



Menús Cocteles 2015-2016



Ondarreta Las Tablas

COCTEL Nº 1

Mini-Chapatitas de Jamón Ibérico con Tomate y Aceite de Oliva

Cucharita de Tartar de Atún

Bocadito de Tortilla de Patatas

Taco de Salmón ahumado con Miel y Mostaza

Vasito de Crudites con Queso Cremoso

Brocheta de Huevo de Codorniz con Gamba y Mahonesa

Croquetitas Caseras

Crepes de Gulas

Sándwiches de Roast-Beef con Mostaza a la Antigua

Bebidas: Refrescos, Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto

Postre: Brochetas de Frutas Naturales con Chocolate Ó Fresas con Chocolate

Precio por persona: 25.00€

(9 variedades y un postre)

10% IVA Incluido

Duración del servicio 1 hora

Este Coctel no sustituye un Almuerzo sin Plato de Refuerzo



COCTEL Nº 2

Jamón Ibérico de Recebo con Picos
Brocheta de Mozzarella con Tomate Cherry y Salsa Pesto
Chips de Plátano con Crema de Queso y Bacon
Variado de Tartaletas de Colores:
Tartaleta de Espinacas rellena de Escalibada
Tartaleta de Tomate rellena de Salmorejo
Tartaleta de Carbón rellena de Mujol y Marisco
Tartaleta de Remolacha rellena de Salmón con Eneldo
Cucharita de Tartar de Atún
Lingotes de Queso Brie envueltos en Quicos
Pirámide de Paté de Perdiz con Frambuesa sobre Pan de Frutas
Palitos de Morcilla con Puré de Manzana
Croquetitas Caseras
Mini- Hamburguesitas de Ternera con cebolla caramelizada
Cazuelita de Pollo al Curry

Bebidas: Zumos Variados, Refrescos, Cerveza, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto

Postres: Vasitos de Frambuesa con Chocolate Blanco y Daditos de Leche Frita

Precio por persona: 30€
(11 variedades y un postre)
10% IVA Incluido

Duración del servicio una hora y media.

Se recomienda reforzar este coctel si sustituye al almuerzo



COCTEL Nº 3

Jamón Ibérico con Picos
Bandeja variada de Quesos y Nueces
Vasito de Crema de Salmorejo, Gazpacho, Vichysoisse o Crema de Calabaza (elegir uno)
Cucharita de Pasta de Bonito macerado en Soja con Salsa Guacamole
Latitas de Ensalada de Perdiz
Samosa Verde
Mollete de Calamares
Mini-Chapatita Integral de Salmón y Queso Cremoso y Mini-Chapatita Integral Vegetal
Croquetitas Caseras
Muslitos de Codorniz Villaroy
Bocaditos de Tortilla de Patatas
Mini-Hamburguesitas

Bebidas: Zumos Variados, Refrescos, Cerveza, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto

Surtido de Postres: Variado de Pastelitos y Brochetas de Frutas Naturales

**Precio por Persona: 33€
(12 variedades y dos postres)**

10% IVA Incluido

Duración del servicio dos horas aprox.



COCTEL Nº4

Jamón Ibérico con Picos
Bandeja de Quesos variados con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Tosta de Foie con Cebollita Caramelizada
Brocheta de Mozzarella con Tomate Cherry y Salsa Pesto
Vasito de Tartar de Atún
Wrap de Pollo con Espárrago Triguero y Salsa Guacamole
Croquetitas Caseras
Palitos de Morcilla con Puré de Manzana
Bocaditos de Tortilla de Patata
Montaditos de Solomillo Ibérico
Sandwich de Roast-Beef con Mostaza a la Antigua
Merluza rebozada con Mayonesa

Bebidas: Zumos Variados, Refrescos, Cerveza, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto

Surtido de Postres: Mini-Coulant de Chocolate y Mini Tarta Tatin de Manzana

Precio por persona: 36€
(13 variedades y dos postres)
10% IVA Incluido

Duración del servicio dos horas



COCTEL Nº 5

Jamón Ibérico con Picos
Bandeja de Quesos variados con Nueces
Vasito de Tartar de Salmón Ahumado
Maki variado
Cucharita de Pasta de Bonito macerado con Salsa Guacamole
Steak Tartare
Cucharita de Habitas con Foie
Tempura de Verduras
Bocaditos de Tortilla de Patata
Risotto de Boletus
Montadito de Solomillo Ibérico
Crepes de Gulas
Mini-Paellitas

