



Carta picoteo y cocktail

DISPONEMOS DE DOS POSIBILIDADES A LA HORA DE ESCOGER UN MENÚ DE COCKTAIL
PARA TU EVENTO:

Puedes seleccionar uno de los menús ya configurados
que te presentamos a continuación,
o bien configurar tu propio menú escogiendo los platos
a servir por tipo y cantidades totales,
para ello te invitamos a ver la selección de platos,
refuerzos y corners que podemos ofrecerte en la página 04 y siguientes.

PEDIDO MÍNIMO: 10 PERSONAS.

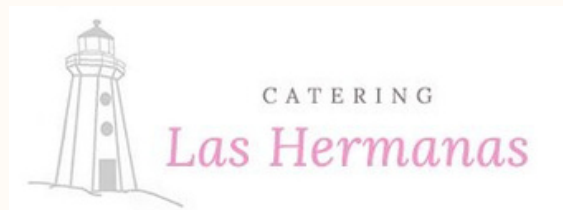
MENÚS DE COCKTAIL

OPCIÓN 1. PICOTEO CASTIZO

- Gildas donostiarras.
 - Bicicleta murciana coronada de ensaladilla rusa Las Hermanas.
 - Croquetas de jamón y de boletus trufadas.
 - Pincho de tortilla de patata.
 - Cucurucho de calamares a la andaluza.
 - Tabla de embutidos servidos con piquitos y regañás.
 - Tabla de quesos nacionales acompañados de uvas moradas y membrillo.
 - Choricitos a la sidra.
 - Empanada gallega de pulpo a feira.
 - Cucharita de revolconas y pulpo a la brasa con sal ahumada.
 - Pintxo de huevitos de codorniz fritos con chistorra y patatas paja.
 - Daditos de pollo Villaroy servidos con salsa casera de tomate.
 - Chupito de gazpacho de frambuesa.
 - Dados de leche frita servida con crema inglesa y frutos rojos.
- + Platos de refuerzo disponibles (1 a elegir):
- Carrilleras estofadas al oporto con parmentier de patata.
 - Solomillo de cerdo con salsa de pimienta y shiitake con zanahorias confitadas.
 - Cazuelitas de arroz preparado al momento.
- Tipos: arroz del señorito y arroz negro de sepia y calamar.
(Sólo con servicio de cocina).

Precio por persona: 30€.

***Requiere servicio de cocina.**



OPCIÓN 2. COCKTAIL CLÁSICO

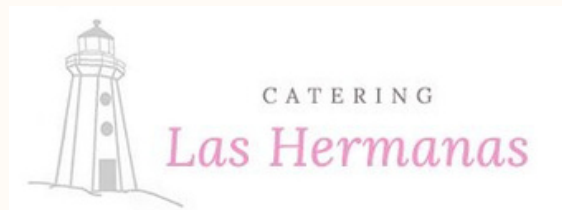
- Mini sandwich mixto trufado
 - Mini brioche de ensaladilla picante de langostinos con mango, cebolla morada y pepino.
 - Montadito de vitello tonnato con rúcula, alcaparras y salsa tonnè.
 - Barquita de gofre salado con tartar de salmón ahumado.
 - Mini blinis de sardina ahumada con crema cítrica de ricotta.
 - Mini bombas de patata rellenas de ternera especiada con salsa brava.
 - Croquetas de jamón.
 - Daditos de Pollo Villaroy servido con passata al orégano.
 - Chupito de ceviche de langostinos con mango, manzana, pepino, cebolla roja y leche de tigre.
 - Brocheta de jamón de pato, frambuesa y canónigos.
 - Brocheta de salmón marinado gravlax con shiracha mayo
 - Cigarros de Pato Pekín servidos con salsa de chili dulce.
 - Cigarros de sobrasada y miel de romero.
 - Crema ligera de puerro y espárragos blancos.
 - Milhojas individuales de crema diplomática y chantilly.
- + Platos de refuerzo disponibles (1 a elegir) :
- Roastbeef de ternera servido con gravy y patatas paja.
 - Lomo de salmón asado al eneldo, servido con crema agria a las finas hierbas y espárragos verdes salteados con ajo y parmesano.
 - Magret de pato a la naranja con compota de naranja y patatas paja.

