

# Dossier el lebrillo catering 2024



# Tipos de servicios y complementos:

- Servicios coffee mañana y tarde:

- Sencillo
- Normal
- Completo
- Healthy

- Servicios almuerzos picoteo: (reuniones)

- Almuerzo 7 +1
- Almuerzo 8 +1
- Almuerzo 5 + ensalada + 1

- Buffet comida:

- 2 ensaladas + 1 plato + postre

- Lunch box:

- 1 primero + 1 principal + postre

- Coctel servido y vino español:

- Coctel A
- Coctel B
- Coctel C
- Vino español 1
- Vino español 2

- Comida o Cena servida

- Complementos:

- Transporte, en caso de ser una entrega en material desechable, se cobrará 15 € por servicio.
- En caso de entrega y recogida en loza se cobrará 30 € por servicio.
- El agua mineral servida es en botellines de plástico, en caso de querer envase de cartón, tiene un suplemento de 0,35 € por persona
- En caso de querer cafetera de capsulas tiene un suplemento por persona de **2,00 €** (solo en servicios en loza).
- Los servicios desechables incluyen mantel de celulosa para el montaje del buffet, los servicios en loza incluyen mantel de tela para el montaje del buffet.

- Alérgenos:

\*\*\* junto a los platos que se detallan en este presupuesto vienen las iniciales de posibles alérgenos que pueden contener los platos. En caso de duda puede consultarnos.

A continuación, detallamos las iniciales con las que marcamos lo diferentes alérgenos y trazas que pueden contener los alimentos del menú:

<i>Apio</i>	<i>(AP)</i>	<i>Huevo</i>	<i>(H)</i>	<i>Crustáceo</i>	<i>(CR)</i>
<i>Molusco</i>	<i>(ML)</i>	<i>Pescado</i>	<i>(P)</i>	<i>Mostaza</i>	<i>(MZ)</i>
<i>Sulfitos</i>	<i>(SF)</i>	<i>Gluten</i>	<i>(GL)</i>	<i>Leche y derivados</i>	<i>(LC)</i>
<i>Sésamo</i>	<i>(SS)</i>	<i>Cacahuete</i>	<i>(CH)</i>	<i>Soja</i>	<i>(SJ)</i>
<i>Frutos de cascara</i>	<i>(FC)</i>	<i>Altramuces</i>	<i>(AT)</i>		

Si tiene cualquier duda puede consultarnos.

Todos nuestros productos se deberán consumir en un periodo de 24 horas.

# Coffees, desayunos, meriendas...

(estos menús son un ejemplo, podemos modificarlos al gusto del cliente, temporada, mercado, necesidades especiales, alergias, intolerancias, vegetariano, vegano...)



## • Sencillo:

Café – leche – infusiones  
Zum o Smoothie (a elegir en las variedades)  
Agua 0,33

Mini bollería variada (2 ud/pax)  
(croissant, bizcocho casero, rocas de chocolate...)  
(GL,H,LC,FC)

**Precio desechable: 8,50 €**  
**Precio en loza: 9,50 €**  
**Sin café-leche-infusiones: -2,00€**



## • Normal:

Café – leche – infusiones  
Zum o Smoothie (a elegir en las variedades)  
Agua

Mini bollería variada (2 ud/pax)  
(croissant, brownie, muffins de limón...) (GL,H,LC,FC)  
Brochetas de fruta preparada (2 ud/pax)

**Precio desechable: 10,00 €**  
**Precio en loza: 11,00 €**  
**Sin café-leche-infusiones: -2,00€**

## • Completo:

Café – leche – infusiones  
Zum o Smoothie (a elegir en las variedades)  
Agua

Mini croissant rellenos de dulce de leche y cookies caseras (2 ud/pax) (GL,H,LC,FC)  
Bocadillitos de jamón con tomate (1 ud/pax) (GL)  
Mini sándwiches variados (2 ud/pax) (GL,H,LC,P,FC)  
Brochetas de fruta preparada (1 ud/pax)

**Precio desechable: 13,00 €**  
**Precio en loza: 14,00 €**  
**Sin café-leche-infusiones: -2,00€**

## • Healthy:

Café – leche, leche de soja – infusiones  
Zum o Smoothie (a elegir en las variedades)  
Agua

