



EL MADROÑO

CATERING

MENÚ PLATOS PREPARADOS PARA GRUPOS

En el Madroño Catering elaboramos todos los platos preparados de forma artesana y con productos de temporada en nuestro propio obrador mediante el sistema de línea fría; realizamos el cocinado de forma tradicional, abatimos la temperatura mediante sistemas de refrigeración y mantenemos entre 0° y 4°, el transporte se llevará a cabo en una furgoneta frigorífica para no romper la cadena de frío hasta el momento de la entrega. Si se requiere se surtirá a los comensales de microondas para calentar la comida.

Los grupos formados por 60 personas o menos podrán elegir un primero, un segundo y un postre, el mismo para todos los comensales. Los grupos superiores a 60 personas podrán elegir entre dos primeros, dos segundos y dos postres. Los menús podrán acompañarse de bebida y pan. Ofrecemos alternativas para veganos y vegetarianos e intolerantes y alérgicos.

Se deberá de confirmar el número de comensales, la elección de los menús y el lugar y horario de entrega con un mínimo de tres días de antelación.



EL MADROÑO

CATERING

PRIMEROS

Macarrones a la bolognesa

Espaguetis a la carbonara

Wok de tallarines con pollo y verduras teriyaki

Arroz a banda

Pisto Manchego con huevo frito

Lentejas con verduras y cúrcuma

Ensaladilla rusa

Ensalada de pasta con tomate cherry, mozzarella y aceituna negra al pesto

SEGUNDOS

Albóndigas en salsa española

Tortilla francesa con ensalada

Pollo al curry con arroz basmati

Pollo al Chilindrón

Estofado de cerdo con tomate

Croquetas de jamón

Bacalao con tomate

Salchichas al vino blanco



EL MADROÑO

CATERING

POSTRES

Arroz con leche

Natillas

Flan

Macedonia de fruta

Pieza de fruta

PRECIOS

Grupos de 60 comensales o menos

Menú 6,20 €

Menú + Bebida 7,20 €

Menú + Bebida + Pan 7,60 €

Grupos superiores a 60 comensales

Menú 5,20 €

Menú + Bebida 6,20 €

Menú + Bebida + Pan 6,60 €

PRECIOS SIN IVA