

# MENU BUFFET 2016 CATERING



## APERITIVOS

Bandeja de Quesos Variados con Nueces  
Tartaletas de Ensalada de Perdiz  
Brochetas de Melón con Jamón  
Tartaleta de Escalibada  
Taco de Salmón Ahumado con Salsa de Miel y Mostaza  
Croquetitas Caseras  
Canutillos de Ibéricos  
Crepes de Gulas  
Muslitos de Codorniz Glaseado  
Brocheta de Tomate Cherry, Mozzarella y Salsa Pesto

## PLATOS FRIOS

Gazpacho con guarnición  
Crema de calabaza con parmesano  
Ensalada de Queso de Cabra  
Ensalada de Pasta  
Ensalada de Tomate de la Huerta, Cebolla y Ventresca  
Ensalada de Espinacas, Queso de Cabra, Tomates Secos, Cebolla Frita y Crema de Vinagre de Módena  
Tagliattelle con hongos y foie  
Salmón Ahumado con Alcaparras y Salsa de Miel y Mostaza  
Ensalada de Puntas de Espárragos y Salmón Ahumado  
Ensalada de Gambas, Piña con Salsa de Yogurt

**Bebidas:** Agua Mineral, Coca-Cola, Refrescos, Zumos, Cerveza, Vino Tinto y Vino Blanco

## PLATOS PRINCIPALES

Arroz Abanda

Arroz con Verduras

Paella Mixta

Solomillo Ibérico a la Mostaza

Roast-Beef con Jugo de Carne

Daditos de Merluza con Salsa de Chipirones

Chipirones en su Tinta con Arroz Blanco

Pollo al Curry con Arroz Basmati

Rotí de Pollo relleno de Ciruela Pasa, Jamón y Queso con salsa de Miel y Mostaza

## POSTRES

Tarta de Limón

Tarta de Queso y Chocolate

Surtido de Pastelitos Variados

Strudel de Manzana

## BUFFET DE POSTRES

Vasitos de Frambuesa y Chocolate Blanco y Vasito de Mousse de Chocolate Negro y Praliné con Corazón de Avellana

Brochetas de Frutas Naturales con Chocolate

Mini-Coulant de Chocolate

Mini-Tarta Tatín

## PRECIOS

Opción nº1: 5 aperitivos +2 platos fríos+ 2 platos calientes+1 postre: **39,75€ Iva incluido**

Opción nº2: 5 aperitivos +3 platos fríos + 2 platos Calientes + 1 postre: **42,90€ Iva incluido**

Opción nº3: 5 aperitivos + 2 platos fríos + 3 platos Calientes +Buffet de Postres: **52 Iva incluido**

### Suplementos Opcionales

Café, Infusiones y Trufas: 3,50€

Cava: 2€

### INCLUIDO

Personal de Cocina

Personal de Sala, Maître, Camareros/as y Doncellas

Menaje (Cristalería, Vajilla, Cubertería, Mantelería y Servilleta)

### OPCIONAL

Transporte fuera de Madrid

Decoración Floral en las mesas (16.50€ por Centro)

Decoración Floral del Buffet consultar

Barra Libre( 4 horas con Recena 24€ persona).Máximo 5 de la mañana.

Discoteca Móvil durante todo el evento 770€

Servicio de Autobuses 400€+ Iva autobús de 55 plazas

Preguntar por Servicio de Coctelería

Preguntar por Servicio de Cortador de Jamón

Nuestro personal no está autorizado a servir ningún producto que no haya sido supervisado por Dirección.

**¡¡CONSULTA NUESTRAS MESAS GASTRONOMICAS!!**