MESA DE TEMPORADA
CATERING

COCKTAILS EMPRESA

COCKTAILS EMPRESA

Un buen punto y final o... seguido a un día intenso de trabajo. Hay muchos momentos en los que un Cocktail es la forma ideal de celebrar un acontecimiento importante para la empresa y sorprender a los suyos. Desde cursos de formación a una entrega de premios, y por supuesto reuniones de todo tipo, nuestros "Cocktails" se adaptan perfectamente a las necesidades de la ocasión.

Cocktail

"Reunión / Comida con clientes"

(12 piezas saladas + 2 postres)

Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol
Agua mineral
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Vasito de salmorejo (*)
Jamón ibérico de Bellota envuelto en grissinis
Piruletas de parmesano
Tostas de foie mi cuit con cebolla caramelizada
Brochetas de tomate cherry, mozzarellas y anchoas
Rigatone con Ricota y Pesto
Brochetas de langostino con manzana ácida y vinagreta de miel
Brocheta de salmón con soja y sésamo

Aperitivos calientes

Croquetitas de jamón ibérico
Mini volovanes de Emmental y maíz dulce
Rollitos vietnamita con salsa thai
Mini-hamburguesas ternera 100% con queso y rúcula

Postre

Brochetas de fruta de temporada
Vasitos de mousse de yogur con coulis de mango

Precio por persona: 30 € (para 20 personas o más)

Menos de 20 personas: 35 €
De 8 a 12 personas inclusive: 40 €
Mínimo de personas del servicio 8 pax
Duración del Servicio: 2 horas

Posibilidad de reforzar el Cocktail con una cazuelita: 5 €/pax

---

(*) U otra crema fría a elegir: gazpacho, vichyssoise, crema fría de melón a la menta, crema fría de tomate y albahaca

MESA DE TEMPORADA
CATERING

Cocktail
"Especial Clientes VIP"
(14 piezas saladas + 3 postres)

Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Crema de calabaza y manzana al curry (*)
Crujiente de manzana con foie
Jamón Ibérico de Bellota envuelto en grissinis
Pizarras de quesos (Manchego, Emmental, Brie…) con crackers, nueces y uvas
Brochetas de tomate cherry, mozzarella, anchoa y albahaca fresca
Brocheta de langostino al curry
Chips de pulpo con alioli
Tartar de salmón con cebolleta, pepinillos y alcaparras

Aperitivos calientes

Croquetitas de boletus
Mini tartaleta de emmental y cherry al horno
Bricks de morcilla con salsa de manzana
Brochetas de pollo satay
Mini hamburguesas ternera 100% y trufa
Cucharita de pisto con huevo de codorniz

De postre

Brochetas de fruta
Vasitos de mousse de chocolate y praliné de avellanas
Mini Macarons

Precio por persona: 35 € (para 20 personas o más)

Menos de 20 personas: 40 €
De 8 a 12 personas inclusive: 45 €
Mínimo de personas 8 pax
Duración del Servicio: 2 horas

Posibilidad de reforzar el Cocktail con una cazuelita 5 €/pax

(*) U otra crema caliente a elegir: crema de patata y trufa, crema de puerros, crema de espárragos trigueros

MESA DE TEMPORADA
CATERING

Cocktail
"Especial Celebraciones Empresa"
(16 piezas saladas + 3 postres)

Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Crianza Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Crema de patata al aceite de trufa (*)
Cuajada de foie con reducción de PX
Jamón Ibérico de Bellota envuelto en grissinis
Caña de Lomo ibérico con picos de Jerez
Brochetas de langostino con melón
Brocheta de salmón con soja y sésamo
Chips de pulpo con alioli
Rollitos de Roast Beef con verduritas al wok

Aperitivos calientes

Croquetitas de boletus
Mini tartaleta de Emmental y cherry al horno
Mini quiche lorrraine
Muslitos de codorniz villeroy
Pizzetas de queso azul y pimiento rojo caramelizado
Cucharita de tataki de atún rojo
Brochetas de solomillo con manzana a la plancha
Cucharita de pisto con huevo de codorniz

De postre

Brochetas de fresa con chocolate caliente
Vasitos de mousse de frambuesa con chocolate blanco
Mini brownies

Precio por persona: 40 € (para 20 personas o más)

Menos de 20 personas: 45 €
De 8 a 12 personas inclusive: 50 €
Mínimo de personas 8 pax
Duración del Servicio: 2 horas ½

Posibilidad de reforzar el Cocktail con una cazuelita 5 €/pax

(*) U otra crema caliente a elegir: crema de calabaza y manzana al curry, crema de puerros, crema de espárragos trigueros

Servicios incluidos:

- *Servicio Cocktail: comida y bebida según la opción elegida*
- *Cristalería y menaje necesaria para atender el Cocktail*
- *Servicio de preparación, montaje y recogida*
- *Personal de cocina necesario*
- *Servicio de transporte Madrid Capital (excepto en caso de llevar mobiliario)*

Servicios no incluidos:

- *Servicio de camareros en Madrid capital: 90 €/camareros por servicio mínimo de 4 horas. Hora extra adicional se facturará a 25 €/camarero y hora. Servicio de camarero fuera de Madrid consultar precios*

***Servicios Extras**:*

- *Cazuelita de refuerzo (arroz a banda, paella, carrilleras con setas): 5 €/ud Para más de 40 personas consultar precios.*
- *Servicio de Cava: 3,5 €/ud*
- *Vino blanco o tinto distinto al indicado en los Cocktails: consultar precios*
- *Servicio de Café en Termos con menaje: 3,5 €/persona (mínimo 10 personas)*
- *Servicio de Café con Nesspreso y menaje: 4 €/persona (mínimo 10 personas)*
- *Servicio de Barra Libre (primeras marcas): 10 €/persona y hora. Consultar precios a partir de la tercera hora.*
- *Servicio de Cortador de Jamón (con o sin jamón): consultar precios*
- *Mesas altas tipo Cocktail con mantel blanco o negro: 50 €/ud*
- *Mesas redondas y rectangulares: 20- 30 €/ud según medidas.*
- *Mantel algodón blanco: 20 €/ud*
- *Mantel hilo rústico liso: 22 €/ud*
- *Mantel hilo rústico estampado: 25 €/ud*
- *Sillas: consultar modelos y precios*
- *Decoración mesas: desde 30 €/centro según tamaños*
- *Transporte fuera de Madrid capital consultar precios en función de km*

***Condiciones de Contratación**:*

- *Tiempo mínimo de contratación 7 días.*
- *El número de personas se debe confirmar con 3 días de antelación*
- *En el caso que el montaje o recogida exija realizarlo el día anterior o posterior, se cobrará un extra aparte.*
- *Anulaciones del servicio con menos de 3 días se cobrará la fianza del 50% depositada en concepto de reserva.*
- *Las anulaciones se realizarán por teléfono y/o e-mail con confirmación de vuelta. No se aceptan anulaciones en el buzón de voz.*
- *A la reserva de la fecha elegida, se realizará un pago anticipado del 50% del pedido.*
- *Los precios no incluyen el IVA.*
- *Formas de pago: transferencia bancaria, VISA, Mastercard y American Express*

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso.

Precios y condiciones vigentes a partir de 1 de Enero del 2017. Esta tarifa anula todas las anteriores de Cocktails de Empresa.