Yogur con cereales (LC) (1ud/pax)  
Brochetas de fruta preparada (2 ud/pax)  
Tostadas de pan de centeno (GL) (2ud/pax)  
Aguacate y tomate rallado  
Aceite de oliva virgen

**Precio desechable: 14,00 €**  
**Precio en loza: 15,00 €**  
**Sin café-leche-infusiones: -2,00€**

# Personaliza tus coffees, desayunos, meriendas

VARIEDADES ZUMOS Y SMOTHIES  
( Personaliza según tus necesidades )

Zumo de naranja natural
Zumo de naranja y fresa
Zumo de mango y piña
Smoothie de frambuesa (contiene lacteo)
Smoothie de frutos rojos (contiene lacteo)
Zumo antiox (frutos rojos)
Zumo detox (manzana, espinacas, melón, piña y miel)
Limonada casera
Limonada con hierba buena
Té helado con menta
Té especiado
Leche vegetal (soja, avena...)
Leche sin lactosa

VARIEDADES DULCES Y SALADOS  
( Personaliza según tus necesidades )

Mini bollería variada	Tostadas con pavo, aceite, aguacate y queso fresco
Mini croissants / rellenos de dulce leche	Bocadillitos de jamón con tomate
Mini palmeritas	Bocadillitos de pollo con mayonesa y lechuga
Mini palmerita bañada en chocolate	Bocadillitos de tortilla de patata
Muffins de chocolate	Bikini de jamón y queso a la plancha
Muffins de limón	Sandwich de pavo y brie con trufa
Bizcocho casero (variados)	Emparedados de bacon con queso
Copos de chocolate	Sandwich de pavo con tomate, rúcola y crema de queso
Copos de red velvet y de cítricos	Enrollados de pollo al pesto con espinaca fresca
Galletas y cookies caseras variadas	Bagel de salmón con crema de queso y eneldo
Rugelach de chocolate	Hojaldritos de aguacate con salmón y rúcola
Mini donuts de chocolate y glaseados	Mini sándwiches variados
Buñuelos de nata, crema y chocolate	
Macarrons variados	Vasito de yogur con cereales
Mini quesadas pasiegas	Vasito de yogur con frutos rojos
Guirlache de chocolate	Brochetas de fruta
Mini torrijas caseras	Vasitos de fruta
Churros	
Brownie de chocolate	Jamón ibérico y tortilla de patata SIN GLUTEN
Vasito de pannacotta	Mini sándwich SIN GLUTEN
French toast de brioch	Galletas y cookies SIN GLUTEN
Mini bocados de manzana con canela	Bizcocho y muffins SIN GLUTEN



# Almuerzos picoteo:

(estos menús son un ejemplo, podemos modificarlos al gusto del cliente, temporada, mercado, necesidades especiales, alergias, intolerancias, vegetariano, vegano...)



## • Almuerzo 7 + 1

- Jamón ibérico y cecina de León con grissinis (GL)
- Bagel de salmón ahumado con crema de queso y eneldo (P,SJ,SS,GL)
- Wrap de espinaca fresca con mango, aguacate y cangrejo (GL,H,LC,P,CR,ML,SJ)
- Vasitos de ensalada de cherrys con verduras salteadas y vinagreta de hierbas frescas
- Pan cristal con cochinita pibil y pico de gallo (GL)
- Tortilla de patata con calabacín (H)
- Saquitos de ricota, tomate seco y alcaparras(GL,LC,H)
  
- Brigadeiros de chocolate (LC,FC)
  
- Refrescos y agua (sin bebida se quitan 2€)
  
- **Precio en desechable:** 22,00 €/pax
- **Precio en loza:** 23,00 €/pax
  
- Suplemento de vino y cerveza: 4,50 €/pax
  
- Servicio de un camarero: 125 €

## • Almuerzo 8 + 1

- Fuente de embutidos ibéricos con picos de Jerez (GL)
- Bastones de hojaldre con queso cheddar y old Amsterdam acompañado de tzatziqui (GL,H,LC)
- Brochetas de calabaza, calabacín y Cherry salteados con vinagreta de lima
- Mini brioch de gambas con remolacha y maiz (GL,P,CR,ML,H)
- Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada y crema de tomate seco (GL,LC,SS)
- Enrollado de pollo al pesto con parmesano (GL,LC,FC)
- Tortilla de trufa (H)
- Vasito de ensalada de lentejas con feta, albahaca y berenjena asada (LC)
  
