



MENÚS COMUNIONES

Cóctel

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Rocas de parmesano con nueces y miel de romero
Crujiente de steak tartar
Gominola de salmorejo de piquillos con tartar de atún
Brocheta de salmón marinado con salsa tártara y eneldo
Brioche de foie con tomate agridulce
Cono de cremoso de cabrales con pera y frutos secos
Chupito de gazpacho de mango con crema de mascarpone y crujiente de cereales

APERITIVOS CALIENTES

Mini bao de confit de pato y verduras crujientes
Tarta rústica de vegetales asados y parmesano
Hamburguesita de pulled pork
Cono rock shrimp con mayonesa japonesa
Croquetitas de rabo de toro y de langostinos
Cucharita de pulpo con cremoso de cachelo
Brandada de bacalao sobre orejón y tapenade
Crujiente de morcilla y pera

POSTRE

Vasito de crema de limón con fresas estofadas al ron de caña
Daditos de brownie clásico
Pioninos
Brochetitas de fruta

Café, infusiones y mignardises

BEBIDA

Agua mineral, refrescos y zumos
Cerveza con y sin alcohol
Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza
Vino blanco Verdejo Marqués de Riscal



MENÚ INFANTIL (en puesto)

Hamburguesitas de ternera
Perritos calientes
Pollo crujiente con salsa de mostaza y miel
Croquetas de jamón ibérico
Mini sándwiches variados
Brownie
Bolsa de chuches

MENÚ INFANTIL (sentados)

Lasaña de atún
Solomillitos con patatas fritas
Brownie con helado
Bolsa de chuches

PRECIO

Adultos: 47€ persona (10% IVA no incluido)
Niños puesto: 29€ niño (10% IVA no incluido)
Niños sentado: 37€ niño (10% IVA no incluido)

Incluye: 30 minutos de bebida y snacks
Duración: 2 horas y media de cóctel



EXTRAS

CAZUELITAS - 4€ por persona

Carrillera ibérica estofada con puré de patata trufada
Risotto de verduras
Salmorejo con burrata y pesto
Pimientos de piquillos rellenos con arroz
Callos a la madrileña

PUESTOS

Quesos nacionales D.O.: 7€/pax

Manchego curado
Tetilla gallego
Mahón
Idiazábal
Torta del Casar

Chacinas: 7€/pax

Lomo de bellota
Chorizo de bellota
Salchichón de bellota
Cecina de León

Cortador con Jamón ibérico de bellota D.O.: 750€

Arroces (elegir 2): 7€/pax

Risotto de setas y pecorino
Arroz negro
Paella de verduras
Rossejat de pescado y marisco
Arroz abanda



Japonés: 9€/pax

Nigiris
Makis
Gyozas

Ensaladas: 7€/pax

Mango con jamón ibérico y variado de cherrys confitados
Verduras asadas, mini mozzarellas y pesto
Bacon ahumado crujiente, pollo marinado y ahumado,
cebolla frita, lechugas variadas y salsa bourbon

Cremas frías (elegir 3): 7€/pax

Salmorejo cordobés con mimosa de huevo
Gazpacho de fresas silvestres
Crema de melón con polvo de ibérico
Crema de remolacha con dado de queso azul
Vichissoise con juliana de puerro frito
Crema de calabaza asada y albahaca crujiente

Huevos de codorniz: 7€/pax

Jamón ibérico
Picadillo

***Otras opciones (consultar)**

Candy bar: 250€

EXTRAS - BARRA LIBRE

8€ la hora (mínimo 2 horas) - adultos
3€ la hora (mínimo 2 horas) - niños



Menú sentados

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Brocheta de salmón marinado con salsa tártara y eneldo

Chupito de gazpacho de mango con crema de mascarpone y crujiente de cereales

APERITIVOS CALIENTES

Mini bao de confit de pato y verduras crujientes

Cono rock shrimp con mayonesa japonesa

Crujiente de morcilla y pera

ENTRANTE (elegir uno)

Salmorejo cordobés con perdiz escabechada (en dos tiempos)

Crema de puerros rustidos, bacalao y boletus confitados

Ensalada de langostinos salvajes con tartar de mango y crujiente de maíz

Canelón de guiso de toro, bechamel de pecorino, foie rallado y carpaccio de champiñón

PLATO PRINCIPAL (elegir uno)

Carrillera de ternera con salsa de Oporto, crema de patata trufada y tirabeques

Paletilla de cordero deshuesada con patatas panadera y cebollitas francesas

Pintada rellena de foie y pasas con mini verduras (gratén de patata y parmesano)

Merluza a la sidra con shitakes y trigueros

POSTRE (elegir uno)

Cheesecake invertido con frutos rojos

Torrija hojaldrada caramelizada sobre crema ligera de vainilla

Tarta obleas con crema pastelera, fresas y almendras garrapiñadas

Crema de limón con fresas estofadas al ron de caña

Café, infusiones y mignardises

BEBIDA

Agua mineral, refrescos y zumo de naranja y de tomate

Cerveza con y sin alcohol

Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal

Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta reserva



MENÚ INFANTIL (en puesto)

Hamburguesitas de ternera
Perritos calientes
Pollo crujiente con salsa de mostaza y miel
Croquetas de jamón ibérico
Mini sándwiches variados
Brownie
Bolsa de chuches

MENÚ INFANTIL (sentados)

Lasaña de atún
Solomillitos con patatas fritas
Brownie con helado
Bolsa de chuches

PRECIO

Adultos: 73€ persona (10% IVA no incluido)
Niños puesto: 29€ niño (10% IVA no incluido)
Niños sentado: 37€ niño (10% IVA no incluido)

Incluye: 30 minutos de bebida y snacks
Duración: 1 hora de cóctel y 2 horas de comida

Candy bar: 250€

EXTRAS - BARRA LIBRE

8€ la hora (mínimo 2 horas) - adultos
3€ la hora (mínimo 2 horas) – niños



Condiciones

EL PRECIO INCLUYE

Camareros y personal de cocina y de office.

Mesas altas con mantelería (1 por cada 20 personas).

Transporte, montaje y desmontaje en Madrid (para poblaciones fuera de Madrid, consultar).

Todo el menaje de loza y cristalería necesario.

EL PRECIO NO INCLUYE

Todo lo no especificado anteriormente.

Presupuesto para un mínimo de 50 personas adultas.

Mobiliario extra:

Mesa redonda 1.80m con mantel: 30€.

Mesa alta de apoyo con mantel: 25€.

Silla: 5€.

Mantelería extra: 20€.

10% IVA.

FORMA DE PAGO

700€ a la reserva de la fecha mediante transferencia bancaria.

Resto 7 días antes del evento.

En caso de que haya una asistencia mayor se cobrará el número de invitados extra según el precio convenido.

Se cobrarán los asistentes confirmados 7 días antes del evento. A partir de ese momento no se podrán descontar los invitados que anulen su asistencia.

Número de cuenta ES82 0128 0021 03 0100068871 a nombre de Alacena Natural.

En caso de anulación del servicio por causas ajenas a Alacena Catering no se reintegrarán las cantidades entregadas a cuenta. El menú puede sufrir variaciones en función de las características del lugar.

Se elaboran menús especiales para alérgicos, si bien pueden contener trazas.

Recogida de material en un día distinto al del evento, consultar precios.

Presupuesto válido durante 15 días y salvo error tipográfico.

