



EL MADROÑO

CATERING

CÓCTEL BAUTIZOS Y COMUNIONES

A ELEGIR 8 APERITIVOS FRIOS

Vasito de salmorejo cordobés con crujiente de jamón
Ensalada cesar
Ensalada caprese de pasta tricolor
Ensalada de rúcula, queso de cabra, pasas y nueces
Ensalada de quínoa, salmón ahumado y encurtidos con vinagreta de lima
Bombón de foie con mermelada de arándanos
Mini Focaccia artesana de jamón, tomate deshidratado y olivas
Mini Focaccia artesana de rosbif con rúcula y salsa miel-mostaza
Chapatita de jamón y tumaca
Chapatita de tortilla de patatas con alioli
Bowl de ensaladilla rusa de ventresca
Blini de salmón ahumado, queso fresco, sésamo negro y cebollino
Wrap de salmón ahumado, queso crema y rúcula
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 acompañada de picos rústicos
Tabla de embutidos acompañada de picos rústicos
Tabla de quesos nacionales acompañadas de picos, pasas y nueces

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
Mini burger de ternera, queso cheddar y cebolla frita
Mini burger de ternera, queso de cabra y cebolla caramelizada
Mini burger de ternera, tomate deshidratado y mayonesa de chipotle
Cucharita de pisto manchego con huevo de codorniz
Cucharita de risotto de boletus y trufa
Cucharita de arroz a banda
Croquetitas de jamón Ibérico
Falafel con salsa de yogur
Mini pita de carrillera estofada
Mini pita de pollo al curry
Hogaza de chistorritas a la sidra
Pulpo a la gallega con espuma de patata
Finger de pollo maridado con salsa miel-mostaza
Empanada de atún
Espárragos en tempura con salsa agridulce
Brocheta de verduritas a la brasa con mojo
Brocheta de solomillo de cerdo y patata asada con salsa roquefort
Langostinos al ajilimoje



EL MADROÑO

CATERING

A ELEGIR 3 POSTRES

Brownie
Vasito de cheesecake de frambuesa y galleta
Mousse de chocolate negro
Brocheta de fruta
Fresas dos chocolates

BUFFET INFANTIL

Surtido de mini sándwich
Mini burger
Mini perrito caliente
Croquetitas de jamón
Nuggets de pollo
Finger de queso
Patatas fritas

BARRA LIBRE DE BEBIDAS

Tinto Azpilicueta Crianza 2016 D.O. Rioja
Blanco Condes de Albarei D.O. Rias Baixas
Botellín de Cerveza Mahou Clásica y Mahou sin alcohol
Lata de Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta naranja, Fanta de limón y
Aquarius
Botellín de Agua

SERVICIOS INCLUIDOS

Cóctel
Buffet infantil
Barra libre de bebidas durante el cóctel
Servicio de camareros (1 cada 15 comensales)
Servicio de cocineros
Menaje necesario para la realización del servicio (cristalería,
cubertería...)
Mesas de cóctel
Mantelería
Decoración básica
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 33,95€ + 10% IVA