- Vasitos de fruta preparada
  
- Refrescos y agua (sin bebida se quitan 2€)
  
- **Precio en desechable:** 23,00 €
- **Precio en loza:** 24,00 €
  
- Suplemento de vino y cerveza: 4,50 €/pax
  
- Servicio de un camarero: 125 €

## • Almuerzo 5 + ensalada/poke + 1

- Granna Padano y mortadela de bolonia con grissinis (LC,GL)
- Brochetas de salmón marinado y cherry con guacamole (P)
- Enrollado de roast beef con mostaza verde y rúcola (GL,LC,MS,H)
- Mini pan bao de pollo con verduras y chiptle (GL,H,LC)
- Croquetas caseras (GL,H,LC,FC)
  
- Ensalada Cesar (LC,GL,P)
  
- Mini alfajores de maicena y dulce de leche (LC,H,SJ,FC)
  
- Refrescos y agua (sin bebida se quitan 2€)
  
- **Precio en desechable:** 21,00 €
- **Precio en loza:** 22,00 €
  
- Suplemento de vino y cerveza: 4,50 €/pax
  
- Servicio de un camarero: 125 €

# OPCIONES APERITIVOS PARA HACER TU MENÚ

( selecciona los canapés y hacemos tu almuerzo personalizado)



Cremas (botella + vasos)
Gazpacho andaluz
Salmorejo
Vichyssoise con trufa
Crema de calabaza y chirivía
Crema de melón

Embutidos y quesos
Jamón ibérico con picos
Cecina de León con regañás
Embutidos ibéricos con picos
Fuente de quesos con almendras y uvas
Grana Padano con mortadela de bolonia
Bocadillitos de jamón con tomate

Tortillas
Tortilla española
Tortilla con trufa
Tortilla con cebolla caramelizada
Tortilla con calabacín
Tortilla con berenjena
Tortilla vegana

Brochetas
Brocheta de Cherry y mozzarella con pesto
Brocheta de calabaza calabacín y Cherry salteado con vinagreta de lima
Brocheta de berenjena en escabeche con mozzarella
Brocheta de pollo teriyaki
Brocheta de pavo korma con Cherry a la plancha
Brocheta de salmón marinado con guacamole

Enrollados y Wraps
Enrollado de roast beef con mostaza dulce, cebolla crujiente y rúcola
Wrap de espinaca fresca con mango, aguacte y cangrejo
Enrollado de langostinos
Enrollado de pollo al pesto con parmesano
Durum de ternera con siracha y lechuga

Mini ensaladas (vasitos)
Ensalada de garbanzos con pipirrana y vinagreta de Jerez
Ensalada de quinoa con hortalizas, cebolla roja y tomate
Ensaladilla rusa
Ensalada de lentejas con feta, albahaca y berenjena asada
Ensalada de cherrys con verduras salteas y vinagreta de hierbas frescas
Ensalada americana de col
Tabulé de cus cus

Pita y Bao
Mini pita pollo tika masalla
Mini pita de carne mechada con mostaza y rúcola
Mini pita de briam (pisto griego con feta)
Mini bao de pollo con verduras y chiptle
Mini bao de costillas BBQ
Mini bao de pulled pork con cebolla roja encurtida

Empanadillas, Saquitos y Hojaldres
Saquito de morcilla con pera y pasas
Saquito de foie con cerezas
Saquito de carrillera de ternera
Empanadilla de atún con piñones
Empanadilla criolla casera
Empanadilla de gulas
Hojaldritos de escalivada con anchoas
Hojaldrito de sobrasada con cebolla caramelizada y crocante de almendras

Foccacia y Cocas
Coca de queso de cabra y berenjenas
Coca mallorquina de verduras
Focaccia de olivas con cebolla y pesto
Focaccia de cherrys y orégano
Coca con calabacín tomate y bonito

