

Aperitivos fríos

- Chupito de Salmorejo
- Surtido de ibéricos con picos de jerez
- Surtido de quesos con frutos secos y uvas
- Cucharita de tarta de atún con aguacate,
- Tartaleta de brandada de bacalao con piquillos
- Mini cono de ensaladilla de gambas,
- Tartaleta de txangurro con huevas
- Blinis de salmón con eneldo
- Tosta de foie con manzana caramelizada
- Mini Wraps de pollo al curri
- Salmón marinado con crema de eneldo

Aperitivos calientes

- Mini Hamburguesa con cebolla caramelizada
- Croquetas de boletus,
- Brocheta de langostino con crujiente de cereales
- Brick de verduras con salsa de Soja
- Cucharita de chipirón que queso idiazábal
- Brocheta de ave con salsa de mago a la moztaza
- Pato y Mango con culis de Frambuesa

Plato principal

Solomillo al vino tinto con patatas al horno
Cordero deshuesado y patatas al horno con piquillos
Lomos de salmón con costra de frutos secos y verduras
Suprema de merluza con arroz salvaje

Bebidas

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

Postres

Tarta de queso con caramelo
Tiramisú casero
Coulant de chocolate con natillas de cardamomo
Milhojas de crema y nata

Precio por persona 50,00€

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

Menú 2 platos



*Incluye cóctel de bienvenida
10 referencias*

Entrante (a elegir uno)

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao
Ensalada de Queso de cabra con nueces y frutos rojos
Ensalada de pato con foie,
Ensalada de langostinos y trigueros con vinagreta de cava

Plato principal (elegir uno)

Solomillo al vino tinto con patatas al horno
Cordero deshuesado y patatas al horno con piquillos
Bacalao con verduritas y crema de calabaza con mango
Suprema de merluza con arroz salvaje

Bebidas

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

Postres (a elegir uno)

Tarta de queso con caramelo
Tiramisú casero
Coulant de chocolate con natillas de cardamomo
Milhojas de crema y nata

Precio por persona 60,00€

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

Menú 3 platos



*Incluye cóctel de bienvenida
10 referencias*

Entrante (a elegir uno)

- Pimientos de piquillo rellenos de bacalao
- Ensalada de Queso de cabra con nueces y frutos rojos
- Ensalada de pato con foie,
- Ensalada de langostinos y trigueros con vinagreta de cava

Plato pescado (a elegir uno)

- Hojaldre de lubina con juliana de verduras
- Bacalao con verduras y crema de calabaza con mango
- Merluza a la romana con salteado de arroz con verduras
- Ravioli de langostino con estofado de bogavante y vieiras

Plato carne (a elegir uno)

- Carrilleras glaseadas al vino tinto con millojas de patata
- Cordero asado con patatas panadera
- Bacalao con verduras y crema de calabaza con mango
- Merluza a la romana con salteado de arroz con verduras

Postres (a elegir uno)

Tarta de queso con caramelo
Tiramisú casero
Coulant de chocolate con natillas de cardamomo
Millojas de crema y nata

Bebidas

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

Incluye sorbete entre plato

Precio por persona 67,00€

**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 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, se presupuesta aparte

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