Bebidas: Zumos Variados, Refrescos, Cerveza, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto

Surtido de Postres: Duo Mousse de Pistacho y Chocolate Blanco y Duo Mousse de Chocolate Negro y Praliné con Corazón de Avellana

Precio por persona: 40€
(13 variedades y dos postres)
Duración del servicio dos horas
10% Iva Incluido



AÑADE A TU COCTEL NUESTRAS NUEVAS MESAS GASTRONOMICAS

MESA DE IBERICOS

Consiste en una mesa con Jamón Ibérico, Lomo, Salchichón y Sobrasada servido con panes y picos: 6,00€/ por persona

MESA DE QUESOS

Consiste en una mesa con cuatro variedades de Quesos: Manchego semi-curado, Parmesano, Emmental y dos quesos cremosos para untar.
Servido con Panes y Picos : 3,50€ /por persona

MESA DE HUEVOS DE CODORNIZ

3,00€/por persona

MESA DE TARTAR

Incluye dos variedades de Tartar, Steak Tartar y Tartar de Atún:
6,50€/por persona

MESA DE LATITAS DE ENSALADAS

Se sirven dos tipos de ensaladas Ensalada César con Pollo y Croutons, Ensalada de Espinacas con Queso de Cabra y salsa de Vinagreta de Frambuesa, y Ensalada de Marisco: 3,00 €/por persona

MESA DE SUSHI

Se sirven 3 piezas de Sushi por persona(Makis, Rolls y Niguri): 7,80€/por persona

Añadiendo Sashimi: 11,00€/por persona

Servido el sushi hecho al momento por un Sushiman. Showcooking



MESA DE POSTRES

Se sirven tres variedades de postres, Brochetas de Frutas Naturales, Mini-Coulant de Chocolate y Vasitos de Crema de Yoghurt de Limón y Crema de Café. 5.50€/por persona

Se pueden añadir más postres a la mesa de Postres:

Tarta de Choco Queso. 1€/por persona

Tarta de Limón. 1€/por persona

Pastelitos Variados: 1.65€/por persona

Vasito de Frambuesa con Chocolate Blanco y Topping de Frambuesa y : Vasito Duo Mousse de Chocolate Negro y Praliné con Corazón de Avellana: 3€/por persona

Suplementos

Cava: 1.70€/por persona

Café e Infusiones: 1.65€/por persona

Café con Trufas: 2.75€/por persona

10% Iva incluido

CANAPES OPCIONALES

Jamón Ibérico con picos	3,50€ (Precio por persona)
Lomo Ibérico con picos	2,85€
Melva de huevo de Codorniz con Sobrasada	1,75€ (-50 personas)
Mini-Blinis de Salmón con Queso Cremoso:	2.20€

PLATOS OPCIONALES

Paella	9 € (precio por persona)
Merluza rebozada con Chipirones	22€
Salmón salvaje con Verduritas	19€
Taco de Lubina con Verduritas	21€
Medallones de Solomillo con salsa Oporto	21€



Pintada rellena de Setas	17,50€
Solomillo Strogonoff con Arroz blanco	19,60€
Pasta fresca con Hongos y Foie	13,75€

Ensalada de Pasta	9€
Ensalada de Arroz	9€

POSTRES

Pastelitos Variados	
Macarons de sabores	
Vasito de Sorbete de Limón al Cava	
Vasito de Dulce de Leche	
Brocheta de Frutas Naturales	
Duo Mousse de Chocolate Negro y Praliné con Corazón de Avellana	
Mini-Tarta Tatin de Manzana	
Buffet de postre	A DETERMINAR

CONDICIONES DE CONTRATACION

- El número de invitados definitivo se confirmará una semana antes del servicio, vía fax o e-mail.
La facturación se realizará sobre el nº de invitados cerrado 48 horas antes.
- La duración del servicio depende del menú elegido desde la hora fijada por el cliente de llegada de los invitados hasta los postres a partir de ahí, cada hora extra de camareros se cobrará aparte.
- Al realizar la reserva se abonará la cantidad de 300 ó 500€ en servicios de cocktail.
Para hacer la reserva de cualquier otro tipo de servicio ya sean bodas, buffet o almuerzos y cenas sentados tendrán que dejar una señal de 1.000€.