Hamburguesas, Polar y Tacos
Mini hamburguesa de ternera BBQ y Brie
Mini hamburguesa de pollo con curry y trigueros
Mini hamburguesa vegetariana con hummus
Polar de pollo caramelizado con rúcola y mostaza
Polar de pollo en salsa de ajo negro, soja y miel
Taco de cochinita pibil con pico de gallo y cebolla encurtida
Fajita de ternera con verduras
Taco de pollo coyoacan

Clásicos del El Lebrillo
Crujiente de pan de pita con hummus
Obleas de parmesano con tapenade
Huevos escoceses
Samosas de verduras con curry
Mini quiche de setas y bacon

Ensaladas para completar con aperitivos 5+1 Pokes
Ensalada Cesar
Ensalada de espinacas con bacon crispy, champiñón marinado, costrones de pan y vinagreta de queso azul
Ensalada de pasta con verduras asadas y mozzarella
Ensalada de arroz con atún
Ensalada de cogollos con pimientos caramelizados y bonito en escabeche
Poke de salmón con arroz integral, edamame y tomates. Salsa siracha
Poke de pollo con quinoa, zanahoria, maíz, cebolla roja, cherrys y salsa teriyaki

Dulces y Postres
Pastelitos caseros variados (limón, dulce de leche, red velvet, zanahoria, queso...)
Brownie de chocolate
Pannacotta de frutos rojos / chocolate blanco
Mousse de chocolate / dulce de leche
Vasitos de fruta preparada
Brochetas de fruta de temporada

# Buffet comida:

(estos menús son un ejemplo, podemos modificarlos al gusto del cliente, temporada, mercado, necesidades especiales, alergias, intolerancias, vegetariano, vegano...)



## 2 ensaladas ó 1 poke + 1 plato principal + 1 postre

Ensaladas y Pokes (elegir 2 ensaladas ó 1 poke)	Platos principales (elegir 1)	Postres (elegir 1)
Ensalada Cesar	Pechuga de corral al curry con arroz basmati	Tarta de chocolate
Ensalada waldorff (pollo, apio, manzana, nueces y pasas con vinagreta de yogur y mostaza)	Tajin de jamoncitos con ciruelas y cus cus	Tarta red velvet
Ensaladilla rusa con langostinos	Solomillo de cerdo Strogonoff con arroz con pasa y piñones	Tarta de queso
Ensalada de pimientos asados con cebolleta, cominos y tomates asados	Roast beeff con salsa d oporto y manzanas caramelizadas	Alfajores de maicena y dulce de leche
Ensalada de remolacha con maíz, cebolleta y patata baby	Carrillera de ternera con salsa de jerez y puré de patata	Brownie de chocolate
Ensalada de patata baby con salmón y eneldo	Albóndigas de ternera al limón con patatas baby salteadas	Macedonia de fruta de temporada
Ensalada de espinacas con bacon crispy, champiñón marinado, costrones de pan y vinagreta de queso azul	Tarrina de ternera con setas y patatas paja (plato frío)	Brochetas de fruta de temporada
Ensalada de pasta con verduras asadas y mozzarella		Vasitos dulces variados
Ensalada de arroz con atún	Pimientos rellenos de bacalao en salsa de piquillo	Pastelitos caseros
Ensalada de cogollos con pimientos caramelizados y bonito en escabeche	Salmón al horno con wok de verduras	
Poke de salmón con arroz integral, edamame y tomates. Salsa siracha	Merluza en salsa verde con cachelos	
Poke de pollo con quinoa, zanahoria, maíz, cebolla roja, cherrys y salsa teriyaki	Calamares en su tinta con arroz blanco	

Pan (GL)  
Agua y refrescos

**Precio por persona con menaje de loza: 28,00 €**  
**Servicio de un camarero: 125 €**  
Suplemento de vino y cerveza: 4,50 €/pax

# Cocteles servidos y vino español:

(estos menús son un ejemplo, podemos modificarlos al gusto del cliente, temporada, mercado, necesidades especiales, alergias, intolerancias, vegetariano, vegano...)