Precio por persona: 38€.

***Requiere servicio de cocina.**

OPCIÓN 3. COCKTAIL LAS HERMANAS

- Buns de pulled pork servido con salsa barbacoa, relish de pepinillo y cebolla frita.
- Mini brioche de ensaladilla picante de langostinos con mango, cebolla morada y pepino.
- Bicicleta murciana (rosquilla de pan coronada de ensaladilla rusa Las Hermanas).
- Crostini de mousse de ricotta, mortadella de Bolonia y crujiente de pistachos y olivas verdes.
- Crujientes Wontons de gambas servidos con salsa de chili dulce.
- Hogaza rellena de torreznillos fritos.
- Mini montadito de calamares a la andaluza.
- Tablita de gildas variadas: clásicas, de boquerón, de salmón marinado y pepinillo y de tomate seco y queso curado.
- Enrolladitos de prosciutto, pera, gorgonzola y rúcula.
- Palomitas de pollo Buffalo con salsa de queso azul.



- Pizza de boletus y trufa.(V)
- Vasito de burrata con tomate, rúcula y aceite de albahaca.(V)
- Crema de marisco.
- Tarta de zanahoria con queso crema partida en porciones de cocktail.

+ Platos de refuerzo disponibles:

- Brocheta de tacos de solomillo de ternera a la parrilla con patatas paja.
- Vitello tonnato servido con ensalada fresca de rúcula y aliño de limón.
- Cazuelita de pollo tikka massala hindú, servido con arroz basmati aromatizado con cardamomo y pan naan casero.

Precio por persona: 30€.

***Requiere servicio de cocina.**

OPCIÓN 4. COCKTAIL MILO Y OLI

- -Mini-hamburguesas de ternera con queso, cebolla caramelizada y patatas paja.
- Mini brioche de carrillera estofada con cebolla morada encurtida, cilantro y chipotle mayo.
- Montadito de morcilla de Burgos con crema de piquillos.
- Raviolis queso de cabra y cebolla caramelizada fritos, servidos con salsa de tomate al orégano(V)
- Daditos de Pollo Villaroy servido con passata al orégano.
- Pintxo de huevitos de codorniz fritos con chistorra y patatas paja.
- Brocheta de cecina de ternera con mango.
- Ssäm coreano de panceta glaseada con salsa hoisin.
- Gambas rebozadas en panko, servidas con shiracha mayo.
- Hojaldrito de piquillo confitado y brie (V)
- Ensalada César en vasito.
- Vasito de mousse de chocolate.

+ Platos de refuerzo disponibles:

- Canelones de rape y langostinos con bechamel ligera de marisco.
- Roastbeef de ternera servido con gravy y patatas paja.
- Carrilleras estofadas en vino oloroso con parmentier de patata.

Precio por persona: 28€.



Carta picoteo y cocktail

EL PRECIO DEL MENÚ SE DETERMINA POR EL NÚMERO DE PLATOS SELECCIONADOS, ASÍ:

Menú de 10 platos: **15€/persona.**

Menú de 12 platos: **18€/persona.**

Menú de 15 platos: **20€/persona.**

+ Si quieres añadir un plato de refuerzo a tu menú: **6€/persona.**

*Los platos que lleven un **asterisco en rojo**
sólo están disponibles si se contrata el servicio de cocina
o emplatado para poder cocinarlos al momento
-consultar con el catering opciones y alternativas-.*

(V) Vegetariano/vegano.

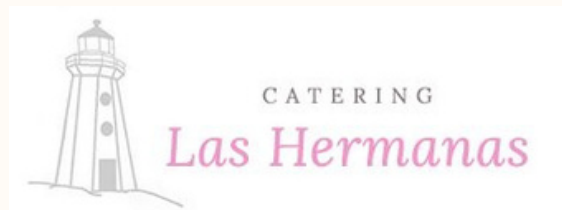
PEDIDO MÍNIMO: 10 PERSONAS.

