



MADRID CATERING

Catering · Organización de eventos

Pequeños y grandes momentos, convertidos en maravillosas experiencias



Nuestra carta

APERITIVOS

PLATOS DE UN CUBIERTO

ESTACIONES

POSTRES

INFANTILES

OBSERVACIONES Y CONTACTO

Aperitivos

De la tierra Gourmet

- Nido crocante de tartar de solomillo de ternera con lascas de parmesano.
3,50€
- Mini bao de pulled pork con mayokimchi y cebollino.
3,00€
- Mini bao carbón con pollo curry y cilantro fresco.
3,00€
- Rollito de pato con salsa hoisin y fideos de arroz al vapor.
2,50€
- Daditos de pavo crispy con salsa BBQ estilo coreana.
2,20€
- Bombón crocante de foie en cebolla caramelizada sobre tosta.
2,50€
- Stick de pollo a la parrilla estilo Yakitori con topping de sésamo.
2,00€
- Stick de solomillo ibérico con reducción de Pedro Ximénez.
2,50€
- Hamburguesita 100% de angus con queso de cabra, rúcula, pimiento rojo caramelizado y reducción balsámica.
3,50€
- Hamburguesita de pulled pork con queso manchego y cebolla roja encurtida en especias.
3,50€
- Muslitos de codorniz en reducción de miel y soja.
3,00€
- Mini brioche de pulled pork y cole slaw coronado con microgreens.
3,50€
- Mini brioche del César con pollo a la parrilla.
3,00€
- Envoltini de espárrago triguero con jamón ibérico en crema.
2,80€
- Esferas de cerdo en leche de coco y tamarindo con especias Thai.
2,50€
- Tabla de ibéricos y embutidos: jamón, chorizo, salchichón ibérico de bellota, mortadela italiana, fruta de temporada y picos.
4,50€
- Mini grazing cups con ibéricos, embutidos, quesos, encurtidos y tentación dulce (varían de presentación y sabores).
5€



De la tierra Premium

- Hamburguesita 100% de angus con queso tipo americano, bacon y salsa barbacoa.
3,00€
- Mini hot dog estilo hawaian con topping de cebolla y piña salteada con BBQ.
1,75€
- Mini hot dog con topping de cebollita crispy o patatas paja con ketchup y mostaza.
1,60€
- Mini pita pulled pork con rúcula y cebolla roja.
2,50€
- Mini pita con nuestra mezcla de pollo con curry, cebollita crispy, lechuga y mahonesa casera.
2,00€
- Mini tacos de cochinita pibil, cebolla roja encurtida en especias y cilantro fresco.
1,75€
- Mini tacos de pollo con guacamole y pico de gallo aromatizado con jengibre.
1,75€
- Mini tacos de chili carne con crema agria y tomate.
1,75€
- Mini navette carbón con nuestra mezcla de pollo con curry.
1,80€
- Montadito de pastrami con reducción de miel mostaza casera y rúcula.
2,00€
- Mini corneto con nuestra mezcla de pollo con curry.
1,50€
- Mini corneto con jamón ibérico y queso curado.
1,75€
- Gyozas de pollo o cerdo acompañadas de salsa Ponzu.
1,75€
- Mini sam de cogollos, hierbas, pollo crispy y salsa mango curry en chupitos.
2,25€
- Tortillita con topping de morcilla de Burgos confitada.
2,00€
- Focaccia mediterránea con mortadela italiana, queso tostado y crema de aceituna.
2,00€
- Focaccia mediterránea con jamón ibérico y tomate cherry confitado.
2,25€
- Cazuelita de paella campera.
3,50€
- Cazuelita de risotto de setas.
3,00€



Del Mar

-Tortillita clásica con langostinos salteados en licor aromático y especias.

2,00€

-Mini pie de langostinos en mantequilla de hierbas.

2,25€

-Nido de langostinos tempura con Fuji y wakame.

2,50€

-Gyozas de langostinos con salsa Ponzu.

1,75€

-Blini con salmón ahumado, queso Philadelphia y pasas de corintio.

3,00€

-Crocante con salmón ahumado y queso Philadelphia con eneldo.

2,50€

-Mini cornetos con tartar de salmón.