- Todos nuestros cocteles se sirven con camareros. Que se cobrarán a parte a razón de 125 € cada camarero.
- El servicio de personal está calculado durante 3 horas desde el comienzo del coctel. Las horas extras de cobraran a razón de 25 €/hora.
- Recomendamos un camarero por cada 15/20 personas.
- Personal de cocina incluido en el precio.
- Los precios son para un rango de 20 a 40 personas, tanto por encima como por debajo de este número de comensales, revisaremos el presupuesto para cerrarlo con el cliente.
  
- Los menús a continuación son un ejemplo. Habrá que revisarlos dependiendo del espacio en el que se realice el evento ya que cada menú tiene unas necesidades especiales de cocinas...
  
- El transporte y recogida del evento está incluido en el precio, siempre que sea en el mismo día del evento, en caso de tener que hacer montaje o recogida en diferente fecha tendrá un suplemento de 60 € por día
  
- El numero de comensales y menús se confirmarán con 72 horas antes del día del evento. Y se facturará el numero de comensales confirmados, en caso de que acudan al evento mas personas, se facturarán a parte.





## Coctel tipo A:

### Aperitivos fríos:

- Pan crista con jamón ibérico y tomate raff (GL)
- Pan de gambas con tartar de atún nikey y germnados (GL,P,SJ,SS)
- Enrollados de roast beef con mostaza dulce (GL,MZ)
- Obleas de parmesano con tapenade (LC,P,MZ)
- Tacitas de gazpacho de moras

### Aperitivos calientes:

- Mini pan bao de carrillera con salsa de chalotas (GL)
- Mini cazuelita de risotto de setas (LC)
- Mini kebab de pollo tika masalla (GL,SS,H,LC)
- Mini hamburguesas de ternera con BBQ y brie (GL,SS,H,LC)

### Postres:

- Pastelitos variados (GL,H,LC,FC)
- Brochetas de fruta

### Bebida:

- Vino tinto (DOCA Rioja)
- Vino blanco (DO Rueda)
- Cerveza Refrescos y Zumos

- Precio por persona: 42 €
- Precio por persona en soportes individuales: 44 €

## Coctel tipo B:

### Aperitivos fríos:

- Jamón ibérico con picos de Jerez (GL)
- Crujiente de pan de pita con hummus de berenjena (GL,LC,SS)
- Brochetas de salmón marinado con salsa teriyaki (P,GL,SJ)
- Saquitos de foie con cereza (GL,H,LC,AP)
- Cazuelita de ceviche de gambón con kikos. (CR,GL,P)
- Vasito de salmorejo con mojama de atún (GL,P)

### Aperitivos calientes:

- Samosas de verduras con salsa de curry (GL,H,LC)
- Mini cazuelita de risotto de pato (LC)
- Brocheta de tataky de atún con sésamo negro (P,SJ,SS)
- Dados de solomillo de ternera con mantequilla de mostaza (GL,LC,MZ)
- Mini hamburguesas de pollo con espinacas y espárragos (GL,H,LC,SS)

### Postres:

- Trufas de chocolate blanco y negro (LC,SL,FC,GL)
- Chupitos de tarta cuajada de queso (GL,LC)
- Brochetas de fruta

### Bebida:

- Vino tinto (DOCA Rioja)
- Vino blanco (DO Rueda)
- Cerveza Refrescos y Zumos

- Precio por persona: 46 €
- Precio por persona en soportes individuales: 48 €

## Coctel tipo C:

### Aperitivos fríos:

- Jamón ibérico con picos de jerez. (GL)
- Tosta de foie con cebolla caramelizada. (GL)
- Cucharitas de tartar de pez mantequilla con mango y trufa negra. (GL,SJ,SS)
- Crudites con dip de yogur (LC,FC).
- Cazuelitas de ceviche de merluza con aguacate y cilantro. (CR,GL,P)
- Crepes atún picante con berros. (GL.H.LC,P,SJ,SS)
- Tacitas de Vichyssoise con crujiente de puerros. (LC)
- Fuente de parmesano con uvas. (LC)

### Aperitivos calientes:

- Mini hamburguesas de pollo al curry. (GL,SS,H,LC)
- Mini milanesas de ternera con salsa de mostaza verde. (GL,H,LC,MZ)
- Mini focaccias de verduras. (GL)
- Brochetas de tataki de atún con sésamo. (P,SJ,SS)
- Cazuelita de rabo de toro con patatas paja. (GL)
- Cazuelita de risotto de azafrán. (LC)
- Brocheta de pavo con salsa korma. (MZ,LC,H)

### Postres:

- Mini alfajores de maicena con dulce de leche. (GL,LC,H)
- Chupitos de mousse de chocolate. (GL,SJ,LC,H)
- Pastelitos de limón y merengue italiano. (GL,LC,H)
- Brocheta de fruta preparada.

