



EL MADROÑO

CATERING

MENÚ COCKTAIL BODA

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

A ELEGIR 8 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 8 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 agri dulce
- 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 3 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

Buñuelos

Nuggets de pollo

Finger de queso

Patatas fritas



EL MADROÑO

CATERING

BARRA LIBRE DE BEBIDAS

(Durante el cocktail)

Vino Tinto Azpilicueta Crianza 2016 D.O. Rioja

Vino Blanco Condes de Albarei D.O. Rias Baixas

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

CAFÉ E INFUSIONES



EL MADROÑO

CATERING

SERVICIOS INCLUIDOS

Cava de bienvenida

Cocktail

Córner gastronómico

Cocktail infantil

Barra libre de bebidas durante el cocktail y almuerzo

Café e infusiones

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

Desde 43,95€ + 10% IVA