado noruego aderezado con crema de eneldo suave
Perla de mi cuit de foie con picada de pistacho y reducción de Pedro Ximénez
Mini sandwich de mousse de queso azul con miel
Taco de salmón fresco noruego con caramelo de Pedro Ximénez reserva
Mini tartar de atún con textura de aguacate

CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico
Bacalao rebozado en cucharita
Chupito de crema de setas de temporada, virutas de pollo con aceite de trufa negra
Petit pain de lacón finamente cortado con aceite de pimentón
Brocheta de rape y bacon con salsa de cebolla y calabaza
Mini hamburguesa con cebolla caramelizada y canónigos
Brie fundido con sobrasada sobre tosta melba

BUFFET

Ensalada cesar de picatostes, queso roquefort y pollo con salsa cesar
Estofado de ternera con verduras

POSTRE

Creppe de dulce de leche, nata montada y fresitas
Mini brocheta de fruta variada
Tarta de queso con mousse de vainilla

48,10 €

7% iva no incluido

Incluye: Servicio de camareros y cocina
Transporte, mesas de apoyo
Mantelería, menaje

Precio bebida para el servicio: 5,90 €/pax

Inlcuye:

Vino tinto Lagunero (Ribera del Duero)

Vino blanco Tierra Buena (Rueda)

Refrescos, agua con y sin gas

Cerveza con y sin alcohol

Zumos

Precio hora barra libre: (7 €/pax)

A falta de visita de inspección, para conocer el lugar del evento.

La duración del servicio será de 1,15h.

Presupuesto válido hasta 31.12.10

(si el número es menor de 30 pax tendrá un incremento del 7%)

MENU 1

APERITIVO

Mini enrollado de pasta rellena de cola de cangrejo americano y cebollino finamente picado
Cestita de pasta filo con mousse de sobrasada mallorquina y miel
Mini bollito de mantequilla relleno roast-beef de ternera, rúcula y wasabi suave
Hojaldrito de jamón serrano y queso gouda fundido

PRIMER PLATO A ELEGIR

Espárragos verdes a la plancha con salteado de setas
Milhojas de calabacín, berenjena y queso de cabra con reducción de vinagre de módena
Ensalada de mezclum, bacon y piña

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Pollo al curry con frutos secos
Carrilleta estofada con puré de patata trufada y trigueros
Salteado de ternera al estilo thai
Dorada asada al horno con patatas panaderas
Lubina con tomate confitado y verduras salteadas

POSTRE

Brownie
Brocheta de fruta variada
Tarta de queso con arándanos
Flan de leche condensada

Café

38,00 €

7% iva no incluido

Incluye: Transporte
Menaje y Mantelería
Servicio de Cocina
Recogida del material
Bebida:
Vino Tinto Lambuena (Ribera del Duero)
Vino Blanco Tierra Buena (Rueda)
Refrescos, agua con y sin gas
Cerveza con y sin alcohol
Zumos

**Este menú está disponible para un numero de comensales superior a 20 personas
Presupuesto válido hasta 31.12.10**

MENU 2

APERITIVO

Tartaleta de mousse de oca y lágrima de frambuesa
Hojaldrito de puerro confitado al vapor y salmón ahumado noruego
Langostino embrochetado con dado de mango y reducción de balsámico

PRIMER PLATO A ELEGIR

Ensalada de espinacas, albahaca y queso de cabra a la miel de romero
Crema de marisco con picada de tomate confitado

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Morcillo de buey de Valles del Esla guisado al Oporto
Pastel de solomillo de cerdo ibérico con cebolla caramelizada y queso Idiazabal
Chipirones encebollados con cama de arroz Basmati

POSTRE A ELEGIR

Flan de dulce de leche envuelto en pasta quebrada de almendra
Celda de chocolate con mascarpone y fresas

Café

45,00 €

7% iva no incluido

Incluye: Servicio de camareros y cocina

Transporte

Menaje

Bebida:

Vino Tinto Lambuena (Ribera del Duero)

Vino Blanco Tierra Buena (Rueda)

Refrescos, agua con y sin gas

Cerveza con y sin alcohol

Zumos

A falta de visita de inspección, para conocer el lugar del evento.

Cualquier modificación repercutirá en el precio.

Este menú esta disponible para un número de comensales superior a 20 personas

Precios válidos hasta 31.12.10.

MENU 3

APERITIVO

Virutas de jamón ibérico de bellota con pan de obrador y tomate rama
Bombón de crema suave de queso D.O. la Mancha con polvo de parmesano
Cestita de pasta brick rellena de ensaladilla rusa

PRIMER PLATO A ELEGIR

Milhojas de calabacín, berenjena y queso de cabra con reducción de vinagre de Módena
Crema suave de boletus con cestita de pasta kataifi rellenas de setas del bosque y gambas
Ensalada de rúcula, queso de cabra, virutas de foie, frambuesas y crujiente de ibérico

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Carrillera de ternera estofada con patatas panaderas y cebollitas glaseadas
Solomillo de ternera con salsa de setas y pisto de bastones de verdura
Rodaballo a la plancha con salsa suave de limón y salteado de ajetes tiernos y espárragos

POSTRE A ELEGIR

Duo de chocolates con crujiente de almendra y cacao
Mousse de fruta de la pasión y compota de manzana ácida
Laminado de piña con reducción de Módena y helado de nueces de Macadamia

Café

58,00 €

7% iva no incluido

Incluye: Servicio de camareros y cocina
Transporte
Menaje
Bebida:

Vino Tinto Lambuena Crianza (Ribera del Duero)
Vino Blanco Tierra Buena (Rueda)
Refrescos, agua con y sin gas
Cerveza con y sin alcohol

A falta de visita de inspección, para conocer el lugar del evento.

Cualquier modificación repercutirá en el precio.

Este menú está disponible para un número de comensales superior a 20 personas

Precios válidos hasta 31.12.10.