### Bebida:

- Vino tinto (DOCA Rioja)
- Vino blanco (DO Rueda)
- Cerveza Refrescos y Zumos

- Precio por persona: 50 €
- Precio por persona en soportes individuales: 52 €

## Vino español 1:

- Vino tinto (DOCA Rioja)
- Vino blanco (DO Rueda)
- Cerveza y cerveza SIN
- Refrescos y zumos
- Agua
  
- Granna padano con mortadela de bolonia y grissinis (LC,GL)
- Hojaldritos de escalivada con anchoas (GL,H,LC,P)
- Tacitas de gazpacho de moras
- Pan cristal de jamón ibérico con tomate (GL)
- Brochetas de salmón marinado con salsa teriyaki y semillas de amapola(P,SJ,GL,SS)
- Enrollados de roast beef con rúcola y mostaza verde (GL,MZ,H)
  
- **Precio por persona: 22,00 €**

## Vino español 2:

- Vino tinto (DOCA Rioja)
- Vino blanco (DO Rueda)
- Cerveza y cerveza SIN
- Refrescos y zumos
- Agua
  
- Fuente de embutidos ibéricos y quesos manchegos con picos de Jerez (GL)
- Brochetas de calabaza a la plancha con mozzarella y cherrya y salsa de pesto (LC,FC)
- Crujiente de pan de pita con hummus (GL,LC)
- Tartaleta de foie con chutney de mango (GL)
- Tacita de Vichyssoise con trufa (GL,LC)
- Babel BLT (bacon, lechuga y tomate) (GL,H,LC)
- Mini pintxo de tortilla con pimiento de padrón (GL,H)
  
- **Precio por persona: 25,00 €**





# Comida o cena servida:

(estos menús son un ejemplo, podemos modificarlos al gusto del cliente, temporada, mercado, necesidades especiales, alergias, intolerancias, vegetariano, vegano...)

## Apertivo de bienvenida: (elegir 3)

Jamón ibérico con picos de jerez (GL)

Tartaleta de foie con chutney de mango (GL,SJ,SS)

Crostini de tomate seco con mozzarella de búfala y albahaca (GL,LC,FC)

Sushi variado (P,SJ,SS,GL)

Ceviche de gambón con kikos (GR,ML,P)

Obleas de parmesano con tapenade (LC,P,MZ)

Brochetas de salmón teriyaki (P,SJ,SS,GL)

Rollitos de Roast beef con pepinillos y mostaza (MZ,H,LC)

Tartaleta de pastel de berenjenas con miel de caña y kikos (GL,LC)

Cucharita de tartar de pez mantequilla con trufa y mango (MZ,P,SJ,SS)

saquitos de morcilla con pasas y piñones (GL,H,FC)

Brochetas de pollo y puerro al curry

Melba toast de sobrasada con huevos de codorniz y miel (GL,H)

Brochetas de tataki de atún con sésamo negro (P,SJ,SS)

Tacos de cochinita pibil con pico de gallo y cebolla encurtida (GL)

Falafel con cacik (GL,LC)

Cazuelita de berenjenas agridulces (SJ,SS)

Dim Sum variado con coral servido en las cestas de bambú (GL,P,CR,ML,SJ,SS)

Gyozas a la plancha (GL,P,ML,CR,SJ,SS)

Cazuelita de ají de gallina (LC,GL)

## ENTRADAS (a elegir uno)

### **Lo verde:**

Flores de calabacín rellenas de ricota con tomate seco, acompañado de confitura de tomate. (GL,LC,H)

Alcachofas confitadas con foie y setas

Habitas frescas con pulpo a la brasa (P)

Ensalada de tomate rosa con burrata y rúcola (LC)

