

Menús 2 Comidas 0 y 2 Cenas 6



MENÚ

APERITIVOS

(elegir 5)

FRÍOS

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Queso curado reserva con nueces y regañás
Crujiente de steak tartar
Brocheta de salmón marinado con salsa de eneldo
Hojaldre de sardina ahumada con romescu
Tartar de atún con aguacate y masago
Roca de foie con frambuesa

CALIENTES

Trompeta de gambón y albahaca
Dados de merluza de pincho con mahonesa de lima
Brandada de bacalao con piparras
Gyoza de morcilla con dátil
Mini bao de pato con manzana y salsa hoisin
Wanton de pollo en pepitoria
Pulpo a feira

ENTRANTES

(elegir 1)

Ajo blanco con mojama
Salmorejo de frutos rojos con perdiz escabechada
Salmorejo cordobés con salpicón de marisco
Ensalada de stracciatella con tomates en texturas
Ensalada de bogavante (+7€)
Carpaccio de gambón
Salmón marinado con manzana y agua de pepino
Tartar de mango con langostinos tigres
Tartar de salmón, wakame y aguacate
Tataki de atún con emulsión de piparras (+4€)
Tataki de pez limón con gazpacho amarillo
Vieiras con ponzu y kumquat caramelizado
Crema de trigueros con langostinos
Vichysoisse de jengibre y coco con vieira
Consomé con guiso de calamar y papada ibérica
Crema de calabaza asada con perdiz
Crema de setas y foie con boletus confitados
Crema fina de marisco al jerez
Canelón de langostinos
Canelón de rabo de toro
Pulpo a la parrilla con puré de apionabo y aceite de chorizo picante

PRINCIPALES

(elegir 1)

Bacalao sobre ratatouille
Rape a la bilbaína con asadillo de pimientos
Merluza a la sidra con panaderas y cortecitas artesanas
Solomillo de ternera al Oporto con patatas risoladas y cebollitas glaseadas
Carrillera de ternera con gratén de patata y tirabeques
Koftas de butifarra con civet de ciervo, crema de castañas y gel de ciruelas
Entrecot con salsa mafe, patatas rústicas y piquillos
Magret de pato con salsa de toffee, zanahorias y puerros
Presa ibérica con tubérculos asados y salsa ras el hanout
Roast beef con guarnición a elegir y salsa de frutos rojos
Pintada rellena de foie y pasas con salsa de setas y guarnición a elegir
Paletilla de cordero deshuesada con puré de boniato, patata hasselback
y crema de yogur y menta
Lingote de cochinillo con manzana asada y puré violeta
Lomo de ciervo con salsa de ciruelas y patatas panaderas (+4)

POSTRES

(elegir 1)

Torrija hojaldrada con crema de vainilla
Tarta árabe con crema pastelera, fresas y almendras garrapiñadas
Arroz con leche y té matcha
Deconstrucción de cheesecake con fruta de la pasión
Tarta de queso de chocolate
Banoffee

Café, infusiones y mignardises

BODEGA

Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta reserva
Vino tinto Rioja Viña Real reserva
Vino tinto Ribera del Duero Viña Mayor crianza
Vino blanco Rueda Verdejo Marqués de Riscal
Vino blanco Godello Aljibes

Vino tinto Rioja Marqués de Vargas reserva +3€



CONDICIONES

PRECIO
(CONSULTAR)
Dos horas

EXTRAS
Cambio de vinos.
Adaptación de menús.
Ampliación de tiempo.
Consultar más opciones.

Servicio para un mínimo de 10 personas.
En el caso de ser menos de 30 personas, el servicio de camarero/cocinero se cobrará aparte.

INCLUYE
Mantelería y servilletas.
Todo el menaje de loza y cristalería necesarios.
Servicio de camarero/cocinero.
Portes (hasta una distancia de 40kms de Alcobendas).
Asesoría personalizada.

NO INCLUYE
Mobiliario (mesas y sillas).
Centros de flores.
Montaje y recogida en un día diferente del evento.
10% IVA.

MENÚ INFANTIL
Ibéricos y croquetas de jamón o pasta gratinada.
Solomillitos de ternera o escalopines de pollo con patatas fritas.
Brownie de chocolate.
(CONSULTAR PRECIO)

PRESUPUESTO N°:

Cliente/contacto:

Email y teléfono:

Lugar del evento:

Día y hora:

Número de personas:

Características:

Precio por persona:

Precio extras:

Total presupuesto:

RESERVA y FORMA DE PAGO

Reserva por importe del 10% del total del presupuesto (mínimo 1.000€).

Resto 7 días antes del evento con la confirmación del número final de personas.

En caso de anulación por causas ajenas a Alacena Catering no se reintegrarán las cantidades entregadas a cuenta.

Los menús infantiles no computan en la suma para el mínimo de comensales.

Presupuesto válido durante 15 días y salvo error tipográfico.





eventos@alacenacatering.com
91 663 93 97 / 683 350 198