SALADOS

- Mini sandwiches variados de pollo al curry, mixto trufado, ensalada de cangrejo y ensalada de atún picante.
- Mini wraps de ensalada César, de bacon, lechuga y tomate y de salmón con aguacate y canónigos.
- Mini arepas venezolanas reina pepiada y de queso fundido (V).
- Buns de pulled pork servido con salsa barbacoa, relish de pepinillo y cebolla frita.
- Mini brioche de ensaladilla picante de langostinos con mango, cebolla morada y pepino.
- Mini-hamburguesas de ternera con queso, cebolla caramelizada y patatas paja. *
- Tacos de Cochinita Pibil con pico de gallo y gajos de lima.
- Mini taquitos de maíz con guacamole y torrecnillos fritos. *
- Mini brioche de carrillera estofada con cebolla morada encurtida, cilantro y chipotle mayo.
- Montadito de vitello tonnato con rúcula, alcaparras y salsa tonnè.

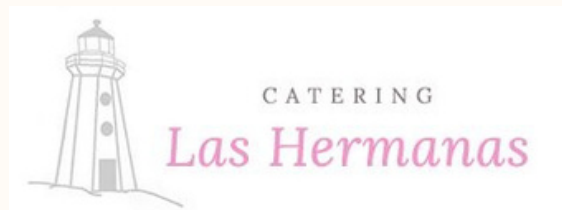
- Bicicleta murciana (rosquilla de pan coronada de ensaladilla rusa Las Hermanas).
- Barquita de gofre salado con tartar de salmón ahumado.
- Mini blinis de salmón ahumado y crème fraîche de lima y de sardina ahumada con crema cítrica de ricotta.
- Tosta de pan de cristal con picadillo de pimientos rojos asados y migas de queso de cabra (V).
- Crostini de mousse de ricotta, mortadella de Bolonia y crujiente de pistachos y olivas verdes.
- Montadito de morcilla de Burgos con crema de piquillos. *

- Pinchitos de tortilla de patata.(V)
- Hogaza rellena de chistorritas, choricitos a la sidra o de torrecnillos fritos. *
- Cucharita de revolconas y pulpo a la brasa con sal ahumada. *
- Cucharita de salpicón de pulpo.
- Mini montadito de calamares a la andaluza. *
- Pintxo de huevitos de codorniz fritos con chistorra y patatas paja. *



SALADOS

- Mini corn-dogs con mostaza dulce. *
 - Mini bombas de patata rellenas de ternera especiada con salsa brava. *
 - Mejillones tigre. *
 - Raviolis queso de cabra y cebolla caramelizada fritos, servidos con salsa de tomate al orégano(V) *
 - Croquetas de jamón y de boletus trufadas (V). *
 - Daditos de Pollo Villaroy servido con passata al orégano. *
 - Crujientes Wontons de gambas servidos con salsa de chili dulce. *
 - Bocaditos de cachopo empanados con salsa de queso azul. *
-
- Tabla de embutidos y fiambres servidos con picos y regañás.
 - Tabla de quesos nacionales y de importación, acompañados de uvas negras y dulce de membrillo.
 - Tabla de dips, hummus de remolacha, tapenade de alcachofa, taramasalata y camembert al horno, servidos con crudités y piquitos de pan.(V)
 - Tabla de antipasto italiano, con mortadela de Bolonia, salami, aceitunas marinadas, tapenade verde con burrata, crema de bacalao, lascas de parmesano y dados de provolone, servidos con panecillos italianos.
 - Tabla de mezzes griegos con hummus, picadillo de ensalada griega, queso labneh, pan de pita y olivas especiadas. (V)
 - Tablita de gildas variadas: clásicas, de boquerón, de salmón marinado y pepinillo y de tomate seco y queso curado (V).
-
- Enrolladitos de prosciutto, pera, gorgonzola y rúcula.
 - Envoltini di zucchini con tomate seco, mousse de queso de cabra y albahaca.(V)
 - Brochetas de:
 - nectarina, prochiutto, albahaca y mozzarella (verano).
 - cecina de ternera con mango
 - jamón de pato, frambuesa y canónigos
 - salmón marinado gravlax con shiracha mayo
 - mortadela, rúcula y mozzarella
 - caprese con cherry, mozzarella, rúcula y salsa pesto.(V)
-
- Cigarros de Pato Pekín servidos con salsa de chili dulce. *
 - Ssäm coreano de panceta glaseada con salsa hoisin. *
 - Palomitas de pollo coreano picantes. *
 - Palomitas de pollo Buffalo con salsa de queso azul. *
 - Gyozas de langostinos tostadas al vapor con salsa tereyaki. *
 - Chupito de ceviche de langostinos con mango, manzana, pepino, cebolla roja y leche de tigre.
 - Gambas rebozadas en panko, servidas con shiracha mayo. *
-
- Empanada criolla y de bonito con pimientos.
 - Pizza de boletus y trufa.(V) *
 - Cigarros de sobrasada y miel de romero o de morcilla con manzana.
 - Hojaldritos de chistorra.
 - Hojaldrito de piquillo confitado y brie (V).
 - Canapé de hojaldre con camembert y compota de manzana (V).