### **Lo del mar:**

Tartar de atún rojo con aguacate y tomate negro (P,SJ,SS)

Ceviche de corvina con granada y mango (P)

Matrimonio de boquerones al limón y anchoas del cantábrico sobre pipirrana (P,GL)

### **Lo del arroz:**

Risotto blanco con trufa negra (LC)

Risotto rojo de vieira y carabinero (LC,ML,CR,P)

Risotto negro de sepia y lima (LC,ML,CR,P)

Risotto de setas con parmesano (LC)

### **Lo de cuchara:**

Sopa Miso con algas. (GL,H,SJ,MZ)

Crema Saint Germain con foie a la plancha.

Sopa de cebolla con parmesano. (LC,GL)

Salmorejo cordobés (GL)

Gazpacho andaluz

## PLATOS PRINCIPALES (a elegir uno)

### **Pescados:**

Rape con salsa americana acompañado de trigo sarraceno (GL,P,CR)

Tataki de atún rojo con wakame y cus cus (P,SJ,SS)

Lomito de merluza con berberechos y tirabeques (P,CR)

Salmonete a la espalda con endivias confitadas (P)

### **Aves:**

Confit de pato con chutney de mandarinas acompañado de arroz salvaje (SJ,SS)

Curry verde de perdiz con chopsuey de verduras

### **Carnes:**

Solomillo de buey con salsa de ibérico acompañado de patatas panadera.

Hamburguesa de buey con cheddar, bacon caramelizado y cebolla pochada acompañado de chuletas de huerta (GL,LC,H,SS,MZ)

Steak tartar con salsa bearnesa y yema de codorniz. (H,MZ,P,SJ)

Costilla de ibérico con salsa de miel y roquefort acompañado de patitas asadas al romero (LC)

Pluma ibérica asada con chimichurri y chirivías

## Postre servido en la mesa (elegir uno)

NY cheese cake con confitura de arándanos (GL,H,LC)

Brownie de chocolate con helado de chocolate blanco (GL,H,LC,FC,SJ)

Tarta árabe con frambuesas naturales (GL,LC,H,FC)

Culant de chocolate con helado de vainilla (GL,H,LC,FC,SJ)

Strudell de manzana y pera sobre natilla de caramelo (GL,FC,LC,H,SJ)

Mousse de chocolate negro con texturas de chocolate blanco y eneldo (GL,H,LC)

Mini tarta de dulce de leche (GL,LC,H)

Tarrito de tocino de Cielo (H,LC)

## **Café y trufas.**

Café, Leche e Infusiones:

Vino blanco DO rueda

Vino tinto DOCA Rioja (Crianza Viña Marro)

Refrescos y agua

**Precio por persona: 80 €**

**Precio por persona sin bebida: 75,00 €**

**incluye:**

**Menaje, cristalería, mantelería, servilletas.**

**Personal de cocina**

**Servicio de cada camarero: 125 €**

**Recomendamos un camarero por cada 10 invitados**

**Transporte y recogida: 30 €**

# CONDICIONES DE CONTRATACION:

- IVA no incluido (10%)
- **NOTA: Cualquier material adicional (mesas, sillas, adornos, etc. ) será presupuestado aparte.**
- **Este precio se mantendrá en función de que el número final de invitados oscile 5 personas arriba o abajo. En cualquier otro caso, se volverá a presupuestar en función del número definitivo de invitados.**
- El menú presupuestado es una sugerencia. Si nuestra elección no se adapta a sus necesidades les rogamos que se ponga en contacto con nosotros en el teléfono 91 637 82 89 para poder orientarles y escoger a su gusto un nuevo menú.
- **Se genera un presupuesto para cada evento con las condiciones y menus seleccionados, para la aceptación del presupuesto:**
- Confirmación vía e-mail
- Devolver el presupuesto firmado por e-mail
- 
- **Forma de pago:**
- Reserva del 50% a la aceptación del presupuesto. No se considerará aceptado el presupuesto hasta no haber sido abonada la reserva.
- Restante 50% a la confirmación del número de comensales (72 horas antes)
- En caso de cancelación no se devolverá la señal.
- Se facturará el número completo de personas contratado y confirmado 72 horas antes de la celebración del evento.

