



CATERING MUNDOWEEKEND 2010

COFFE-BREAK

COFFE-BREAK 1

Croissant artesano

Café, Cola Cao e Infusiones

Agua mineral

6, 80€+7% IVA

COFFE BREAK 2

Croissant artesano

Zumo

Café, Cola Cao e Infusiones

Agua mineral

7,60€+7%IVA

COFFE BREAK 3

Croissant artesano

Sandwich mixto

Zumo

Café, Cola Cao e Infusiones

Agua mineral

8,60€+7%IVA

COFFE BREAK 4

Croissant artesano y napolitana rellena de chocolate

Galletas y pastas artesanales

Sándwich mixto

Zumo

Café, Cola Cao e Infusiones

Agua mineral

9,70€+7%IVA

COFFE BREAK 5

Croissant artesano y napolitana rellena de chocolate

Galletas y pastas artesanales

Sándwich mixto

Pequeños bocados salados

Zumo

Café, Cola Cao e Infusiones

Agua mineral

11,00€+7%IVA

COFFE BREAK 6

Croissant artesano y napolitana rellena de chocolate

Galletas y pastas artesanales

Sándwich mixto

Pequeños bocados salados

Tortilla de patata

Zumo

Café, Cola Cao e Infusiones

Agua mineral

12,80€+7%IVA

COFFE BREAK 7

Croissant artesano y napolitana rellena de chocolate

Galletas y pastas artesanales

Embutidos ibéricos y queso fresco

Sándwich mixto

Pequeños bocados salados

Tortilla de patata

Bacón

Zumos

Café, Cola Cao e Infusiones

Agua mineral

14,90€+7%IVA

COFFE BREAK

Se servirá 1 unidad por persona de la comida y bebida detallada.

La duración del servicio será máximo 45 minutos.

En estos precios está incluido el transporte frigorífico, montaje y desmontaje del acto, servicio de camareros y cocineros si fuera necesario.

*Precio del montaje del servicio, de pie con mesas altas totalmente vestidas (1 cada 20 comensales) puntos de servicio y mesas de apoyo 5,50€ por persona IVA incluido.

*Precio del montaje del servicio, de pie con mesas altas totalmente vestidas (1 cada 20 comensales) puntos de servicio, mesas de apoyo y comida caliente 6,50€ por persona IVA incluido.

*Estos precios son si el cliente necesita mesas de apoyo, no teniendo que contratar el mismo número de comensales que de montaje necesario.

COCKTAIL

COCKTAIL 1

APERITIVOS FRIOS

Pincho de tortilla con pimientos

Mini bocatas de atún y pimiento rojo en pan de cebolla

Medias lunas de ibéricos

Sándwich de mouse de roquefort con nueces

Mini croissant relleno de jamón y queso

Queso con picos tostados

Snacks (cortezas, gusanitos, ganchitos)

15, 00 € + 7 % IVA

COCKTAIL 2

APERITIVOS FRIOS

Pincho de tortilla con pimientos

Mini bocatas de atún y pimiento rojo en pan de cebolla

Medias lunas de ibéricos

Sándwich de mouse de roquefort con nueces

APERITIVOS CALIENTES

Choricitos a la sidra

Morcilla de Burgos frita

Empanadillas de atún

POSTRE

Tartas variadas

25, 00 € + 7 % IVA

COCKTAIL 3

APERITIVOS FRIOS

Pincho de tortilla con pimientos

Mini bocatas de atún y pimiento rojo en pan de cebolla

Medias lunas de ibéricos

Sándwich de mouse de roquefort con nueces

Empanada gallega

Queso con picos tostados

APERITIVOS CALIENTES

Choricitos a la sidra

Croquetas de jamón

Pizza de cuatro quesos

Empanadillas de atún

Hojaldritos caseros de chistorra

POSTRE

Tartas variadas

37,00 € + 7 % I.V.A

COCKTAIL 4

APERITIVOS FRIOS

Jamón ibérico con tostitas de pan y tomate

Pincho de tortilla con pimientos

Tartar de atún con guacamole en cucurucho salado

Coca de roos beff con chutney de fruta de temporada

Salmón ahumado con queso crema

Mini bocatas de atún y pimiento rojo en pan de cebolla

Medias lunas de ibéricos

Sándwich de mouse de roquefort con nueces

Empanada gallega

Queso con picos tostados

APERITIVOS CALIENTES

Choricitos a la sidra

Croquetas de jamón

Pizza de cuatro quesos

Empanadillas de atún

Buñuelos de bacalao

Hojaldritos caseros de chistorra

POSTRE

Tartas variadas

50,00 € + 7 % I.V.A

COCKTAIL 5

APERITIVOS FRIOS

Jamón ibérico con tostitas de pan y tomate

Tostita de ensaladilla rusa con atún confitado

Pincho de tortilla con pimientos

Tartar de atún con guacamole en cucurucho salado

Coca de roos beff con chutney de fruta de temporada

Salmón ahumado con queso crema

Mini bocatas de atún y pimiento rojo en pan de cebolla

Medias lunas de ibéricos

Sándwich de mouse de roquefort con nueces

Empanada gallega

Queso con picos tostados

APERITIVOS CALIENTES

Choricitos a la sidra

Croquetas de jamón

Pizza de cuatro quesos

Empanadillas de atún

Buñuelos de bacalao

Hojaldritos caseros de chistorra

Samosas de cordero

Langostinos en tempura con salsa de soja

POSTRE

Tartas variadas

60,00 € + 7 % I.V.A

BEBIDAS

Vino Tinto D.O.Ca La Rioja o D.O Ribera del Duero

Vino Blanco D.O Rueda

Cerveza

Zumos variados

Coca Cola

Coca Cola Light

Fanta Naranja

Fanta Limón

Agua mineral

10,00 € + I.V.A

Se servirán 2 unidades de aperitivos de comida por persona.

