



COCKTAIL BIENVENIDA – MENU DE GALA

Aperitivos (Elegir mínimo 8 referencias - precio por referencia 2,5 €)



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

- Gazpacho de frutos rojos o crema de calabacín y crujiente de lomo
- Jamón ibérico y pan soplao
- Crujiente de arroz con ensaladilla de manzana verde y mostaza & miel
- Tartar de payés
- Crujientes de carabineros
- Sushi de atún rojo con mahonesa de siracha
- Brandada de bacalao con culis de tomate y huevas de AOVE
- Roast beef de pan de brioche y semillas de amapola
- Sardina, espárragos y mahonesa kimchi en pan de semillas
- Tartar de atún, tomate rosa y guacamoles con salsa teriyaki
- Tartar de tomate seco y piquillos
- Nuestro salmorejo o crema de calabacín y crujiente de parmesano
- Surtido de quesos internacionales con regañás oliva y uvas
- Tartaleta de Oporto con mermelada de higos
- Croquetas de jamón ibérico
- Copa Martini con pulpo a la gallega y mousse de patata
- Matrimonio con eferificación de aceituna
- Croquetas de rabo de toro
- Piruleta de langostino con alga espirulina
- Vol au vent de queso azul con nueces y uvas
- Brocheta de Cherry amarillo con mozzarella, albahaca AOVE
- Croqueta de cecina
- Chupa chup de cordero en pan panko
- Rollito de pato agridulce
- Brocheta de pollo yakitori
- Cucharita de arroz negro y su ali oli de lima
- Samosas vegetales
- Gyozas de pollo
- Croqueta de chistorra y huevo frito

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

MENÚ de GALA

Menú de gala 1

Primero

Tartar de salmón y aguacate sobre salmorejo de resón y esferificación de mango
Sorbete de mandarina al vodka

Segundo

Terrón de cordero a baja temperatura, jugos de carne y patatas glaseadas

Postre

Delicia de sacher con frutos rojos
Petit Fours

Menú de gala 2

Primero

Concha de vieira gratinada y carabinero en tempura con vinagreta bisque
Sorbete de manzana verde y champagne

Segundo

Rape a la americana con patatas París

Postre

Brioche de torrija caramelizada con crema inglesa y peta zeta de chocolate con leche
Petit Fours

92€



MENÚ de GALA

Menú de gala 3



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

Primero

Ensalada de bogavante con alga wakame, frutos del bosque y vinagreta de mango
Sorbete de limón al cava

Segundo

Solomillo de ternera con micuit de pato y reducción de PX

Postre

Tarta de tatin con espejo de arroz con leche
Petit Fours

Menú de gala 4

Primero

Canelón frío de pato Hoisin y chutney de pera
Sorbete de mango

Segundo

Lingote de salmón salvaje a baja temperatura con aceite de vainilla y calabacín baby
gratinado con provolone a las finas hierbas

Postre

Tarta de queso con arándanos y virutas de chocolate con naranja
Petit Fours

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo ecológico Retro

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Ugalde

Cerveza Mahou con y sin alcohol.

Refrescos, Aguas

Carta de vinos disponible

92€



COCKTELERIA

Barra Cockteleria

Mojitos, Caipirinhas, Margaritas...
10€ + IVA por persona/hora

Barra Libre

Ginebras, whiskies, rones y vodkas de primeras marcas de importación

Precio por 2 horas - 20€ + IVA por persona
Precio por hora extra: 8€ + IVA por persona

Barra Libre PREMIUM

Precio por 2 horas - 30€ + IVA por persona
Precio por hora extra: 13€ + IVA por persona



BON APETIT
CATERING DE AUTOR



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