



Carta Merienda, cumpleaños y fiestas informales

TENEMOS DOS OPCIONES PARA CONFECCIONAR TU MENÚ DE MERIENDA:

1. Encargo de raciones o platos sueltos.

PEDIDO MÍNIMO: 180€ (sólo el menú, sin contar servicios extra).

2. Confeccionar a tu gusto un menú con la oferta que te proponemos.

Los precios de esta segunda opción son:

10 cosas picar: **15€/persona.**

12 cosas picar: **18€/persona.**

15 cosas picar: **20€/persona.**

PEDIDO MÍNIMO: 10 PERSONAS.

SALADOS

- Mini sandwiches de:
pollo al curry, bacon y huevo, queso trufado y rúcula (V) y de ensalada de cangrejo. **12UD: 16€.**
- Mini croissants rellenos de:
jamón, queso y mantequilla, vegetal con atún y huevo duro
y de salmón, queso crema y canónigos. **12UD: 18€.**
- Pulguitas de:
tortilla de patata, salmón ahumado, queso crema y canónigos,
mortadela, queso trufado y rúcula y de jamón asado y queso brie. **12UD: 18€.**
- Chapatitas:
de jamón serrano con tomate, ensalada de pollo y canónigos,
mozzarella, tomate seco y albahaca y de jamón cocido, queso, mayonesa, lechuga y tomate. **12UD: 18€.**
- Bagels rellenos de:
ensalada de huevo y bacon, salmón y queso crema y de pastrami, rúcula y queso. **12UD: 20€.**
- Mini wraps de:
ensalada César, de bacon, lechuga y tomate, de salmón con aguacate y canónigos
y de hummus, tofu, zanahoria, aguacate y espinacas (V). **12UD: 18€.**
- Mini arepas venezolanas reina pepiada y de queso fundido (V). **12UD: 16€.**
- Buns de pulled pork servido con salsa barbacoa, relish de pepinillo y cebolla frita. **12UD: 22€.**
- Mini brioche de ensaladilla picante de langostinos con mango, cebolla morada y pepino. **12UD: 24€.**
- Mini-hamburguesas de ternera con queso, cebolla caramelizada y patatas paja. **12UD: 24€.**
- Tacos de Cochinita Pibil con pico de gallo y gajos de lima. **12UD: 24€.**
- Mini brioche de carrillera estofada con cebolla morada encurtida, cilantro y chipotle mayo. **12UD: 28€.**
- Mini hot-dogs con relish de pepinillo y cebolla frita. **12UD: 16€.**



Carta Merienda, cumpleaños y fiestas informales

SALADOS

- Croquetas de jamón y de boletus trufadas (V). 12UD: 15€.
- Daditos de Pollo Villaroy servido con passata al orégano. 12UD: 18€.
- Tortilla de patata entera (con o sin cebolla) -8 porciones- (V) 12€.
- Empanada criolla o de bonito con pimientos. -12 porciones medianas- 18€.
- Pizza de boletus y trufa o de pollo a la barbacoa. -8 porciones medianas- 15€.
- Hojaldritos de chistorra. 12UD: 15€.
- Tiras de pollo empanadas servidas con mayonesa de mostaza y salsa BBQ. 15UD: 18€.
- Tabla de embutidos y fiambres servidos con picos y regañás. 500gr/6 personas: 30€.
- Tabla de quesos nacionales y de importación, acompañados de uvas negras y dulce de membrillo. 800gr/10 personas: 35€.
- Tabla de dips, hummus de remolacha, tapenade de alcachofa, taramasalata y camembert al horno, servidos con crudités y piquitos de pan.(V) 600gr/8 personas: 25€.
- 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. 10 personas: 48€.
- Tabla de mezzes griegos con hummus, picadillo de ensalada griega, queso labneh, pan de pita y olivas especiadas. (V) 10 personas: 30€.
- Tablita de gildas variadas: clásicas, de boquerón, de salmón marinado y pepinillo y de tomate seco y queso curado (V). 12UD: 18€.

Brochetas de:

- nectarina, prociutto, 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) 24ud: 30€.



Carta Merienda, cumpleaños y fiestas informales

DULCES

- Tablita de brownies de dos chocolates y de blondies (brownies de chocolate blanco). 12UD: 14€.
- Tabla de tortitas y gofres acompañados de sirope de arce, nutella, nata montada y frutos rojos. 8 personas: 30€.
- Cuadraditos de lemon pie. 12UD: 18€.
- Mini- tarta Tatin individual con salsa de caramelo. 6UD: 24€.
- Milhojas individuales de crema diplomática y chantilly. 6UD: 28€.
- Tartaletas de cheesecake con frutos rojos. 24UD: 26€.
- Tartaletas de crema de limón con chantilly.
- Tarta muerte por chocolate. 12 porciones: 40€.
- Tarta de zanahoria con cobertura de mascarpone y decorada con fruta fresca y flores. 12 porciones: 40€.
- Tarta red velvet con frosting de queso crema y decoración de frutos rojos. 12 porciones: 40€.
- Tarta de queso estilo La Viña con toque ahumado de Idiazábal. 12 porciones: 34€.
- Lemon pie con crema de chantilly. 12 porciones: 30€.
- Tarta números o inicial decorada (tanto para niños como adultos) 8 porciones: 32€.
- Tarta drip cake de oreo y chocolate (tarta de pisos de brownie con frosting de crema y oreo y churros de chocolate) 12 porciones: 40€.
- Tarta "de la abuela" de galletas con chocolate y crema pastelera 12 porciones: 35€.
- Cheesecake de tiramisú. 12 porciones: 30€.
- Cheesecake de Oreo, chocolate y crema de cacahuete. 12 porciones: 30€.
- Cheesecake de chocolate blanco y fruta fresca. 12 porciones: 30€.
- Cupcakes de: chocolate, vainilla, red velvet, zanahoria y de chocolate y café. 12UD: 30€.
- Vasito de tiramisú. *Pedido mínimo 4 vasitos: 12€/4UD.
- Vasito de panacotta de chocolate blanco con coulis de mango. *Pedido mínimo 4 vasitos: 15€/4UD.
- Vasito de mousse de chocolate. *Pedido mínimo 4 vasitos: 12€/4UD.
- Sorbete de mojito. 1 litro: 15€.



CONDICIONES DEL SERVICIO

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

QUÉ INCLUYE EL MENÚ DE MERIENDA Y CUMPLEAÑOS

10 %IVA incluido en el precio.

Menú de picoteo.

QUÉ NO INCLUYE EL MENÚ DE MERIENDA Y CUMPLEAÑOS

-EXTRASDISPONIBLES-

1. Bebidas con y sin alcohol: 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

(90 min de duración antes de comenzar el evento

-en el obrador o en el lugar del evento-): **35€.**

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

5. 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.