SALADOS

- Chupito de gazpacho de frambuesa, crema ligera de puerro y espárragos blancos o crema de marisco.
- Vasito de tabulé libanes.(V)
- Ensalada César en vasito.
- Vasito de burrata con tomate, rúcula y aceite de albahaca.(V)
- Ensalada de rúcula, cecina, queso curado y nueces en vasito.
- Vasito de ensalada de codorniz en escabeche con mango, frambuesas y vinagreta de naranja.

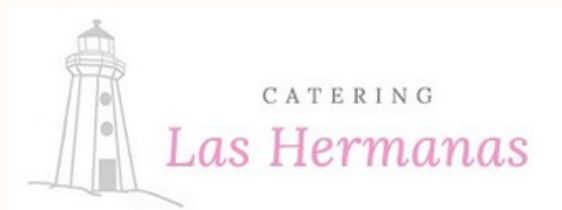
DULCES

- Tablita de brownies de dos chocolates y de blondies (brownies de chocolate blanco).
- Tarta muerte por chocolate partida en porciones de cocktail.
- Tarta de zanahoria con queso crema partida en porciones de cocktail.
- Cuadrados de lemon pie.
- Mini- tartaTatin individual con salsa de caramelo.
- Milhojas individuales de crema diplomática y chantilly.
- Tartaletas de cheesecake con frutos rojos.
- Tartaletas de crema de limón con chantilly.
- Vasito de tiramisú.
- Vasito de panacotta de chocolate blanco con coulis de mango.
- Vasito de mousse de chocolate.
- Sorbete de mojito, sandía y menta o limón al cava.

+ PLATO DE REFUERO (+6€/PERSONA)

Se sirve igualmente en formato cocktail, en barquitas, cazuelitas o platitos pequeños (200gr/persona aprox.).

- Carrilleras estofadas en vino oloroso con parmentier de patata.
- Vitello tonnato con ensalada de rúcula y aliño de limón.
- Brocheta de tacos de solomillo de ternera a la parrilla con patatas paja. *
- Roastbeef de ternera servido con gravy y patatas paja.
- Pollo tikka massala con arroz jazmín y pan naan de ajo y mantequilla.
- Magret de pato a la naranja con compota de naranja y patatas paja.
- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta y shiitake con zanahorias confitadas.
- Lasaña vegetal de espinacas a la crema y salsa de tomate casera, con bechamel de parmesano, acompañada de ensalada verde de brotes.(V)
- Taco de salmón asado con cítricos y eneldo y servido con espárragos verdes salteados con mantequilla de hierbas.
- Canelones de rape y langostinos con bechamel ligera de marisco.
- Calamares en su tinta acompañados de arroz blanco.
- Cazuelitas de arroz preparado al momento. Tipos: arroz del señorito y arroz negro de sepia y calamar. (Sólo con servicio de cocina). *



+ PUESTO O CORNERS DE COMIDA TEMÁTICA.

Incluye en tu evento un puesto o corner temático donde tus invitados puedan disfrutar de un surtido de platos, un showcooking en vivo o un servicio en directo de algunos platos calientes.

