



MADRID CATERING

PEQUEÑOS Y GRANDES MOMENTOS, CONVERTIDOS EN MARAVILLOSAS EXPERIENCIAS

CÓCTELES PREMIUM

Cóctel 8

2:00H DE DURACIÓN.

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

Apetizers

- Mini hot dog estilo hawaian con topping de cebolla y piña salteada con BBQ.
- Mini tacos de cochinita pibil, cebolla roja encurtida en especias y cilantro fresco.
- Mini corneto con nuestra mezcla de pollo con curry.
- Croqueta gourmet de jamón ibérico con alioli de ajo negro.
- Gyozas de langostinos con salsa Ponzu.
- Mini cornetos Poseidón a base de surimi y wakame.
- Tortillita con topping de morcilla de Burgos confitada.
- Tequeños tradicionales de queso blanco con reducción de panela.

Dulces

- Mini brownie con topping de Nocilla.
- Pastas artesanales.

PVP: 26,60€

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.

*Algunas zonas pueden generar costes extras.



Cóctel 12

2:00H DE DURACIÓN.

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

Apetizers

Mini hot dog con topping de cebollita crispy o patatas paja con ketchup y mostaza.

Mini tacos de chili carne con crema agria y tomate.

Mini navette carbón con nuestra mezcla de pollo con curry.

Gyozas de pollo o cerdo acompañadas de salsa Ponzu.

Focaccia mediterránea con mortadela italiana, queso tostado y crema de aceituna.

Croquetas gourmet de jamón Ibérico.

Milhojitas de salmón ahumado con crema de queso, pasas de corintio y un toque de eneldo

Mini cornetos Poseidón a base de surimi y wakame.

Tortillita clásica con cebolla caramelizada y nueces.

Stick Caprese con reducción balsámica de frambuesas.

Mini pie de queso de cabra y miel con cítricos.

Tequeños tradicionales de queso.

Dulces

Mini brownie con topping de Nocilla.

Pastas artesanales.

PVP: 33,75€

Barra & Bodega

Agua / Refrescos.

Cerveza Mahou / Mahou sin alcohol.

