



COCKTAILS

Cocktail 1

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras

Jamón Ibérico de bellota con pan soplao

Salmorejo / Vichyssoise

Foie de Oro

Selección de quesos (manchego, parmesano, pesto verde y emmental)

Suspiro de ceviche en gelatina

Tortilla de B.A.

Cornete de mousse de piquillos y sésamo negro

APERITIVOS CALIENTES

Mini burger de waygu con queso de cabra y cebolla caramelizada

Gyoza ibérica, seta, shitake y salsa de soja

Brocheta de pollo yakitori

Crujiente de zamburiñas

Rollito de pato con sweet chili

Croqueta de rabo de toro

APERITIVO DULCE

Surtidos de mini eclairs rellenos de crema



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

24,50€



COCKTAILS

Cocktail 2

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras

Jamón Ibérico de bellota con pan soplao

Salmorejo / Vichyssoise

Pan de cristal, queso de cabra y salmón marinado ras el hanout

Crujiente de foie y avellana

Tataki de buey

Esferificación de aceituna negra

Taco mexicano con guacamole y fideos crujientes de jengibre

Copa de Martini con mousse de patata y carpaccio de pulpo y perlas de AOVE

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de cochinillo crujiente

Canelón de foie con salsa de boletus

Langostino en tempura negra y airbag de ibérico

Gyoza de verduras y pollo thai

Mini hamburguesita de pollo de corral con mahonesa de trufa blanca

APERITIVOS DULCES

Mini cheesecake

Cono de creme brulée y frambuesa



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

26€



COCKTAILS

Cocktail 3

APERITIVOS FRIOS

- Chips de verduras
- Jamón Ibérico de bellota con pan soplao
- Salmorejo / Vichyssoise
- Tartar de atun rojo con aguacate y tomate rosa con salsa teriyaki
- Selección de quesos (manchego, parmesano, pesto verde y emmental)
- Carpaccio de gambón con huevas de AOVE
- Blini con kubitaki de anchoas
- Ferrero de gorgonzola y pistachos con kikos
- Tosta de 5 cereales con sardina ahumada, trigueros y mahonesa de kimchi

APERITIVOS CALIENTES

- Cazuelitas de secreto ibérico confitado a baja temperatura
- Piruleta de cordero en pan panko
- Mini burger de atún rojo, alga wakame y mahonesa de lima
- Brocheta de pollo yakitori
- Langostinoen tempura negra y airbag de ibérico
- Tatín de rabo y pimientos del piquillo
- Gyoza de verduras y pollo thai
- Cazuelita de ciervo estofado al vino mencia

APERITIVO DULCE

- Pastelería francesa
- Trufas de té matcha y coco



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

28€



COCKTAILS

Cocktail 4

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras

Jamón Ibérico de bellota con pan soplao

Ceviche de cigalas con salsa ponzu

Selección de quesos (manchego, parmesano, pesto verde y emmental)

Esferificación de aceituna gordal

Tartar de atun rojo sobre erizo de mar

Taco de pato laqueado y kimchi

Crema templada de marisco con puerro confitado

Tataky angus con trigo sarraceno, miel y mostaza

APERITIVOS CALIENTES

Crujiente de chipirón y mahonesa ali oli

Mini canelón de boletus edlis

Mini hamburguesita de cordero con cebolla teriyaki

Croqueta cremosa de cecina con panko

Langostino con alga espirulina y salsa de yogur

Samosas mediterráneas

Gamba torpedo en sésamo negro

APERITIVOS DULCES

Pastelería francesa

Tubo de pomada con sorbete de mango

Mini brownie



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

30€



COCKTAILS

Cocktail 5

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras
Jamón Ibérico de bellota con pan soplao
Taco de salmón salvaje con miel y mostaza
Tartar de buey
Tartaleta de gorgonzola, pistacho y cecina
Esfera de vermouth golden
Bombon micuit 100% y frambuesa
Cucharita de burrata con tomate confitado
Crujiente de foie y avellana
Carpaccio de carabineros con huevas de AOVE y mahonesa de lima
Flor de alcahofa confitada
Selección de quesos (manchego, parmessano, pesto verde y emmental)

APERITIVOS CALIENTES

Mini canelón de pato y foie
Cucharita de risotto funghi
Cazuela de ciervo estofado al vino Mencia
Croqueta cremosa de cecina
Dado de cordero confitado a baja temperatura
Langostino con alga espirulina
Gyoza ibérica con trompeta de la muertes
Mini burger angus

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo ecológico Sapiaientia
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Ugalde
Cerveza con y sin alcohol. Marca elegida por el clientes.
Refrescos, Aguas, Zumo



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

35€



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

Nuestro presupuesto no incluye 10% de IVA.

COFFEE BREAK

Nuestro presupuesto incluye:

Oferta gastronómica (comida y bebida).

Tiempo de Servicio **30 minutos.**

Mobiliario (mesas altas, barra de bebidas).

Mantelería y material de servicio.

Transporte de material y gastronomía.

Personal de servicio y cocina.

MENÚ DE TRABAJO

Nuestro presupuesto incluye:

Oferta gastronómica (comida y bebida).

Tiempo de Servicio **90 minutos.**

Mobiliario y material estándar de servicio.

Personal de servicio y cocina.

Transporte de material y gastronomía.

CENA DE GALA

Nuestro presupuesto incluye:

Oferta gastronómica (comida y bebida).

Tiempo de Servicio **120 minutos.**

Mobiliario de aperitivo (barra de bebidas y mesas de apoyo)

Mobiliario de cena (mesas redondas y sillas)

Mantelería y material de servicio.

Personal de servicio y cocina.

Transporte de material y gastronomía.

MENÚ STAFF

(Consultar tarifas)

Cualquier necesidad técnica no incluida en este presupuesto (biombos, setas de calor, carpas, cuadros eléctricos...)

FORMA DE PAGO:

100% antes del evento.

Confirmación de comensales:

- 10 días antes del evento, será necesaria una primera confirmación de comensales.
- Esta cifra podrá variar hasta un 10% hasta un máximo de 4 días antes del evento.
- Para modificaciones después de este margen de tiempo, se recotizará en cada caso.





BON APETIT
CATERING DE AUTOR

C/ Bronce, 7 nave 20 Pol. Ind. Airmayr
28330 San Martin de la Vega (Madrid)

Avda. de Madrid, 30 nave
C Pol. Ind. Albresa
28342 Valdemoro (Madrid)

Calle de la Noguera 16
28300 Aranjuez (Madrid)

Teléfonos:

647 701 789 - 640 891 919

Mail:

info@cateringbonapetit.es

www.cateringbonapetit.es