- El coste del corner es independiente del precio del menú.
- Su precio es para un **mínimo de 25 personas** e incluye:

1. Mesa, mantel y deco del corner.
Maquinaria, calentaplatos o parrillas, en su caso.
Servicio de camarero/cocinero en los corners que lo necesiten.
Listado de platos que incluye el corner.
Menaje de servir y el menaje desechable.
- Siempre queda sujeta su disponibilidad al espacio y la logística donde se vaya a celebrar el evento.

CORNER DE BIENVENIDA.

Pica-pica para recibir a los invitados antes de la ceremonia o a la espera de la llegada de los anfitriones.

Se compone de:

- Mahou clásica -lata verde- Mahou sin alcohol (1 cerveza/persona), vasos de limonada fría (1 vaso/persona), conos de patatas fritas, cesto de cortezas de cerdo, aceitunas y almendras fritas.

Servido y decorado con ramas de olivo y naranjas en mesa vestida con bandejas panaderas de mimbre, cestos de rafia y canastas de picnic.

*El corner tiene una duración aprox de 45min, una vez consumido y comenzado el cocktail se retira por el equipo de catering.

-NO asistido por camareros.-

Precio corner: 125€/25 personas.

CORNER CAMPERO.

Pica-pica campero de aperitivo con bebida refrescante.

Ideal para comenzar el cocktail durante la toma de fotos, a la espera de la llegada de todos los invitados o de los anfitriones o como corner de refuerzo del cocktail.

Se compone de:

- Barra asistida con camarero con servicio de vermouth, sangría o tinto de verano (1 vaso/persona), con mesa de tablita de gildas, platos de jamón, tablas de quesos, cucuruchos de patatas y cuencos de aceitunas variadas.

Servido y decorado con tablas de madera, platos de rafia, cestas rústicas, ramas de eucalipto y jarrones de limones.

*El corner tiene una duración aprox de 60min, una vez consumido y comenzado el cocktail se retira por el equipo de catering.

Precio corner: 185€/25 personas.



CORNER DE CORTADOR DE JAMÓN.

Puesto de cortador de jamón, servido a demanda montado en mesa decorada con cestos de piquitos y bodegón de hogazas de pan, ramas de romero fresco y tomates rama.

Se compone de:

- Jamón de cebo 50% ibérico de 8,5kg aprox. 125gr/persona aprox servido en platos con piquitos de pan.
- *Otros tipos de jamón o paletilla, consultar con el catering.

Servicio de cortador de jamón de 4 horas duración -llegada 1 hora antes de comenzar el evento para tener platos preparados antes de la llegada de los invitados-.

Corte de todo el jamón (dejando el sobrante, si lo hubiera, en platos servidos y filmados para después del evento o en sobres al vacío envasados al momento para su consumo posterior).

*Se puede solicitar el servicio sólo del cortador de jamón -si el cliente ya cuenta con su propio jamón o paletilla y quiere montar la mesa del cortador a su gusto-. Consultar precio.

Precio corner: 385€/50 personas
(130€/jamón + 180€/servicio jamonero
+ 75€/mesa, mantel, deco y menaje).

CORNER DE QUESOS NACIONALES Y DE IMPORTACIÓN.

Mesa tipo bufé con presentación de tablas, platos y bajo-platos de rafia con una selección variada de quesos. Se compone de:

Mesa vestida con mantel rústico y decorada con ramas de paniculata, caminos de mesa de muselina, con menaje de madera, rafia, cestos y platadormas que eleven la presentación de los platos en distintos niveles. Los quesos serán de 8 variedades distintas, de origen nacional y de importación pudiendo aportar el cliente sugerencias de sus preferencias. Irán cortados en distintas formas y acompañados de panes diversos, uvas, manzana, frutas frescas y secas, frutos secos, mermeladas y carne de membrillo.

*El corner se abrirá una vez comience el cocktail y se mantendrá hasta que la gran parte de la mesa haya sido consumida, momento en que se recogerá y se unificará en cocina el sobrante para montar una tabla que se pueden o bien sacar por los camareros durante el cocktail, o bien reservar filmadas para momento recena.

-NO asistido por camareros.-

Precio corner: 200€/25 personas.

CORNER DE ARROCES.

