



Carta Bufé

DISPONEMOS DE DOS POSIBILIDADES A LA HORA DE ESCOGER
UN MENÚ DE BUFÉ 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,
que podemos ofrecerte en la página 04 y siguientes.

PEDIDO MÍNIMO: 10 PERSONAS.

***Los menús son iguales para todos los invitados.**

Consulta en la última página de la carta las condiciones servicio.

MENÚS BUFÉ

OPCIÓN 1. MENÚ CLÁSICO

Aperitivos:

- Mini brioche de carrillera estofada con cebolla morada encurtida, cilantro y chipotle mayo.
- Barquita de gofre salado con tartar de salmón ahumado.
- Daditos de Pollo Villaroy servido con passata al orégano.
- Enrolladitos de proschutto, pera, gorgonzola y rúcula.
- Chupito de ceviche de langostinos con mango, manzana, pepino, cebolla roja y leche de tigre.
- Cigarros de sobrasada y miel de romero o de morcilla con manzana.

Crema de marisco con brocheta de langostinos a la plancha.

Ensalada de manzana, nueces, uvas negras y queso gorgonzola.

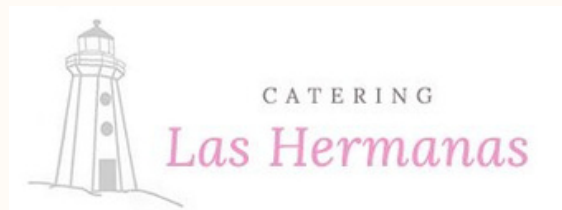
Roastbeef de ternera servido con salsa gravy y acompañado de patatas asadas con mantequilla y parmesano y judías verdes salteadas.

Mini- tartaTatin individual con salsa de caramelo.

Trufas variadas de chocolate.

Precio por persona: 36€.

***Requiere servicio de cocina o emplatado..**



OPCIÓN 2. MENÚ ESPAÑOL

Aperitivos:

- Bicicleta murciana (rosquilla de pan coronada de ensaladilla rusa Las Hermanas).
- Croquetas de jamón y de boletus trufadas (V).
- Hogaza rellena de chistorritas.
- Cucharita de revolconas y pulpo a la brasa con sal ahumada.
- Montadito de morcilla de Burgos con crema de piquillos.
- Tabla de embutidos y fiambres servidos con picos y regañás.

Salmorejo cordobés y Ensaladilla rusa Las Hermanas.

Solomillo de cerdo Pedrito (relleno de mousse de pato y mermelada de cebolla) servido con salsa al Pedro Ximenez y patatas paja.

Torrijas con crema caramelizada (2 UD).

Sorbete de limón al cava.

Precio por persona: 32€.

***Requiere servicio de cocina o emplatado..**

OPCIÓN 3. MENÚ LAS HERMANAS

Aperitivos:

- Mini brioche de ensaladilla picante de langostinos con mango, cebolla morada y pepino.
- Montadito de vitello tonnato con rúcula, alcaparras y salsa tonnè.
- Mini blinis de salmón ahumado y crème fraîche de lima y de sardina ahumada con crema cítrica de ricotta.
- Mejillones tigre.
- Tablita de gildas variadas: clásicas, de boquerón, de salmón marinado y pepinillo y de tomate seco y queso curado (V).
- Cigarros de Pato Pekín servidos con salsa de chili dulce.

Ensaladilla rusa Las Hermanas y ensalada caprese de bolitas de melón con prochiutto y mozzarella.

Bandeja de salmón marinado en cítricos, remolacha y eneldo acompañado de crema agria a las finas hierbas, tostadas de pan negro con rabanitos y pepinillos encurtidos.

Profiteroles rellenos de nata, servidos con salsa toffee salado. (4UD)

Sorbete de clementina.

Precio por persona: 36€.

