



MADRID CATERING

PEQUEÑOS Y GRANDES MOMENTOS, CONVERTIDOS EN MARAVILLOSAS EXPERIENCIAS

Cóctel Catherina

2:00H DE DURACIÓN.

INCLUYE ÁREA GOURMET, PERSONAL DE SERVICIO Y CAMAREROS, MENAJE, MONTAJE Y DESMONTAJE, TRANSPORTE.

Apetizers

Pie de queso de cabra y miel con cítricos.

Stick Caprese con balsámica de frutos rojos.

Croqueta de queso azul y cebolla caramelizada con alioli de ajo negro y brotes.

Montadito de pastrami, reducción de miel mostaza casera y rúcula.

Esferas de cerdo en leche de coco y tamarindo con aromas Thai.

Envoltini de espárrago triguero con jamón ibérico en crema.

Hamburguesita de brioche con pulled pork, queso tostado y cebolla roja encurtida.

Stick de pollo a la parrilla estilo Yakitori.

Crocante con salmón ahumado, crema de queso y eneldo.

Pie de langostinos en mantequilla de hierbas.

Dulces

Mix de mini cups

A tre chولاتés, lima merengada, tiramisú y vainilla con frambuesas.

PVP: 39,00€

Barra & Bodega

Agua / Refrescos.

Cerveza Mahou / Mahou sin alcohol.

Vino blanco Verdejo D.O Rueda / Vino tinto Crianza D.O Rioja.

+ 12,50€

Menú para grupos mínimo de 20 personas.

NO INCLUYE IVA

Todos nuestros aperitivos se pueden sustituir por otras opciones según temporada y disponibilidad, consultar.

Opciones veganas y sin gluten disponibles, algunas con suplemento.



Cóctel Carlota

2:00H DE DURACIÓN.

INCLUYE ÁREA GOURMET, PERSONAL DE SERVICIO Y CAMAREROS, MENAJE, MONTAJE Y DESMONTAJE, TRANSPORTE.

Apetizers

- Pie de queso de cabra y miel con cítricos.
- Stick Caprese con balsámica de frutos rojos.
- Croqueta de queso azul y cebolla caramelizada con alioli de ajo negro y brotes.
- Samosa de vegetales al curry con Ponzu.
- Esferas de cerdo en leche de coco y tamarindo con aromas Thai.
- Montadito de pastrami, reducción de miel mostaza casera y rúcula.
- Envoltini de espárrago triguero con jamón ibérico en crema.
- Hamburguesita de brioche con pulled pork, queso tostado y cebolla roja encurtida.
- Stick de pollo a la parrilla estilo Yakitori.
- Bombón crocante de foie en pimiento caramelizado sobre tosta.
- Crocante con salmón ahumado y queso Philadelphia con eneldo.
- Pie de langostinos en mantequilla de hierbas.
- Bocado de tartar de atún y ensalada dinamita.

Dulces

- Mix de mini cups
- A tre chokolats, lima merengada, tiramisú y vainilla con frambuesas.

