

Cóctel Nº 1



APERITIVOS FRÍOS

Bandeja de quesos con frutos secos, uvas

Blinis de salmón con eneldo

Brocheta de Mozarella con tomatitos cherry al pesto

Bombones de Salmorejo

Tartaleta de humus con germinados

Pincho de tortilla con piquillo

APERITIVOS CALIENTES

Mini Hamburguesa con cebolla caramelizada

Croquetas de Jamón Iberico

Brocheta de langostino con crujiente de cereales

Rollito de verduras con salsa de Soja

POSTRES

Mini Brownie con frambuesa

BEBIDAS

Vino blanco DO Rueda
Vino tinto DO Rioja crianza
Refrescos
Cerveza Mahou 5 estrellas
Cerveza sin alcohol Mahou
Aguas

11 Referencias
16 piezas por persona

Precio por persona 25,00€

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

Cóctel Nº 2



APERITIVOS FRÍOS

Mini wraps de pollo al curri
Cucharita capresse
Blinis de queso de cabra con calabacín
Tartaleta de Guacamole con Langostino
Cucharita de mejillón con vinagreta
Volován de cangrejo con huevas
Tartaleta de queso de cabra con cebolla caramelizada

APERITIVOS CALIENTES

Cucharita de chipirón relleno de ideazabal
Mini Hamburguesa con cebolla caramelizada
Croquetitas de Jamón ibérico
Brick de verdura con salsa de soja
Brocheta de Solomillo al PX

POSTRES

Pastelitos variados
Semifrío de vainilla con frambuesa

BEBIDAS

Vino blanco DO Rueda
Vino tinto DO Rioja crianza
Refrescos
Cerveza Mahou 5 estrellas
Cerveza sin alcohol Mahou
Aguas

14 Referencias
21 piezas por persona

Precio por persona 28,00€

Cóctel Nº 3



APERITIVOS FRÍOS

Bandeja de surtido de ibéricos con picos de Jerez

Bandeja de surtido de quesos con frutos secos, uvas, grissini

Blinis de Foie con Manzana caramelizada

Mini cono de aguacate y gambas

Crepe de cangrejo con modena

Bombones de queso con crocante de almendra

Cucharita capresse

APERITIVOS CALIENTES

Finges de pollo con Kikos salsa BBQ

Brick de Pato y Mango con culis de Frambuesa

Brocheta de ave marinada

Brocheta de langostino con crujiente de cereales

Cucharita de merluza con mayonesa de remolacha

Brocheta de ave con sésamo y crema de mango a la mostaza

Coquetitas de jamón

BEBIDAS

Vino blanco DO Rueda
Vino tinto DO Rioja crianza
Refrescos
Cerveza Mahou 5 estrellas
Cerveza sin alcohol Mahou
Aguas

POSTRES

Vasito de Panacota de café
Trufas de chocolate
Macarrons

17 Referencias
25 piezas por persona

Precio por persona 32,00€

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

Teléfono: 34+ 696750825 / Fax: 34+913413540

www.produxit.es catering@prodixit.es

RSI 26.01603/M

Cóctel Nº 4



APERITIVOS FRÍOS

Bandeja de Jamón ibérico con picos de Jerez

Bandeja de surtido de quesos con frutos secos, uvas, grissini

Tosta de Roquefort con nueces y miel

Bombones de Foie con pistacho

Brocheta de salmón con salsa de eneldo

Mini cono de Humus con germinados

Cucharita de tarta de atún con aguacate

Brocheta caprese

APERITIVOS CALIENTES

Hamburguesa con queso de cabra y cebolla caramelizada

Coquetitas de jamón ibérico

Bocadito de merluza con piquillo

Cucharita de gulas con ali-oli

Brocheta de langostino con crujiente de cereales

Brocheta de salmón marinado con crema de eneldo

Brick de verdura con salsa de soja

Piruletas de langostino

BEBIDAS

Vino blanco DO Rueda
Vino tinto DO Rioja crianza
Refrescos
Cerveza Mahou 5 estrellas
Cerveza sin alcohol Mahou
Aguas

POSTRES

Vasito de cheesecake de limón
Macarrons variados
Semifrío de vainilla con frambuesa

19 Referencias
28 piezas por persona

Precio por persona 37,00€

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

Teléfono: 34+ 696750825 / Fax: 34+913413540

www.produxit.es catering@produtit.es

RSI 26.01603/M

Condiciones de Contratación:

Estos precios están valorados para un mínimo de 30 personas, si el número de personas fuera inferior al mínimo exigido, el precio sería modificado.

La reserva se deberá realizar con una semana de antelación

En caso de anulación con menos de 24 horas, se cobrará el 50% de la reserva.

Para cancelaciones se realizará por correo electrónico a, catering@produxit.es

Estos precios no llevan contemplado el IVA correspondiente que se facturará al 10%.

Se abonará el 50 a la aceptación del presupuesto y el 50% restante el día del evento.

El servicio de comida será pasado por camareros.

En estos precios está incluido personal de cocina y camareros necesarios para el servicio.

El servicio bebida será con apoyo de barra de bebidas.

El precio incluye menaje, cristalería necesaria para el servicio.

La duración del servicio será de 4 horas con montaje y recogida. (2 horas de servicio) El exceso se facturará 20,00€ por camarero y hora.

No incluye:

Mesas, Sillas y decoración.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del **Reglamento (UE) Nº 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal para solicitar dicha información.

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