2,25€

-Mini navette Alaska con lonchas de salmón ahumado y queso Philadelphia.

2,50€

-Mini croisant Alaska con crema de salmón ahumado y queso Philadelphia.

2,50€

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

1,90€

-Crujiente de daditos de salmón en ensalada dinamita a base de surimi y wakame.

3,60€

-Mini cornetos Poseidón a base de surimi y wakame.

1,75€

-Mini bao de cangrejo crujiente y Fuji.

3,50€

-Mini taco de pulpo con pico de gallo aromatizado con limón y jengibre.

2,75€

-Pulpo a la gallega en chupitos.

3,50€

-Sombrero de vieira y wakame con champiñón salteado.

3,00€

-Daditos de merluza empanizada con mahonesa fresca de hierbas.

2,50€

-Chupito de cóctel de gambas asadas con alioli de rábano picante y limón.

3,50€



- Chupito de ceviche de pescado blanco con maíz y boniato crujiente.
3,50€
- Chupito de salpicón de mariscos con vinagreta.
3,50€
- Chupito de tartar de atún o salmón con mango y algas.
3,50€
- Cazuelita de paella de mariscos.
4,00€
- Mini pie ensaladilla de atún.
2,00€

Otras especialidades

- Tortillita con topping de cebolla caramelizada al vino tinto y nueces.
1,75€
- Tortillita clásica.
1,50€
- Mini tacos con vegetales salteados estilo mexicano y topping de queso.
1,75€
- Mini wrap de ricotta y espinaca.
2,25€
- Blini con crema de mascarpone, albahaca y tomate deshidratado.
2,25€
- Mini croissant con crema de queso, tomates deshidratados y albahaca.
2,25€
- Mini pita relleno de falafel, lechuga, tomate kumato y crema Tzatziki.
2,25€
- Gyoza de vegetales acompañada de salsa Ponzu.
1,75€
- Stick Caprese con reducción balsámica de frambuesas.
2,00€
- Hummus al pesto con crudités.
2,00€
- Mini pie de burrata, chutney de tomate, tomate seco y rúcula.
2,50€
- Mini pie de queso de cabra y miel con cítricos.
1,75€
- Tartar de remolacha con encurtidos y salsa chipotle en chupitos.
2,50€
- Mini pizzas cuatro quesos.
1,60€



Selección de croquetas

-Jamón Ibérico.

1,45€

-Queso azul y cebolla caramelizada.

1,45€

-Mediterránea (jamón york y queso).

1,45€

-Chipirón.

1,45€

-Txangurro.

1,50€

Nuestras Grazing

Selección gourmet de béricos y embutidos, quesos variados, untables, frutas frescas de temporada, vegetales, encurtidos, tostas, picos, panes, chips, bollería dulce, mermeladas o miel, entre otros.
(Cada grazing es única).

Tables (mesa completa)

-Hasta 30 personas.

25,00€ P/P

-De 31 a 60 personas.

23,00€ P/P

-De 61 a 100 personas.

20,00€ P/P

-A partir de 100 personas.

18,00€ P/P

Bandejas

Pequeña 75,00€

Mediana 100,00€

Grande 125,00€



Internacionales

-Tequeños tradicionales de queso.

1,35€

-Tequeños de maíz con queso.

1,50€

-Tequeños de plátano macho maduro y queso.

1,50€

-Empanaditas de queso blanco, ternera mechada o pollo.

2€

-Arepitas de ternera mechada o reina pepiada.

2,30€

-Cachapitas con queso blanco.

2€

-Patacones de ensalada de col y zanahoria rallada con salsa rosa.

2€

-Arepitas dulces.

1,75€

Con queso blanco 2,25€

Sushi

(precios a consultar)

-Nigiri de salmón.

-Nigiri de pez mantequilla.

-Nigiri de atún.

-Nigiri gamba.

-Maki de salmón.

-Maki salmón roll.

-Maki atún.

-Maki de Philadelphia y aguacate o pepino.

-California roll de wakame.

-California gamba tempura.

-California roll de salmón especiado a la plancha, Philadelphia y cebollino con topping de salmón y sésamo.

-Spring tataki atún.

-Spring de gamba.

-Spicy roll (salmón a la plancha, pimiento, cebollino, atún, aguacate, mayonesa picante, teriyaki y chips).