***Requiere servicio de cocina o emplatado..**



OPCIÓN 4. MENÚ PARRILLA

***SUJETO A NORMATIVA, LOGÍSTICA Y DISPONIBILIDAD DE MAQUINARÍA Y SERVICIO DE PARRILLERO.**

Aperitivos:

- Cucharita de salpicón de pulpo.
- Mini taquitos de maíz con guacamole y torreznillos fritos.
- Brochetas de:
 - nectarina, prochiutto, albahaca y mozzarella (verano).
 - cecina de ternera con mango
 - jamón de pato, frambuesa y canónigos
 - salmón marinado gravlax con shiracha mayoo
 - mortadela, rúcula y mozzarella
 - caprese con cherry, mozzarella, rúcula y salsa pesto.(V)
- Tabla de dips, hummus de remolacha, tapenade de alcachofa, taramasalata y camembert al horno, servidos con crudités y piquitos de pan.(V)
- Crujientes Wontons de gambas servidos con salsa de chili dulce.
- Palomitas de pollo coreano picantes.

Tartar de tomate, con burrata, rúcula y aceite de albahaca y ensalada de pollo braseado y mango con aliño cítrico de yogur y lima.

PARRILLA ELABORADA AL MOMENTO.

Incluye 5 piezas de barbacoa, a escoger:

- Chuletillas de cordero.
- Montaditos de panceta.
- Entrecote de ternera en tiras (75gr/persona).
- Brocheta de tacos de solomillo de ternera.
- Brochetas de pollo griegas.
- Brochetas de pollo tereyaki.
- Pinchos morunos con nuestra mezcla de especias.
- Pinchos de cerdo cajún (especiados).
- Mini-hamburguesas con queso.
- Brochetas de salmón marinado oriental.

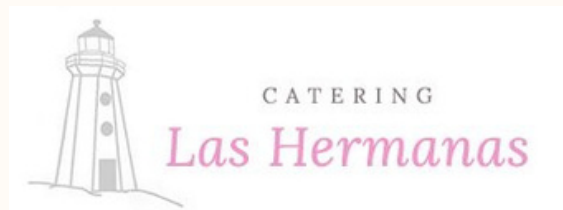
*Disponibles opciones vegetarianas a petición del cliente.

Tartaletas de cheesecake con frutos rojos.

Sorbete de frutos rojos y naranja.

Precio por persona: 42€.

***Requiere servicio de cocina o emplatado..**



OPCIÓN 5. MENÚ FAMILIAR

Aperitivos:

- Mini-hamburguesas de ternera con queso, cebolla caramelizada y patatas paja.
- Pintxo de huevitos de codorniz fritos con chistorra y patatas paja.
- Crostini de mousse de ricotta, mortadella de Bolonia y crujiente de pistachos y olivas verdes.
- Mini bombas de patata rellenas de ternera especiada con salsa brava.
- Gambas rebozadas en panko, servidas con shiracha mayo.
- Pizza de boletus y trufa.(V)

Gazpacho de frambuesa y ensalada César clásica con lechuga romana, pollo a la parrilla, crutones de pan y salsa César.

Pollo asado relleno de jamón y queso, servido en fiambre (frío o caliente)
y acompañado de salsa de Oporto y patatas paja.

Tarta de queso estilo La Viña con toque ahumado de Idiazabal.
Sorbete de sandía y menta.

Precio por persona: 35€.

***Requiere servicio de cocina o emplatado..**

OPCIÓN 6. MENÚ VEGETARIANO

Aperitivos:

- Canapé de hojaldre con camembert y compota de manzana.
- Pizza de boletus y trufa.
- Tosta de pan de cristal con picadillo de pimientos rojos asados y migas de queso de cabra (V).
- Pinchitos de tortilla de patata.(V)
- Tabla de mezzes griegos con hummus, picadillo de ensalada griega, queso labneh, pan de pita y olivas especiadas.
- Raviolis queso de cabra y cebolla caramelizada fritos, servidos con salsa de tomate al orégano.

