



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)

Sushi de atún rojo con mahonesa de siracha

Croûton de cebolla, tortilla en textura y teja de remolacha

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

Langostino en panko de espirula

Rollito de pato con sweet chili

Croqueta de rabo de toro

APERITIVO DULCE

Baklava rolls de pistachos



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

Vol au vent de queso azul con nueces y uvas

Esferificación de aceituna gordal

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 cecina

Piruleta de cordero en polvo de kikos

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

Trufas de tiramisú

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 atún rojo con aguacate y tomate rosa con salsa teriyaki

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

Mini gofre de salmón con alcaparras

Canapé mallorquín con brie

Foie de oro con peta zeta

Tosta de 5 cereales con sardina ahumada, trigueros y mahonesa de kimchi

APERITIVOS CALIENTES

Cucharita de risotto funghi

Piruleta de cordero en pan panko

Mini burger de atún rojo, alga wakame y mahonesa de lima

Brocheta de pollo yakitori

Langostino en tempura negra y airbag de ibérico

Crujiente de cecina

Gyoza de verduras y pollo thai

Croqueta de jamón ibérico

APERITIVO DULCE

Pastelería francesa

Roca de chocolate negro con pistachos



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

28€



COCKTAILS

Cocktail 4

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras

Jamón Ibérico de bellota con pan soplao

Crujiente de arroz con ensaladilla de manzana verde y mostaza & miel

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

Esferificación de aceituna gordal

Tartar de atun rojo sobre erizo de mar

Tartaleta de oporto con mermelada de higos

Crema templada de marisco con puerro confitado

Tartar de payés

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de chistorra y huevo frito

Piruleta de cordero en polvo de kikos

Mini hamburguesita de cordero con cebolla teriyaki

Croqueta cremosa de cecina con panko

Langostino con alga espirulina y salsa de yogur

Samosas mediterráneas

Gyoza de verduras y pollo thai

APERITIVOS DULCES

Pastelería francesa

Tube de pomada con sorbete de mojito

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 tomate seco y piquillos
Ensaladilla de camarón y langostino
Copa martini con pulpo y espuma de patata
Wrap israelí
Cucharita de burrata con tomate confitado
Crujiente de foie y avellana
Sushi de atún rojo con mahonesa de siracha
Crujiente de arroz con ensaladilla de manzana verde y mostaza & miel
Selección de quesos (manchego, parmessano, pesto verde y emmental)

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de cecina
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 Retro
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Ugalde
Cerveza Mahou con y sin alcohol.
Refrescos, Aguas



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