-Madrid Catering roll (aguacate, gamba tempura, huevos de salmón y pepino con teriyaki).



Platos de un cubierto

Platos calientes ideales para eventos tipo cocktail, servidos en porciones individuales para comer con tenedor de pie o sentado.

Disponibles también en medias raciones para servir en pequeños bowls como aperitivos más contundentes.

-Paella de mariscos.

9,50€ - Media ración 5,00€

-Paella campera.

8,00€ - Media ración 4,50€

-Fideguá de mariscos.

9,50€ - Media ración 5,00€

-Ñoquis en crema de gorgonzola trufado y sal de jamón ibérico.

10,50€ - Media ración 6,00€

-Mafalda corta con pollo a la crema.

9,00€ - Media ración 4,75€

-Arroz o tallarines Thai con pollo o ternera y verduras.

9,00€ - Media ración 4,75€

-Pollo curry con vegetales y chutney de mango en cama de arroz jazmín.

10,95€ - Media ración 6,00€

-Solomillo de cerdo marinado con mantequilla de hierbas en cama de patatas especiadas al horno.

12,50€ - Media ración 7,00€

-Costilla cocinada a baja temperatura con BBQ japonesa y chips de boniato.

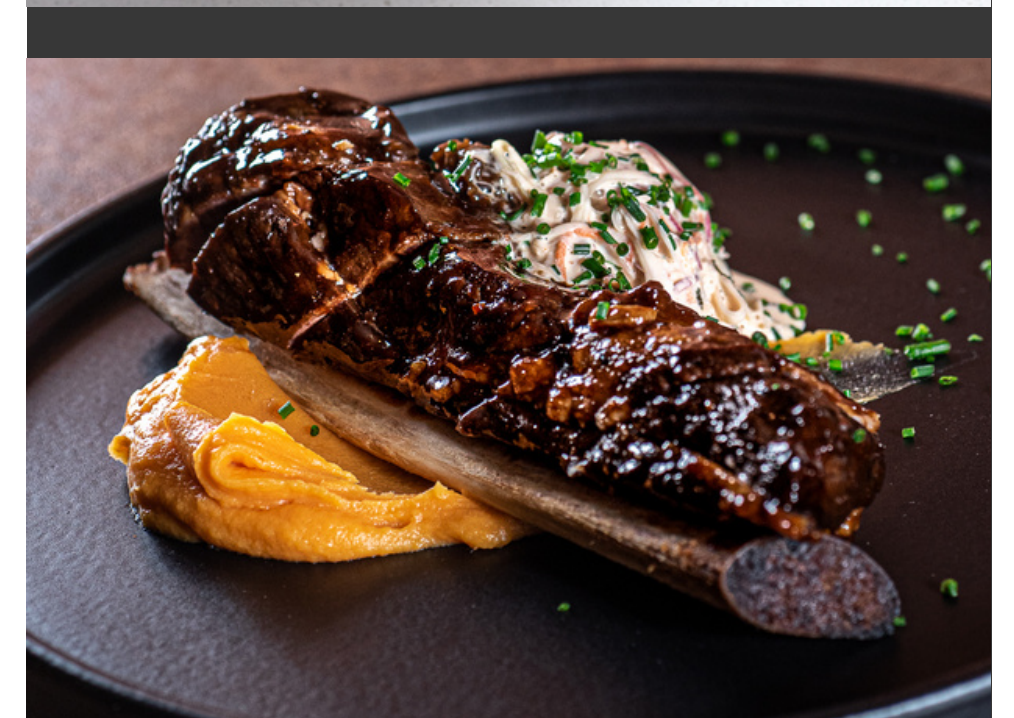
12,50€ - 7,00€

-Solomillo de ternera en reducción de vino tinto y especias con patatas especiadas al horno.

16,00€ - 8,50€

Si quieres algún plato fuera de nuestra carta, consúltanos.

Precios por persona.



Estaciones Show Cooking

Paellas y Fideuás

Nuestros arroces y fideuás hechos al momento para ser servidos en el punto perfecto de cocción.

-Valenciana

25,00€

Típica de la región con nuestro caldo casero, pollo de corral, conejo, judías verdes, garrofón y verduras.