Crema de espárragos blancos y ensalada de fresas con espinacas, nueces y mousse de queso feta.
Estofado stroganoff de setas y tofu marinado con salsa cremosa acompañado de arroz jazmín.

Tarta de zanahoria con queso crema.
Sorbete de mojito -con alcohol-.

Precio por persona: 30€.

***Requiere servicio de cocina o emplatado..**



Carta bufé

OPCIÓN CREA TU PROPIO MENÚ CON LA SIGUIENTE COMPOSICIÓN:

6 APERITIVOS + 2 PRIMEROS PLATOS +
SEGUNDO PLATO CON GUARNICIÓN + POSTRE Y SORBETE.

32€/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.

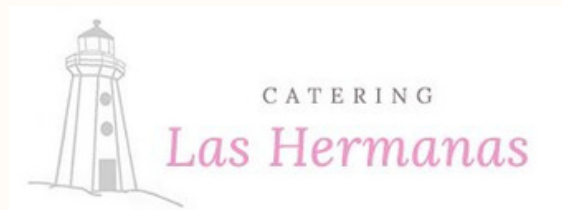
PEDIDO MÍNIMO: 10 PERSONAS.

APERITIVOS -6 A ELEGIR-

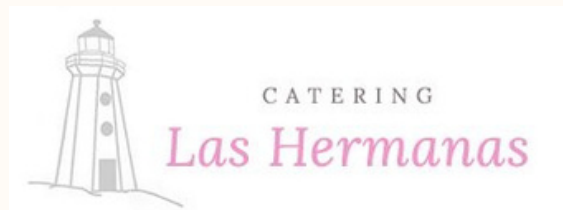
- Mini sandwiches variados de pollo al curry, mixto trufado, ensalada de cangrejo y ensalada de atún picante.
- Mini wraps de ensalada César, de bacon, lechuga y tomate y de salmón con aguacate y canónigos.
- Mini arepas venezolanas reina pepiada y de queso fundido (V).
- Buns de pulled pork servido 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. *



- 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).



PRIMER PLATO -2 A ELEGIR-

- Crema de marisco.
 - Crema de espárragos blancos.
 - Sopa de tomate de Cebreros asado, albahaca y burrata.
 - Gazpacho de frambuesa.
 - Salmorejo cordobés
 - Crema de boletus y trufa.
 - Vichyssoise de manzana ácida (se puede servir fría o caliente).
-
- Ensalada de escarola y codorniz en escabeche con aliño de mango y frambuesa.
 - Ensalada César clásica con lechuga romana, pollo a la parrilla, crutones de pan y salsa César.
 - Taboulé. (V) Ensalada de quinoa, berros, dátiles y cacahuetes con aliño de naranja. (V)
 - Ensalada Niçoise con jamón de pato y frutos rojos.
 - Ensalada de manzana, nueces, uvas negras y queso gorgonzola.
 - Ensaladilla rusa Las Hermanas.
 - Ensalada caprese de bolitas de melón con prosciutto y mozzarella.
 - Ensalada de pollo braseado y mango con aliño cítrico de yogur y lima.
 - Ensalada de fresas con espinacas, nueces y mousse de queso feta.
 - Ensalada de invierno de escarola, dados de boniato confitado, manzana, queso azul, nueces, arándanos secos y mandarina. (V)