La duración del servicio será desde 45 minutos hasta 1 hora y media.

En estos precios está incluido el transporte frigorífico, montaje y desmontaje del acto, servicio de camareros y cocineros si fuera necesario.

*Precio del montaje del servicio, de pie con mesas de apoyo totalmente vestidas (1 cada 50 comensales) 4,50€ por persona IVA incluido.

*Precio del montaje del servicio, de pie con mesas de apoyo totalmente vestidas y comida caliente (1 cada 50 comensales) 5,50€ por persona IVA incluido.

*Estos precios son si el cliente necesita mesas de apoyo, no teniendo que contratar el mismo número de comensales que de montaje necesario.

BUFFET REFUERZO

BUFFET DE PAELLAS Y MARISCOS

Arroz abanda

Arroz negro

Paella valenciana

Ensalada mixta

Colines de anjonjolí

6,50€+7%IVA

BUFFET DE QUESOS Y PATES

Manchego curado suave

Zamorano

Cheeddar

Pate de pimienta

Pate de oporto

Pate a las finas hierbas

Picos de Antequera

8,50€+7%IVA

BUFFET REFUERZO

BUFFET DE IBÉRICOS

Lomo

Chorizo

Salchichón

Jamón

Tostas de pan payes con tomate y aceite

8,50€+7%IVA

Las raciones servidas serán en concepto de refuerzo del ágape elegido.

La duración del servicio será desde 45 minutos hasta 1 hora y media.

En este precio está incluido el transporte frigorífico, montaje, desmontaje del evento.

CENAS SENTADOS

MENÚ 1

ENTRANTE A ELEGIR ENTRE

Crema de **CALABACIN** y queso **ENMENTHAL**, virutas de jamón y costrones de café

Crema de **VERDURAS DE TEMPORADA** al orégano y salpicón de **LANGOSTINOS**

Ensalada templada de **ASADILLO** y **ATÚN** confitada al tomillo

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

CARRILLERA de ternera glaseada con guiso suave de lentejas pardinas

COSTILLAR DE CERDO confitado 16 horas, salsa de de limón verde, puré de patata mortero

POUPIETAS de ibérico rellenas de queso, gratinado de miel y sobrasada y verdura salteada

POSTRE A ELEGIR ENTRE

TORRIJA con crema de avellanas y helado de chocolate

TARTA DE MANZANA con salsa de vainilla

BROWNIE de chocolate con helado de regaliz

30,00€ +7%IVA

MENÚ 2

ENTRANTE A ELEGIR ENTRE

Ensalada de **JAMON** y **TOMATE** al aceite de orégano fresco

Crema de patata y fino con **HUEVO POCHE**

GARBANZOS guisados con **LANGOSTINOS**

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

RABO DE TORO deshuesado, calaza violín y puré de patata

ENTRECOTTE atadillo de verduras y salsa de mostaza antigua

Filete de **DORADA** jugo de hoja de acelga y su penca a la madrileña

POSTRE A ELEGIR ENTRE

TORRIJA con crema de avellanas y helado de chocolate

TARTA DE MANZANA con salsa de vainilla

BROWNIE de chocolate con helado de regaliz

38,00 € + 7 % IVA

MENÚ 3

ENTRANTE A ELEGIR ENTRE

Crema de **BACALAO** y **PERA**, dados de bacalao y frutos secos

FOIE en escabeche con vinagreta de frambuesas

FLOR DE HUEVO salsa de mantequilla tostada y setas

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

CORDERO confitado, jugo de miel y pisto manchego ahumado

SOLOMILLO de ibérico atadillo de verduras y salsa de setas

DELICIAS DE MERO en salsa verde con patatas a la importancia

POSTRE A ELEGIR ENTRE

TORRIJA con crema de avellanas y helado de chocolate

TARTA DE MANZANA con salsa de vainilla

BROWNIE de chocolate con helado de regaliz

45,00 € + 7 % IVA

MENÚ 4

ENTRANTE A ELEGIR ENTRE

Ensalada de **PECHUGA DE PULARDA**, vinagreta de chocolate y frutos rojos

TALLARINES DE PASTA Y CALAMARES a la carbonara con ternera guisada

Crema de **CALABAZA** y vinagreta de mújol

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

SOLOMILLO, salsa de queso cabrales y picada de frutos secos

RAPE, salsa de almendras y moluscada

HUMUS al comino con brocheta de **LANGOSTINO**

POSTRE A ELEGIR ENTRE

TORRIJA con crema de avellanas y helado de chocolate

TARTA DE MANZANA con salsa de vainilla

BROWNIE de chocolate con helado de regaliz

50,00€ + 7 % IVA

BEBIDA INCLUIDAS EN MENU DE EMPRESA

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Ca La Rioja o D.O Ribera del Duero

Agua Mineral

La duración del servicio será máxima de 3 horas.

En este precio está incluido el transporte frigorífico, montaje y desmontaje del evento, servicio de camareros y cocineros.

Precio del montaje de la mesa, estilo a la francesa, y montaje de los elementos necesarios para la cocina 22,50€ por persona IVA incluido.