-Campera

23,00€

Base de nuestro caldo casero con pollo y verduras con una variedad de verduras frescas de temporada y trozos de pollo.

-Montañesa

27,00€

Una especialidad a base de nuestro caldo casero y secreto ibérico, variedad de setas y verduras frescas de temporada.

-Verduras

23,00€

Este arroz es 100% de la tierra, nuestra especialidad para veganos. Base de nuestro caldo y verduras frescas de temporada.

-Mar y tierra

23,00€

Base de nuestro caldo casero mixto de pollo y pescado, con trozos de pollo, sepia, calamar y verduras.

-Mariscos

26,00€

Nuestro arroz marinero, con base de caldo de pescado y pescado fresco, gambas, cigalas, sepia, calamar y mejillones.

-Arroz negro

26,00€

Arroz limpio hecho con nuestra base de fondo de pescado y tinta de calamar con trozos de sepia y calamar.

-A banda

26,00€

Típico de Alicante con sepia, calamar y gamba pelada, todo limpio con nuestro caldo de pescado casero.

-Bogavante

32,00€

Otra paella marinera a base de fondo de pescado, con bogavante fresco y mariscos.

Precios por persona.

Descuentos aplicables a partir de 50 personas.

Incluye menaje compostable (de cristal bajo pedido), mobiliario, montaje, decoración y cocineros para show cooking,



Estaciones Show Cooking

Barbacoas

Nuestras opciones de barbacoas elaboradas al momento a gusto de los comensales.

Premium

26,00€ P/P.

-Carnes: Churrasco de ternera, secreto ibérico, panceta, brochetas de pollo, chorizo, longaniza.

-Verduras asadas: pimiento, cebolla, maíz, calabacín.

-Bar de ensaladas:

- Verdes:

Mezclum, espinacas, canónigos, rúcula.

- Colores:

Tomates cherry, cebolla morada, zanahoria, pepino, pimientos tricolor, olivas, melocotón, manzana.

- Crocantes:

Nueces, crutons.

- Quesos:

De cabra, perlas de mozzarella.

- Aderezos: Miel mostaza casera con especias, César mediterráneo, balsámico de modena, aceites de oliva virgen aromatizados, vinagre de vino, lima, sal, pimienta.

Gourmet

35,00€ P/P.

-Carnes: Secreto ibérico de bellota, pluma ibérica de bellota, chuletón de vaca de angus, costillas de cerdo ibérico a baja temperatura terminada a la brasa estilo BBQ japonesa, brochetas de pollo.

-Verduras asadas: pimiento, cebolla, maíz, calabacín, puerros, espárragos.

-Acompañantes: Patatas rostizadas, puré de calabaza y cítricos.

-Salsas: Chimichurri argentino, bearnesa.

Equipo para barbacoa

140,00€

Pecios por persona.

Descuentos aplicables a partir de 50 personas.

Incluye menaje compostable (de cristal bajo pedido), mobiliario, montaje, decoración y cocineros para show cooking.



Estaciones Show Cooking

Pizza Station

26,00€ P/P.

Pizza estilo napolitana elaborada y horneada en el momento a gusto de los comensales, con un formato amigable para eventos, en un show cooking amenizado por nuestros cocineros.

-Masa fresca.

-Salsas

Salsa de tomate san marzano.

Crema de queso gorgonzola.

Crema de calabaza especiada.

Pesto.

-Toppings

Queso mozzarella.

Queso parmesano.

Queso vegano (bajo pedido).

Jamón York.

Pepperoni.

Jamón serrano.

Cebolla morada.

Pimiento.

Maíz.

Setas.

Rúcula.

Aceitunas negras.

Aceite de oliva.

Albahaca.

Pecios por persona.

Descuentos aplicables a partir de 50 personas.

Incluye menaje compostable (de cristal bajo pedido), mobiliario, montaje, decoración y cocineros para show cooking,



Buffets

Nuestras estaciones estilo buffet, servidas en caliente a gusto de los comensales.

Internacional

Entre 20,00€ - 45,00 P/P.

Varía de acuerdo a las preferencias ya que nuestros buffets son personalizados para cada evento, sin embargo suelen incluir:

- Dos o tres tipos de carnes.
- Tres acompañantes.
- Una o dos ensaladas.
- Pan.

