



EL MADROÑO

CATERING

## CÓCTEL EJECUTIVO

### A ELEGIR 13 O 16 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 pavo, queso y lechuga  
Chapatita de tortilla de patatas con alioli  
Pincho de tortilla de patatas con reducción de pimientos de piquillo  
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  
Mini pita de pisto manchego  
Mini pita de ensaladilla rusa  
Mini pita de pollo cesar  
Cucharita de tataki de atún  
Cucharita de ceviche de lubina  
Mini sándwich de atún y pimientos con mayonesa

Mini sándwich de jamón york y queso  
Mini sándwich de salmón ahumado, queso crema y canónigos  
Mini croissant de jamón con tomate  
Mini croissant de jamón york y queso  
Mini croissant vegetal  
Tartaleta de ensaladilla rusa de ventresca  
Tartaleta de pisto manchego y bacalao confitado  
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

### POSTRES

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



EL MADROÑO

CATERING

### BARRA LIBRE DE BEBIDAS

Tinto Tempranillo D.O. Rioja

Blanco Verdejo D.O. Rueda

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

Coctel

Barra libre de bebidas durante el coctel

Servicio de camareros

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

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)

Coctel 13 aperitivos desde 22€ + 10% IVA

Coctel 16 aperitivos desde 26€ + 10% IVA



EL MADROÑO

CATERING

## CÓCTEL BUSINESS FRIO-CALIENTE

### A ELEGIR 6 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 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  
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 verduras a la brasa con mojo  
Brocheta de solomillo de cerdo y patata asada con salsa roquefort  
Langostinos al ajilimoje



# EL MADROÑO

CATERING

## A ELEGIR 2 POSTRES

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

## BARRA LIBRE DE BEBIDAS

Tinto Tempranillo D.O. Rioja  
Blanco Verdejo D.O. Rueda  
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  
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 28,95€ + 10% IVA