PVP: 46,00€

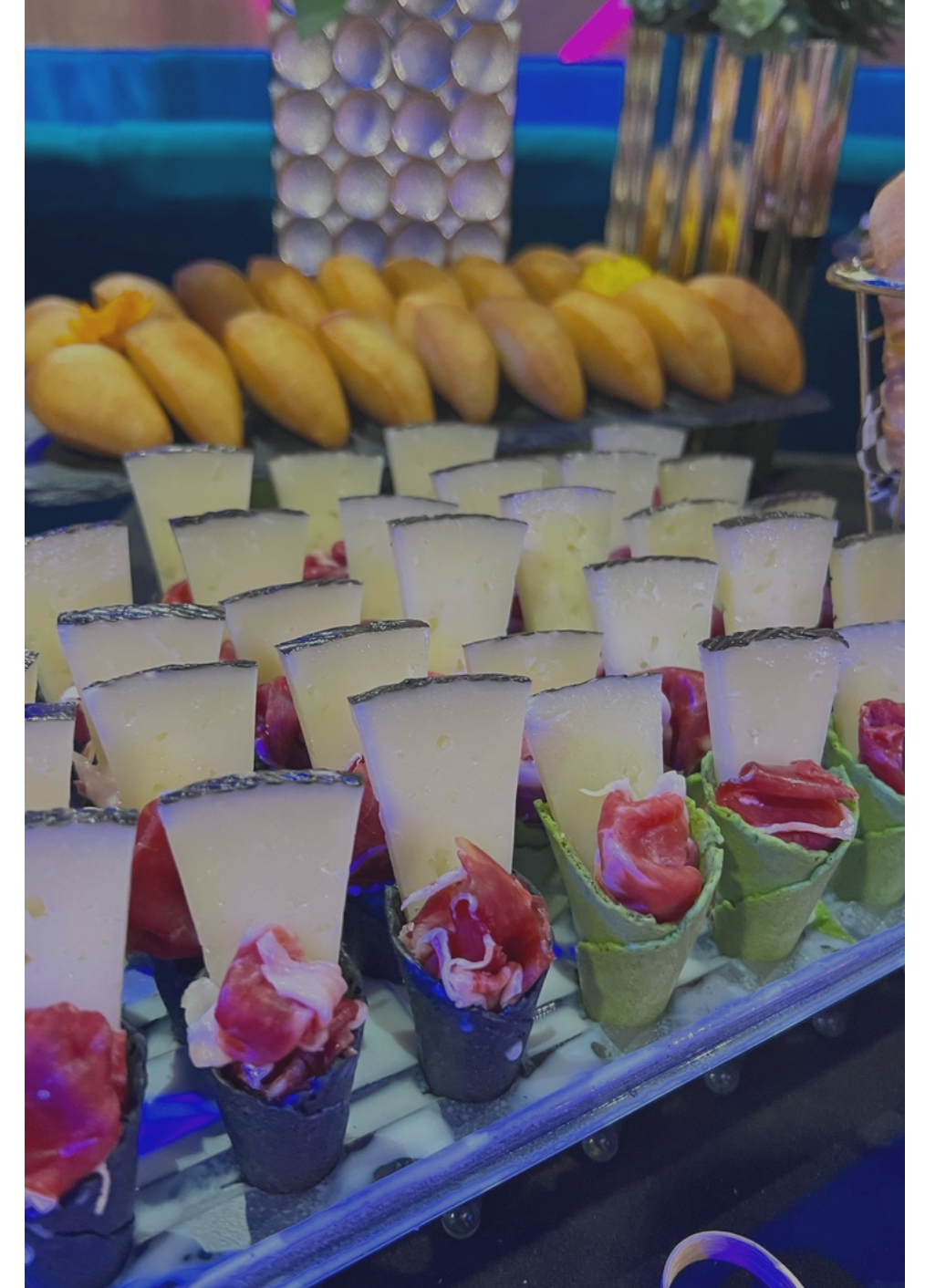
Barra & Bodega

- Agua / Refrescos.
 - Cerveza Mahou / Mahou sin alcohol.
 - Vino blanco Verdejo D.O Rueda / Vino tinto Crianza D.O Rioja.
- + 12,50€**

Menú para grupos mínimo de 20 personas.

NO INCLUYE IVA

Todos nuestros aperitivos se pueden sustituir por otras opciones según temporada y disponibilidad, consultar.
Opciones veganas y sin gluten disponibles, algunas con suplemento.



Cóctel Alejandra

2:00H DE DURACIÓN.

INCLUYE ÁREA GOURMET, PERSONAL DE SERVICIO Y CAMAREROS, MENAJE, MONTAJE Y DESMONTAJE, TRANSPORTE.

Apetizers

- Pie de queso de cabra y miel con cítricos.
- Stick Caprese con balsámica de frutos rojos.
- Croqueta de queso azul y cebolla caramelizada con alioli de ajo negro y brotes.
- Samosa de vegetales al curry con Ponzu.
- Esferas de cerdo en leche de coco y tamarindo con aromas Thai.
- Montadito de pastrami, reducción de miel mostaza casera y rúcula.
- Envoltini de espárrago triguero con jamón ibérico en crema.
- Hamburguesita de brioche con pulled pork, queso tostado y cebolla roja encurtida.
- Tortillita con topping de morcilla de Burgos confitada.
- Stick de pollo a la parrilla estilo Yakitori.
- Gyoza tostada de pollo y verduras con salsa de jengibre y sésamo.
- Bombón crocante de foie en pimiento caramelizado sobre tosta.
- Crocante con salmón ahumado y queso Philadelphia con eneldo.
- Pie de langostinos en mantequilla de hierbas.
- Bocado de tartar de atún y ensalada dinamita.
- Mini taco de pulpo con pico de gallo aromatizado con limón y jengibre.

Dulces

- Mix de mini cups
- A tre chولاتés, lima merengada, tiramisú y vainilla con frambuesas.

PVP: 52,70€

Barra & Bodega

- Agua / Refrescos.
 - Cerveza Mahou / Mahou sin alcohol.
 - Vino blanco Verdejo D.O Rueda / Vino tinto Crianza D.O Rioja.
- + 12,50€**

Menú para grupos mínimo de 20 personas.

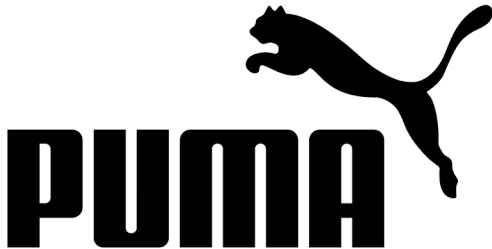
NO INCLUYE IVA

Todos nuestros aperitivos se pueden sustituir por otras opciones según temporada y disponibilidad, consultar.
Opciones veganas y sin gluten disponibles, algunas con suplemento.



Algunos de nuestros clientes

MADRID CATERING | 2023



Contacto

WWW.EVENTOSMADRIDCATERING.COM

INFO@EVENTOSMADRIDCATERING.COM

+34 722 75 66 03 - +34 698 61 06 10

@MADRIDCATERING