



COCKTAIL BIENVENIDA – MENU DE GALA

Aperitivos (Elegir mínimo 5 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

Delicias de bogavante

Tataki de solomillo y salsa yogur

Crujientes de carabineros

Twister de langostino y cheddar

Brandada de bacalao con culis de tomate y huevos 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

Suspiros de ceviche en gelatina

Nuestro salmorejo o crema de calabacín y crujiente de parmesano

Surtido de quesos internacionales con regañás oliva y uvas

Tabulé de lentejas

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

Ensalada mediterránea con vinagreta de manzana verde

Brocheta de Cherry amarillo con mozzarella, albahaca AOVE

Bao de surimi con suave crema rosa

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

Caramelos de rape

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo ecológico Sapiencia

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

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 Sapiencia

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Ugalde

Cerveza con y sin alcohol. Marca elegida por el clientes.

Refrescos, Aguas, Zumo

Carta de vinos disponible

92€



COCKTELERIA

Barra Cockteleria

Mojitos, Caipirinhas, Margaritas...
7€ + IVA por persona/hora

Barra Libre

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

Precio por 2 horas - 15€ + IVA por persona
Precio por hora extra: 6€ + IVA por persona

Barra Libre PREMIUM

Precio por 2 horas - 22€ + IVA por persona
Precio por hora extra: 9€ + 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