Showcooking en vivo con elaboración de los arroces al momento y servidos por camareros a demanda.

Se compone de:

Maquinaria de cocina necesaria para la elaboración del arroz, así como mesa a parte de servicio vestida y decorada con romero y jarrones de limones frescos, menaje y cubertería.

Disponemos de la siguiente oferta de arroces a servir:

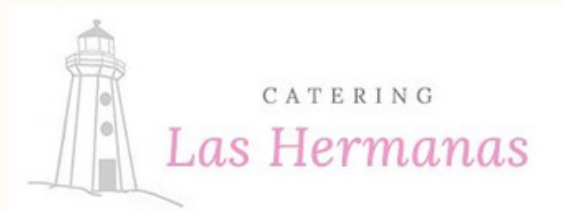
- arroz tipo paella mixta -pollo y marisco-,
- arroz del señorito,
- arroz negro de sepia y langostinos
- y arroz de verduras (V).

Se pueden elegir dos arroces (entre 25-50 invitados), tres tipos de arroces (a partir 50 invitados).

*El corner se abrirá una vez finalizado el cocktail, a modo de refuerzo del menú de cocktail y tendrá una duración aprox de 45 minutos entre el cocktail y el postre.

-Asistido por cocinero y camarero.

Precio corner: 280€/25 personas.



CORNER DE PARRILLA.

Showcooking en vivo con preparación y servicio por cocinero de una selección de carnes elaboradas al momento a la parrilla.

Se compone de:

- Maquinaria de cocina necesaria para la preparación de la parrilla -planchas eléctricas o parrilla de butano-, kit de cocina, y mesas de servicio vestidas y decoradas con cestos de pan, tomates rama y romero fresco y menaje.
- El surtido de parrilla se compone de: Mini-hamburguesas con queso, pinchitos morunos, pepitos de ternera, brochetas de langostinos marinados en cítricos, brochetas de pollo tereyaki y tacos de solomillo de ternera en brocheta (1 unidad de cada por comensal).

*El corner se abrirá a la hora de haber comenzado el cocktail, en paralelo al servicio de éste para ir haciendo los platos al momento y por tipos/tandas, y tendrá una duración aprox de 90 minutos (en función del número de invitados).

-Asistido por cocinero y camarero.

Precio corner: 350€/25 personas.



CONDICIONES DEL SERVICIO

Todos los menús son adaptables a cualquier alergia, intolerancia y dieta especial.

QUÉ INCLUYE EL MENÚ DE PICOTEO Y COCKTAIL

10 %IVA incluido en el precio.

Menú de picoteo.

QUÉ NO INCLUYE EL MENÚ DE PICOTEO Y COCKTAIL -EXTRASDISPONIBLES-

1. Bebidas con y sin alcohol

(durante el evento + servicio de barra libre posterior):

consultar carta de bebidas.

2. Menaje servir la comida.

Podemos ofrecer:

-Menaje desechable

(bandejas, platos y fuentes de caña de azúcar y bambú, miniaturas, zuritos y cubiertos desechables, etc...): **50€/pack menaje**.

-Menaje de servir en formato vajilla

(fuentes, tablas, cestas, platos, miniaturas, vasitos, cubiertos y servilletas): **80€/pack menaje**.

*El menaje tipo vajilla se recogería al siguiente día laborable en el horario a convenir con el cliente.

3. Mobiliario, mantelería, menaje de barra, etc...:

consultar lista de servicios extra.

4. Personal de servicio.

Podemos ofrecer:

Servicio de montaje y emplatado: **35€**.

Servicio de camarero (servicio 4h mínimo duración): **160€/camarero**.

Servicio de cocina: **192€/2 cocineros/4h duración servicio**.

5. Menú infantil: consultar carta menú infantil.

6. Servicio café (incluye: alquiler menaje vajilla y bebidas): **3€/persona**.

7. Recena (incluye: menú 4 cosas/persona): **7,25€/persona**.

8. Portes catering:

Por desplazamientos de 0 a 50 Km (desde Robledo de Chavela): **12€**.

Por desplazamientos de 50 a 100 Km (desde Robledo de Chavela): **15€**.

Distancias mayores: consultar disponibilidad.