MENU BODA PREMIUM

COKTAIL DE BIENVENIDA:

REGALO DE BODAS!!
Cortador de Jamón Ibérico de Bellota (1 cada 70 personas)

Aperitivos Fríos: (7 a elegir)

Tostitas de Mouse de Foia de Pato y Cebolla Caramelizada

Blinis de Salmón Ahumado con Queso Crema y Huevas Nórdicas

Tabla de Quesos Nacionales con Uvas y Membrillo

Ajo Blanco con Sardina Ahumada y Uva Verde

Cucharita de Tartar de Atún y Guacamole

Vasito de Salpicón de Marisco

Vasito de Gazpacho Andaluz

Vasito de Ensaladilla y Gambas

Guacamole con nachos

Tartaleta de Ceviche

Brocheta de Cherry, Albahaca, Mozzarela y Oliva negra

Guilda Real

Mejillones de Roca a la Vinagreta

Aperitivos Calientes: (7 a elegir)

Cucharita de Pisto y Huevo de Codorniz

Canutillo de Verduritas

Croquetas de Chipirón

Croquetas de Boletus

Croquetas de Jamón Ibérico

Saquitos de Morcilla y Compota de Manzana

Envoltijo de Langostino y Patata Crujiente

Brocheta de Pollo Teriyaki

Mini Rollito de Primavera con Salsa Kikoman

Cucharita Carpaccio de Pulpo y Puré de Patata

Rollitos de Roast Beef con Verduritas crujientes en Salsa Española

Mejillones Tigre Caseros

Piruleta de Langostinos

Flauta de Maíz y Pollo al Curry

Ahora los Primeros....

CateringCapricho.es

Primeros:

Volcán de Lechugas de Pato

Ensalada de Queso de Cabra, Medallón de Foia y Arándanos

Ensalada de Bogavante y Vinagreta de Módena

Ensalada templada de Gulas y Gambas y Vino blanco

Ensalada de Pimientos verdes y rojos Asados y Pollo crujiente

Ensalada de Lombarda a la Griega

Ensalada de Tomate rosa, Rucula y lomos de Ventresca

Ceviche de Verduras de Temporada

Crema de Carabineros y Huevas de Salmón

Gazpacho de Fresas

Salmorejo Cordobés y Carpaccio Ibérico

Risotto de Setas de Cardo y Gambas

Segundos:

Rape Asado relleno de Aceitunas negras y Puré de Patatas

Lomo de Merluza de pincho a la Bilbaina

Ceviche de Salmón Noruego y Aguacate

Atún a la Brasa con salsa de Tomate casero y Wok de Verduras

Bacalao con Queso de Cabra y Carpaccio de Manzana

Perdices Guisadas con Peras al Chocolate y Cebollitas Francesas

Cordero Asado con Calabaza Asada

Medallón de solomillo de Ternera , Medalón de Foia y Salsa Española

Picanton Relleno de Manzana y Orejones

Lomo de Ternera Gallega a la Plancha

Postres:

Tocino de Cielo con sala de Frambuesa

Puding de manzana al aroma de Vainilla

Brownie de Chocolate con Cookies y helado de Fresa

Soufflé helado de Mascarpone y Grosella negra

Sable de Fresas y Frambuesas

CateringCapricho.es

Bebidas:

Rueda Verdejo, Ramón Bilbao y Marques de Vizhoja

Campos Góticos Ribera del Duero

Cerveza, Refrescos y Agua Fuente Liviana.

Café y Chupitos

Servicios incluidos:

- Servicio de Cocktail de Bienvenida , banquete y Barra libre durante 3 horas.
- Bebidas durante el Cokteil y la Cena (Vinos , Cerveza , Refrescos y aguas)
- Todo el Menaje necesario para la ejecución del evento (varios modelos a elegir)
- Servicio de camareros necesario para atender el evento (1 x cada 10 invitados)
- Personal de cocina necesario
- Servicio de preparación, montaje y recogida
- Desplazamientos y Transporte en Comunidad de Madrid
- Degustación del menú elegido en nuestro restaurante
- Menú impreso

Servicios Adicionales:

- Servicio de Café (2€ por persona)
- Barra de Cokteils, atendida por Maestro Cocktelero (5€ por persona 3 horas)
- Transporte fuera de la Comunidad de Madrid
- Servicio de Champagne (entre 2 y 5€ según el Champange elegido)
- Otros Vinos (vinos específicos y licores) Consultar precios
- Sorbetes entre platos (2€ por persona)
- Pop Corn Bar (2€ por persona, mínimo de 100)
- Fhotomaton (3€ por persona,mínimo de 100)
- Barra de Sushi (6€ por persona)
- Bodegón de Quesos Nacionales e internacionales 8€ por persona)
- Mesa de postres: + 10 €/persona (para más de 60 personas)
- Servicio de Recena y chuches 5 €/persona (sandwiches,mini montaditos etc)
- Hora Extra de barra libre: (5€ por hora y persona)
- Barra libre de Bebidas Premiun: (9€ por hora y persona)
- Decoración Floral
- Musica Cantantes en Directo y DJ
- Tarta Nupcial: consultar precios

-Precio: 99,00€ por persona (10% IVA no Incluido) El precio del menú es para celebraciones de más de 60 invitados
– Forma de pago: al realizar la reserva de la fecha elegida se realizará un pago anticipado del 30% . Treinta días antes de la Boda se abonará un 50% del pedido y el día de la Boda se abonará el 20% restante (Anulaciones del servicio con menos de treinta días de antelación se cobrará la fianza del 30% depositada en concepto de reserva – Anulaciones del servicio con menos de 7 días de antelación se cobrará el 50% del presupuesto de la Boda.).

CateringCapricho.es