

Aperitivos fríos

Aperitivos calientes

Perlas de vermut con anchoa del cantábrico

Brick de verduras con salsa de soja

Salmón marinado con cítricos y crema de eneldo

Concha de zamburiña con crema de Idiazábal

Cucharita de alcachofa confitada con Chalotas caramelizada

Cucharita de gulas con alioli

Cono relleno de guacamole y gambas

Brick morcilla con miel de caña

Blinis de foie con manzana caramelizada

Cucharita de chipirón relleno de crema Idiazábal

Vasito de salmorejo con jamón ibérico

Croqueta de bogavante

Croqueta de carrilleras al Oporto

Vasito de burrata con crema de ciruelas

langostinos con crujiente de cereales

Mini hamburguesa de solomillo con mayonesa de mostaza

Bombón de foie con piñones

Mini bao de secreto ibérico y salsa japonesa

Tataki de atún rojo con aguacate y salsa japonesa

Brick de pato y mango con frutos rojos

Carpaccio de buey con aceite de trufa y rúcula

Platitos de refuerzo a elegir 2

Latita arroz negro con ali-oli

Migas con picadillo de chorizo

Cucurucho de boquerones

Cucurucho de pescadito adobado

Piquillos rellenos de merluza

Latita chipirones encebollado

Postres a elegir 3 variedades

Mini Brownie con frambuesa

Trufas de chocolate

Brocheta de fruta natural

Macarrons variados

Semifrío de vainilla con frambuesa

Selección de Pastelitos

Teja con mousse de mango y frambuesa

Bebidas

Vino blanco DO Rueda

Vino tinto DO Rioja crianza

Refrescos

Cerveza Mahou 5 estrellas

Cerveza sin alcohol Mahou

Aguas

Cava brut nature

21 Referencias cóctel

2 platitos de refuerzo

3 referencias Postres

Precio por persona 65,00€

Puestos de comida Cóctel



Ibéricos con (cortador de jamón a partir de 100 personas) 8,00€ por persona

Jamón, Lomo, chorizo, salchichón y mini fuet con surtido de panes, picos de jerez y grissini

Quesos: 8,00€ por persona

Manchego, Mahón, Idiazábal, Gouda, Brie y Emmenthal acompañado de uvas, frutos secos y surtido de panes y grissini

Americano: 7,00€ por persona

Mini hamburguesas, perritos calientes, ensalada de col

Japonés: 12,00€ por persona

Sushi, Maiseki, gunkan, nigiri, maki. Acompañados de soja, jengibre y wahabí.

De arroces: 7,50€ por persona

Risotto de setas, Arroz negro con ali-oli, Paella de marisco

De carnes: 8,50€ por persona

Brocheta de cordero, Escalopines de solomillo, Brocheta de ave marinada, Presa ibérica

TEX MEX: 6,00€ por persona

Nachos con guacamole, Cazuelita de chili con frijoles, Burritos, Fajitas ternera y pollo, con salsa guacamole. Mexicana, crema agria

Mini Ensaladas y chupitos: 6,50€ por persona

Queso de cabra con nueces y frutos rojos, Jamón de pato y virutas de foie y vinagreta de cítricos

Salmorejo con huevo de codorniz, Crema de Melón con crujiente de jamón, Gazpacho de sandía

POSTRES BUFFET: 4,50€ por persona

Mini Brownie con frambuesa, Trufas de chocolate, Macarrons, Surtido de tartas, Mini lingote de chocolate con avellanas y nueces, Semifrío de vainilla con frambuesa, Selección de Pastelitos, mini cake, tejas con mousse de mago y frambuesa, cake pop.

Todos los puestos van decorados

C/Puerto del Atazar, 8 (Polígono Industrial Prado Overa) 28919 Madrid

Teléfono: 34+ 696750825 / Fax: 34+913413540

www.produxit.es catering@produxit.es

RSI 26.01603/M

Condiciones del Servicio

SERVICIOS INCLUIDOS

Menú cóctel y bebidas
Centros de mesa
Menaje, cristalería y vajilla necesaria para el servicio
Mesas altas de Coctel
Mesas redondas vestidas, sillas (50% invitados)
Servicio de camareros (1 por cada 15 invitados)
Personal de cocina necesario Servicio para el servicio
Preparación, montaje y recogida
Incluido Transporte (40km desde nuestras instalaciones)

SERVICIOS NO INCLUIDOS

Finca / espacio para celebración
Decoración especial
Puesto de café (se presupuesta aparte)

Condiciones de contratación

Los precios son para un mínimo de 100 personas. Para un número inferior se presupuesta aparte (consultar presupuesto).

Anulaciones del servicio con menos de 60 días de antelación se cobrará la señal realizada en concepto de reserva

Anulaciones del servicio con menos de 7 días de antelación se cobrará el 75 % del presupuesto.

Estos precios no incluyen el IVA

Forma de pago

Primer pago a la reserva de fecha se realizara un pago de 1000€

25% a la prueba de menú

25% un mes antes de la boda

25% una semana antes de la boda

25% a la finalización

C/Puerto del Atazar, 8 (Polígono Industrial Prado Overa) 28919 Madrid

Teléfono: 34+ 696750825 / Fax: 34+913413540

www.produxit.es catering@produxit.es

RSI 26.01603/M