Grupo
Ondarreta
restauración

Dichas cantidades no serán reembolsadas en caso de anulación del servicio por parte del cliente, ni podrán ser utilizadas como medio de pago para eventos en el Grupo Ondarreta

Nº cuenta: LA CAIXA. A nombre de RUISOL S.A
2100-1418-69-0200163905

- El resto del importe de la factura se abonará de la siguiente manera , dependiendo del tipo de servicio (mediante cheque conformado, transferencia o efectivo (máximo 2500€):
 - 50 % del importe total dos semanas antes de la celebración.
 - 50 % restante se abonará al término de la celebración.
- Todos los precios mencionados tienen vigencia hasta Octubre del año 2016 e incluyen el 10% de IVA.
- ONDARRETA-FELIX no se responsabiliza de las condiciones climatológicas del día del evento, recomendamos que siempre que se contrate un evento al aire libre se contrate carpas.
- Para la confirmación en firme del servicio contratado rogamos nos envíen vía fax o e-mail el presupuesto firmado o sellado por la persona o empresa contratante.
- El plazo para efectuar el pago de la factura final será de 7 días a partir de la realización del evento.
Opcional:
Barra Libre de primeras marcas:
 - 2 horas: 15 € por persona
 - 3 horas: 17 € por persona
 - 4 horas: 22 € por persona
 - 4 horas + RECENA: 24 € por persona

Recena Salada: Pulguitas de Jamón Ibérico con Tomate, Tortilla de Patatas, Sandwiches Variados y Empanada de Bonito: 5 € por persona

- Discoteca móvil: 700€ todo el servicio
- Centros de Flores: 16 €/Unidad

GRUPO ONDARRETA

Avenida de Burgos 89 (Parque Empresarial Adequa), 28050 - Madrid
Tel. 914 160 619 - Fax 915 190 497, info@ondarreta.es



COLABORADORES GRUPO ONDARRETA

FOTOGRAFIA

- **35mm fotógrafos** Teléfono 911108529. www.35mmfotografas.com
info@35mmfotografas.com
- **FOCOLOR** Teléfono 91.413.91.13. José Luis Ahijón
- **UNICOLOR** Juan Carlos Comas Teléfono 917600048
www.unicolorfotografos.com
- **Jesús Rubio López** Teléfono 918813700 <http://www.fotorubio.es>
- **APB FOTOS** Mila y Ana Brañas www.apbfotos.es Teléfono 913567256

DISCOTECA-DISC JOCKEY

- ◆ Partyson <http://partyson.es/> Teléfono: 91.636.32.15

DECORACIONES FLORALES

- ◆ Perfect Plan Teléfono: 91.373.56.65

MINUTAS Y TARJETAS PERSONALIZADAS

- ◆ Invitarte. <http://www.invitarte.es/> Teléfono: 91.460.38.79

ALQUILER DE MANTELERIAS

- ◆ Linen Mantelerias <http://www.alquilmantelerias.es/>.
Teléfono: 677 408 989

SILLAS DE ALQUILER



- ◆ Partyrent <http://www.partyrent.es/sillas.html> Teléfono: 916436636
- ◆ NewWay <http://www.newway.es/> Teléfono: 91.4454088

WEDDING PLANNERS

- ◆ Simplemente Ideal
<http://www.simplementeideal.com/contactar/contactar-con-simplemente-ideal.html> Barbara Márquez Teléfono: 609682430
- ◆ Break event. <http://www.breakevent.es/> Lorena Vásquez 600250731

CANDY BAR. TARTA FONDANT. CUPCAKES

- ◆ Simplemente Ideal . Candy Bar
<http://www.simplementeideal.com/contactar/contactar-con-simplemente-ideal.html> Barbara Márquez Teléfono: 609682430
- ◆ La Reina Pastelera. Candy Bar, Tartas Fondant, Cupcakes
<http://www.lareinapastelera.es/> Telefono: 911530476
- ◆ Candy Bar. Lorena Vásquez 600250731

ANIMACIONES INFANTILES Y GENERALES

- ◆ Bicho Bola. Barbara Márquez. <http://www.fiestasbichobola.es/>
Teléfono: 609682430