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

+ 12,50€

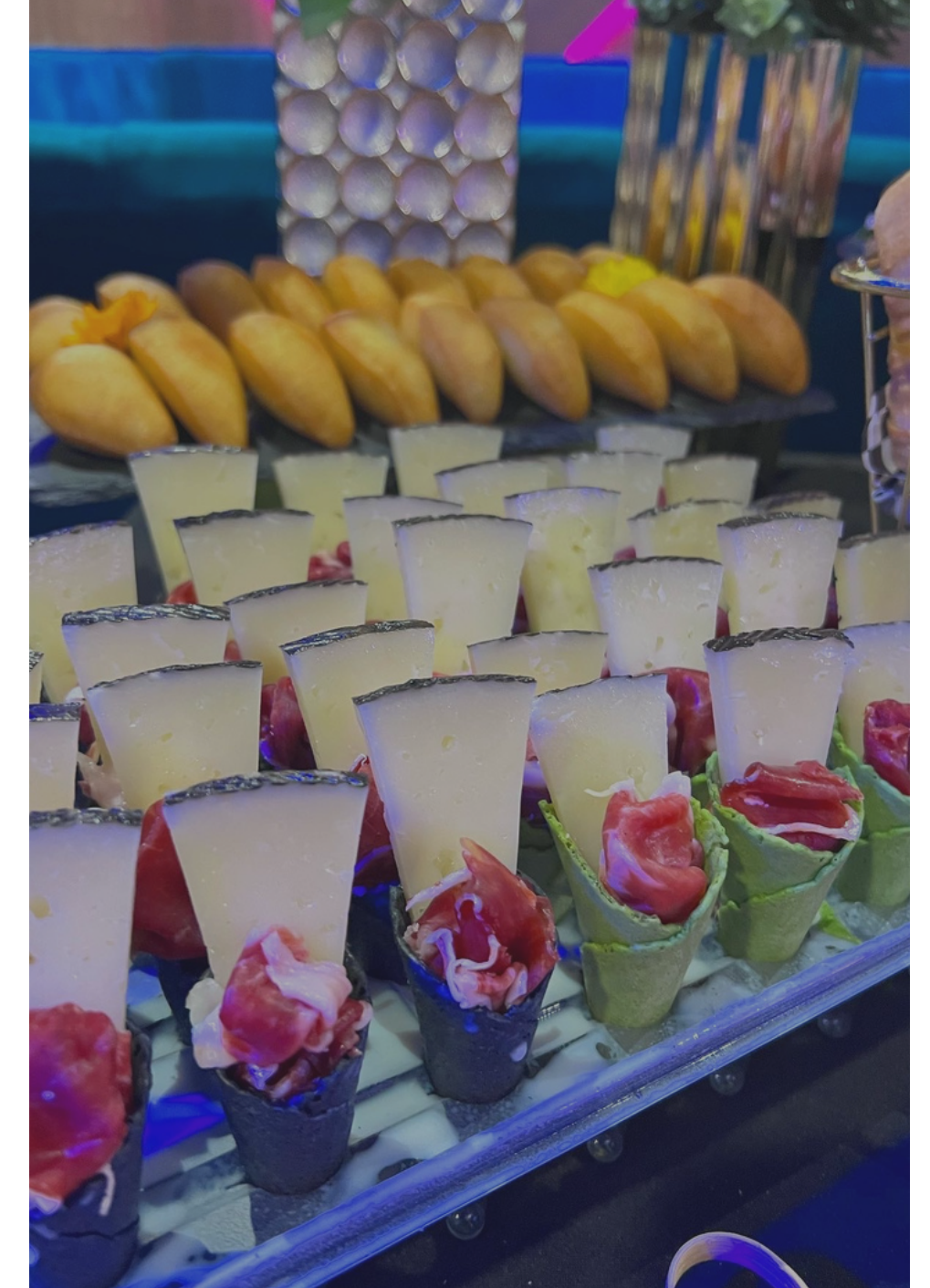
Menú para grupos mínimo de 20 personas.

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.

*Algunas zonas pueden generar costes extras.



Cóctel 16

2:00H DE DURACIÓN.

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

Apetizers

- Mini hot dog con topping de cebollita crispy o patatas paja con ketchup y mostaza.
- Mini tacos de chili carne con crema agria y tomate.
- Mini navette carbón con nuestra mezcla de pollo con curry.
- Mini corneto con jamón ibérico y queso curado.
- Gyozas de pollo o cerdo acompañadas de salsa Ponzu.
- Focaccia mediterránea con mortadela italiana, queso tostado y crema de aceituna.
- Croquetas gourmet de jamón Ibérico.
- Croquetas queso azul y cebolla caramelizada.
- Milhojitas de salmón ahumado con crema de queso, pasas de corintio y un toque de eneldo
- Mini cornetos Poseidón a base de surimi y wakame.
- Tortillita clásica.
- Mini tacos con vegetales salteados estilo mexicano y topping de queso.
- Stick Caprese con reducción balsámica de frambuesas.
- Mini pie de queso de cabra y miel con cítricos.
- Tequeños tradicionales de queso.
- Patacones de ensalada de col y zanahoria rallada con salsa rosa.

Dulces

- Mini brownie con topping de Nocilla.
- Pastas artesanales.

PVP: 40,50€

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.

*Algunas zonas pueden generar costes extras.



Algunos de nuestros clientes

MADRID CATERING | 2023



Contacto

WWW.EVENTOSMADRIDCATERING.COM

INFO@EVENTOSMADRIDCATERING.COM

+34 722 75 66 03 - +34 622 36 66 37

@MADRIDCATERING