

Cóctel + plato



Aperitivos fríos

Blinis de Salmón al eneldo
Cucharita Caprese
Milhojas de foie con manzana caramelizada
Tartaleta de humus con germinados
Wraps de pollo al curri

Aperitivos calientes

Brocheta de langostino con cereales
Brick de verduras con soja
Brocheta de ave con sésamo y crema de mango a la mostaza
Hamburguesa con queso de cabra y cebolla caramelizada
Croquetas de jamón ibérico

Bebidas

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

Plato principal a elegir

Carrilleras glaseadas al vino tinto con milhojas de patata
Ternera asada con milhojas de patata y calabacín
Cordero asado al estilo Sepúlveda con patatas panadera
Bacalao a la vizcaína con patatitas al vapor
Merluza a la bilbaína con patatitas al vapor
Lomos de lubina a la espalda con salteado de arroz con verduras

Postres

Coulant de chocolate con natillas de cardamomo
Panacota de café con semifrío de vainilla
Cheesecake con frutos rojos

10 Referencias cóctel
1 plato principal
1 postre

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@produxit.es

RSI 26.01603/M

Entrante + plato



Entrante (a elegir uno)

Salmorejo con virutas jamón (en temporada) o crema (en temporada)

Ensalada templada de trigueros con langostino al cava

Ravioli de verduritas y langostino con salsa americana

Ensalada de queso de cabra con frutos rojos

Plato principal (a elegir)

Carrilleras glaseadas al vino tinto con milhojas de patata

Cordero asado con patatas panadera

Bacalao a la vizcaína con patatitas al vapor

Merluza a la romana con salteado de arroz con verduras

Bebidas

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

Postre (a elegir uno)

Coulant de chocolate con natillas de cardamomo
Panacota de café con semifrío de vainilla
Cheesecake con frutos rojos

11 Referencias
16 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@produxit.es

RSI 26.01603/M

Paella o Barbacoa



Aperitivos Fríos

Pincho de tortilla con piquillo

Surtido de ibéricos con picos de Jerez

Surtido de quesos con frutos secos y
uvas

Aperitivos Calientes

Croquetas de jamón ibérico

Brick de verdura con soja

Mini hamburguesa con BBQ

Bebidas

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

Paella mixta

Paella de carne y pescado

Barbacoa de carne

Chorizo

Morcilla

Panceta

Secreto ibérico

Ensalada para compartir

Postre (a elegir uno)

Coulant de chocolate con natillas de
cardamomo

Panacota de café con semifrío de vainilla

Cheesecake con frutos rojos

Precio por persona 42,00€

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

Teléfono: 34+ 696750825 / Fax: 34+913413540

www.produxit.es catering@produnixit.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 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