PLATO PRINCIPAL -1 A ELEGIR-

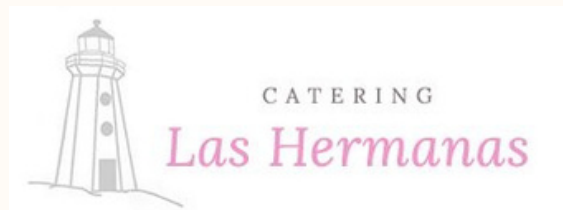
- Carrilleras estofadas en vino oloroso con parmentier de patata.
 - Vitello tonnato con ensalada de rúcula y aliño de limón.
 - Roastbeef de ternera servido con gravy y patatas paja.
 - Rabo de toro estofado con vino tinto, servido con patatas dado fritas.
 - Solomillo de cerdo Pedrito (relleno de mousse de pato y mermelada de cebolla) servido con salsa al Pedro Ximenez y patatas paja.
 - Pollo asado relleno de jamón y queso, servido en fiambre (frío o caliente) y acompañado de salsa de Oporto y patatas paja.
 - Solomillo de cerdo con salsa de pimienta y shiitake con zanahorias confitadas.
 - Pollo en pepitoria o al curry servido con arroz blanco.
 - Jamón de Virginia asado con sirope de arce y mezcla de 5 especias, acompañado de patatitas Hasselback y ensalada cremosa de maíz sureña.
-
- Canelones de rape y langostinos con bechamel ligera de marisco.
 - Calamares en su tinta acompañados de arroz blanco.
 - Lomo de salmón asado al eneldo, servido con crema agria a las finas hierbas y espárragos verdes salteados con ajo y parmesano.
 - Salmón en croûte relleno de espinacas cremosas.
 - Sopa Bullabesa acompañada de tostadas de pan y guarnición de alioli casero
 - Bandeja de salmón marinado en cítricos, remolacha y eneldo acompañado de crema agria a las finas hierbas, tostadas de pan negro con rabanitos y pepinillos encurtidos.
 - Albóndigas de gambones con salsa de jengibre y curry, servidos con pan naan y arroz basmati.



- Pissaladiere de burrata, rúcula y calabaza asada.
- Lasaña vegetal de berenjena, calabacín, pimientos y hongos con bechamel de boniato.
- Arroz Pilaf espaciado con manzana, nueces y arándanos secos acompañado de puré de castañas.
- Berenjenas a la parmesana servidas con pan de ajo y ensalada de rúcula.
- Estofado stroganoff de setas y tofu marinado con salsa cremosa acompañado de arroz jazmín.

POSTRE Y SORBETE -A ELEGIR 1 DE CADA-

- Tarta muerte por chocolate.
- Tarta de zanahoria con queso crema.
- Tarta de queso estilo La Viña con toque ahumado de Idiazabal.
- Tarta Selva Negra.
- Cuadraditos 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.
- Tablita de brownies de dos chocolates y de blondies (brownies de chocolate blanco).
- Pavlova individual con crema chantilly, lemon curd cremoso y frambuesas
- Torrijas con crema caramelizada (2 UD).
- Profiteroles rellenos de nata, servidos con salsa toffee salado. (4UD)
- Leche frita servida con crema inglesa y frutos rojos.
- Vasito de tiramisú.
- Vasito de panacotta de chocolate blanco con coulis de mango.
- Vasito de mousse de chocolate.
- Sorbete de:
 - mojito
 - sandía y menta
 - limón al cava
 - clementina
 - frutos rojos y naranja.



CONDICIONES DEL SERVICIO

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

QUÉ INCLUYE EL MENÚ DE BUFÉ

10 %IVA incluido en el precio.

Menú de almuerzo o cena.

IMPORTANTE. El menú es único e igual para todos los invitados.

Se podrán escoger más opciones cuando:

-De 10 a 25 personas: Menú igual para todos los invitados.

-De 26 a 40 personas: Menú con 2 opciones de plato principal -1/persona-.

-De 40 a 60 personas: Menú con 3 opciones plato principal -1/persona-.

QUÉ NO INCLUYE EL MENÚ DE BUFÉ

-EXTRAS DISPONIBLES-

1. Bebidas con y sin alcohol

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

consultar carta de bebidas.

2. Menaje servir la comida y menaje para el evento.

Menaje para servir el menú emplatado.

Cristalería, vajilla y cubertería.

consultar lista de servicios extra.

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

consultar lista de servicios extra.

4. Personal de servicio.

Podemos ofrecer:

Servicio de montaje y emplatado: 35€/90min.

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

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

5. Menú infantil:

Menú 6 cosas/niño: 9€/menú.

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.