

## Cóctel frío para empresas

a elegir 13 o 16 aperitivos fríos

Chupito de salmorejo cordobés  
Tarrito de foie con coulis de mango  
Tarrito de brandada de bacalao con mousse de piquillo  
Ensalada cesar de pollo crujiente  
Ensalada de farfalle, piña & salsa rosa  
Ensalada de pepino oriental  
Nachos con guacamole & pico de gallo  
Bombón de foie con crocanti de almendras  
Mini focaccia artesana de rosbif con rúcula & salsa miel-mostaza  
Mini focaccia artesana de jamón, tomate deshidratado & olivas  
Chapatita de jamón con tumaca  
Chapatita de tortilla de patata con reducción de piquillo  
Mini volaban de salmón ahumado & encurtidos con yogur griego  
Tartaleta de ensaladilla rusa de ventresca  
Tartaleta de pisto manchego, bacalao ahumado & alioli de ajo negro  
Blini de salmón ahumado, salsa tártara & caviar  
Crudites de verduras con hummus  
Mini pita de pollo asado con salsa curry-mango  
Wrap de salmón ahumado, queso crema & rúcula  
Wrap de pollo con espinaca fresca & mango en salsa de menta  
Maki sushi de aguacate & mango  
Mini crepe de jamón york & queso  
Brochetita genovesa con tomate cherry, mozzarella de búfala & aceituna negra al pesto





# EL MADROÑO

CATERING

Ceviche peruano  
Tabla de jamón ibérico  
Tabla de quesos nacionales

## postres

Vasito de cheesecake de frambuesa  
Vasito de lemon pie  
Brownie  
Brocheta de fruta  
Fresas dos chocolates

\* Se servirán 1,2 unidades de cada referencia por comensal

## bebidas

Vino Tinto Tempranillo D.O. Rioja  
Vino blanco Verdejo D.O. Rueda  
Botellín de cerveza Mahou Clásica & Mahou sin alcohol  
Lata de Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta naranja, Fanta de limón & Aquarius  
Botellín de Agua

## servicios incluidos

Cóctel  
Barra libre de bebidas durante el cóctel  
Servicio de camareros  
Menaje necesario para la realización del servicio (cristalería, cubertería...)  
Mesas de cóctel  
Mantelería  
Menús especiales para intolerantes & alérgicos  
Menús especiales para veganos & vegetarianos





## Cóctel frío & caliente para empresas

### a elegir 6 aperitivos fríos

- Chupito de salmorejo cordobés
- Tarrito de foie con coulis de mango
- Tarrito de brandada de bacalao con mousse de piquillo
- Ensalada cesar de pollo crujiente
- Ensalada de farfalle, piña & salsa rosa
- Ensalada de pepino oriental
- Nachos con guacamole & pico de gallo
- Bombón de foie con crocanti de almendras
- Mini focaccia artesana de rosbif con rúcula & salsa miel-mostaza
- Mini focaccia artesana de jamón, tomate deshidratado & olivas
- Chapatita de jamón con tumaca
- Chapatita de tortilla de patata con reducción de piquillo
- Mini volaban de salmón ahumado & encurtidos con yogur griego
- Tartaleta de ensaladilla rusa de ventresca
- Tartaleta de pisto manchego, bacalao ahumado & alioli de ajo negro
- Blini de salmón ahumado, salsa tártara & caviar
- Crudites de verduras con hummus
- Mini pita de pollo asado con salsa curry-mango
- Wrap de salmón ahumado, queso crema & rúcula
- Wrap de pollo con espinaca fresca & mango en salsa de menta
- Maki sushi de aguacate & mango





# EL MADROÑO

CATERING

Mini crepe de jamón york & queso  
Brochetita genovesa con tomate cherry, mozzarella  
de búfala & aceituna negra al pesto  
Ceviche peruano  
Tabla de jamón ibérico  
Tabla de quesos nacionales

## a elegir 6 aperitivos calientes

Chupito de crema de calabacín con lascas de  
parmesano  
Chupito de crema de boniato  
Chupito de caldo de cocido  
Bacalao en tempura crujiente con mayonesa de  
wasabi  
Mini burger de ternera, queso cheddar, cebolla frita  
& salsa burger  
Mini burger de ternera, tomate caramelizado &  
mayonesa de chipotle  
Mini burger "veggie"  
Mini bocadillo de calamares fritos en pan negro con  
mayonesa de lima  
Mini bowl de carrillera con salsa de vainilla  
Mini bowl de bacalao à brás  
Cucharita de risotto de boletus al parmesano &  
trufa  
Mini pita de rabo de toro  
Mini pita de pisto manchego  
Croquetas caseras de jamón Ibérico  
Croquetas caseras de cocido madrileño  
Falafel con salsa tzatziki  
Pulpo a la gallega con espuma de patata  
Taco de cochinita pibil  
Lágrimas de pollo adobado con salsa miel-mostaza







# EL MADROÑO

CATERING

Espárragos trigueros en tempura con salsa agridulce  
Brocheta de pollo con salsa teriyaki  
Brocheta de solomillo & patata asada al PX  
Brochetas de presa con champiñón portobello  
Brocheta de verduritas a la brasa con salsa romesco  
Langostinos al ajilimoje

## a elegir 2 postres

Vasito de cheesecake de frambuesa  
Vasito de lemon pie  
Brownie  
Brocheta de fruta  
Fresas dos chocolates

\* Se servirán 1,2 unidades de cada referencia por comensal

## bebidas

Vino Tinto Tempranillo D.O. Rioja  
Vino blanco Verdejo D.O. Rueda  
Botellín de cerveza Mahou Clásica & Mahou sin alcohol  
Lata de Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta naranja, Fanta de limón & Aquarius  
Botellín de Agua

## servicios incluidos

Cóctel  
Barra libre de bebidas durante el cóctel  
Servicio de camareros





# EL MADROÑO

CATERING

Servicio de cocineros

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

Mesas de cóctel

Mantelería

Menús especiales para intolerantes & alérgicos

Menús especiales para veganos & vegetarianos

## precios

Cóctel frío 13 aperitivos desde 22€ + 10% IVA

Cóctel frío 16 aperitivos desde 26€ + 10% IVA

Cóctel frío & caliente 14 aperitivos desde 28,95€ +  
10% IVA

