



EL MADROÑO

CATERING

MENÚ COCKTAIL BASIC

A ELEGIR 6 APERITIVOS FRIOS

Vasito de salmorejo cordobés con crujiente de jamón

Vasito de gazpacho andaluz y croutons

Zurito de ensalada cesar

Zurito de ensalada de pasta caprese

Zurito de ensalada de rúcula, queso de cabra, pasas y nueces

Zurito de ensalada de quínoa, salmón ahumado y aguacate con vinagreta de lima

Bombón de foie con mermelada de arándanos

Mini Focaccia artesana de jamón ibérico, tomate deshidratado y olivas

Mini Focaccia artesana de rosbif con rúcula y salsa miel-mostaza

Chapatita de jamón ibérico y tumaca

Chapatita de pavo, queso y romana

Chapatita de tortilla de patatas con alioli

Mini bol de ensaladilla rusa de ventresca

Blinis de salmón ahumado, queso fresco, sésamo negro y cebollino



EL MADROÑO

CATERING

Tostita de cebolla con guacamole y pico de gallo

Mini pita de pollo tikka masala

Wraps de salmón ahumado, queso crema y rúcula

Grisines de jamón y aceite de oliva

Brocheta de cherry, mozzarella y aceituna negra al pesto

Brocheta de melón y queso fresco con caña de lomo

Brocheta de uvas con jamón de pato y mango

Cucharita de tataki de atún

Cucharita de ceviche de lubina

Tabla de jamón Ibérico

Tabla de embutidos

Tabla de quesos nacionales y uvas

(Todas las tablas van acompañadas de picos de jerez, pasas y nueces)



EL MADROÑO

CATERING

A ELEGIR 6 APERITIVOS CALIENTES

Vasito de crema de calabacín con lascas de parmesano

Bacalao en tempura con mayonesa de wasabi

Calamares a la madrileña con mayonesa de lima

Hamburguesita de ternera, queso cheddar, cebolla frita y salsa burger

Hamburguesita de ternera, tomate caramelizado y mayonesa de chipotle

Mini tortilla de patatas con reducción de pimientos de piquillo

Cucharita de pisto manchego con huevo de codorniz

Cucharita de risotto de boletus y trufa

Cucharita de arroz a banda

Croquetas de jamón Ibérico

Croquetas de cocido madrileño

Croquetas de calamares

Mini pita de carrillera estofada

Hogaza de chistorritas a la sidra

Pulpo a la gallega con espuma de patata

Lágrimas de pollo adobado con salsa miel-mostaza

Empanada de atún

Espárragos en tempura con salsa agridulce

Brocheta de verduritas a la brasa con mojo



EL MADROÑO

CATERING

Brocheta de solomillo ibérico y mini patata asada con salsa roquefort

Langostinos al ajilimoje

A ELEGIR 2 APERITIVOS DULCES

Brownie

Vasito de cheesecake de frambuesa y galleta

Mousse de chocolate negro

Brocheta de fruta

Fresas dos chocolates

COCKTAIL INFANTIL

Surtido de mini sándwich

Mini hamburguesita

Mini perrito calientes

Croquetas de jamón

Nuggets de pollo

Finger de queso

Patatas fritas



EL MADROÑO

CATERING

BARRA LIBRE DE BEBIDAS

(Durante el cocktail)

Vino Tinto Pueblo Viejo Tempranillo 2018 D.O. Rioja

Vino Blanco Señorío Real Verdejo y Viura D.O. Rueda

Botellín de Cerveza Mahou Clásica y Mahou 0,0

Lata de Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta naranja, Fanta de limón y Aquarius

Botellín de Agua



EL MADROÑO

CATERING

SERVICIOS INCLUIDOS

Cocktail

Cocktail infantil

Barra libre de bebidas durante el cocktail

Servicio de camareros (1 cada 15 comensales)

Servicio de cocineros

Menaje necesario para la realización del servicio (cristalería, cubertería...)

Mesas de cocktail

Fundas de lycra negras o blancas

Menús especiales para intolerantes y alérgicos

Menús especiales para veganos y vegetarianos

Desplazamiento a Alcobendas, San Sebastián de los reyes y Madrid Capital (+1€/Km para desplazamientos a otras localidades)

Desde 28,95€ + 10% IVA