

## A elegir 10 referencias

### *Aperitivos fríos*

### *Aperitivos calientes*

Perlas de vermut con anchoa del cantábrico

Salmón marinado con cítricos y crema de eneldo

Cucharita de alcachofa confitada con Chalotas caramelizada

Cono relleno de guacamole y gambas

Blinis de foie con manzana caramelizada

Vasito de salmorejo con jamón ibérico

Vasito de burrata con crema de ciruelas

Bombón de foie con piñones

Tataki de atún rojo con aguacate y salsa japonesa

Carpaccio de buey con aceite de trufa y rúcula

Brick de verduras con salsa de soja

Concha de zamburiña con crema de Idiazábal

Cucharita de gulas con alioli

Brick morcilla con miel de caña

Cucharita de chipirón relleno de crema Idiazábal

Croqueta de bogavante

Croqueta de carrilleras al Oporto

langostinos con crujiente de cereales

Mini hamburguesa de solomillo con mayonesa de mostaza

Mini bao de secreto ibérico y salsa japonesa

Brick de pato y mango con frutos rojos

# Menú



## ***Entrante a elegir***

Crema de Carabineros con Crujiente de Puerro  
Ensalada de queso de cabra con nueces y frutos rojos  
Ensalada de jamón de pato y virutas de foie  
Ravioli de cigalitas con salsa de marisco  
Ensalada de bogavante y mayonesa de aguacate\*  
Ensalada de Perdiz Escabechada con Tartar de Tomate y Reducción de Balsámico\*

## ***Pescado a elegir***

Merluza en Costra de Frutos secos y ali-oli de perejil  
Ravioli de langostino con estofado de bogavante y vieiras  
Milhojas de lubina y verduritas con crema de cítricos  
Bacalao con verduritas y crema de calabaza con mango  
Rape con salsa de bogavante y salteado de gulas y langostino\*  
Lomos de salmón con crema de yogurt, mango y jengibre  
Hojaldre de lubina con juliana de verduritas

## ***Carne a elegir***

Solomillo de Buey con Salsa de Foie y Risotto de setas\*  
Cochinillo con crema de calabaza y yemas de trigueros  
Solomillo de ternera con salsa de vino tinto y patatas al romero  
Confit de Pato con Manzana caramelizada y Salsa de frambuesa  
Cordero lechal al Horno con patatitas panaderas  
Pularda rellena de frutos secos con orejones y salsa de frambuesa  
Secreto ibérico con salteado de setas y patatitas trufadas  
Lomo de bacalao con gulas, almejas y patatitas al vapor

## ***Postre a elegir***

Cheesecake con coulis de frambuesa  
Coulant de chocolate con helado de vainilla  
Milhojas de crema con fresas confitadas  
Tarta tres chocolates crema inglesa

**Precio Menú desde 84,00€**

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

Teléfono: 34+ 696750825 / Fax: 34+913413540

[www.produxit.es](http://www.produxit.es)    [catering@produxit.es](mailto:catering@produxit.es)

RSI 26.01603/M

## ***Puestos de refuerzos 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](http://www.produxit.es)    [catering@produxit.es](mailto: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](http://www.produxit.es) [catering@produxit.es](mailto:catering@produxit.es)

**RSI 26.01603/M**