Si esta es la opción de tu preferencia, contacta con nuestro equipo.

Burger Bar

16,50€ P/P

- Pan: Brioche o rústico.
- Carnes: Hamburguesa 100% angus, hamburguesa de pollo (bajo pedido), hamburguesa vegana (bajo pedido).
- Toppings: Queso tipo americano, queso de cabra, bacon crujiente, lechuga, cebolla caramelizada, cebolla crispy, tomate, pepinillos, champiñones a la plancha.
- Salsas: ketchup, mayonesa, mostaza, barbacoa (otras disponibles bajo pedido).
- Acompañante: Patatas chips o patatas fritas (a escoger).

Pecios por persona.

Descuentos aplicables a partir de 50 personas.

Incluye menaje compostable (de cristal bajo pedido), mobiliario, montaje, decoración y cocineros para show cooking.



Buffets

Nuestras estaciones estilo buffet, servidas en caliente a gusto de los comensales.

Italian Station

38,00€ P/P.

-Pastas frescas

Tagliatelle.

Ravioli.

Tortellini.

-Salsas

Ragú de ternera.

Frutti di mare.

Pesto genovese.

Crema de gorgonzola.

-Focaccias

Con tomate deshidratado.

Con olivas verdes.

-Ensaladas

Fresca de temporada.

Caprese gourmet.

-Complementos

Quesos.

Aceite de peperoncino.

Albahaca y hierbas frescas.

Pecios por persona.

Descuentos aplicables a partir de 50 personas.

Incluye menaje compostable (de cristal bajo pedido), mobiliario, montaje, decoración y cocineros para show cooking,



Buffets

Nuestras estaciones estilo buffet, servidas en caliente a gusto de los comensales.

Mexican Station

30,00€ P/P.

-Tacos

Tortillas de trigo (suave).

Tortillas de maíz (crujientes)

Tinga de Pollo: pollo deshebrado, una salsa a base de tomate, cebolla, ajo y chile.

Cochinita pibil: guiso de carne de cerdo.

Fajitas de verdura.

-Toppings:

Pico de gallo.

Maíz dulce.

Frijoles rojos.

Jalapeños.

Crema agria.

Queso cheddar.

-Nachos

Totopos de maíz.

Queso cheddar fundido.

Chili carne de ternera.

Guacamole.

Pecios por persona.

Descuentos aplicables a partir de 50 personas.

Incluye menaje compostable (de cristal bajo pedido), mobiliario, montaje, decoración y cocineros para show cooking.



Postres

-Mini cheesecake con topping de nutella, frutos rojos o dulce de leche.

2,50€

-Mini bites de pie de limón o maracuyá.

2,50€

-Mini brownies.

1,60€

-Cake pops.

3,50€

-Cake popsicles.

5,00€

Mini cupcakes con buttercream.

2,75€

-Alfajore con dulce de leche.

2,00€

-Mini tartaletas con confitura de frutas.

2,50€

-Mini cinnamon roll.

2,5€

-Macarons

3,50€

-Brochetita de frutas de temporada.

1,75€

-Vasitos de crema de Oreos o crema de dulce de leche y Lotus.

2,75€

-Vasitos de mousse de mango, frutos rojos, fresa o limón.

2,50€

-Vasitos de tarta tres leches.

2,50€

-Vasitos de tarta en capas (zanahoria, red velvet, vainilla, chocolate, tiramisú, oreo, pistacho, coco).

3,00€

-Vasitos de pie de limón o maracuyá.

2,50€

-Vasitos de arroz con leche.

2,00€

-Vasito de macedonia.

3,50€

Tartas personalizadas

Pedir presupuesto.



Observaciones

- Las opciones se pueden variar, combinar o adaptarse a menús vegetarianos, veganos y sin gluten en algunos casos.
- Los pedidos se deben hacer con un mínimo de cuatro días de antelación, sujetos a disponibilidad.
- Los pedidos se entregan en menaje compostable, salvo que se solicite montaje y decoración estilo Área Gourmet (con suplemento).
- Si desea menaje de cristal se puede solicitar (con suplemento).
- Los precios no incluyen transporte ni IVA.
- La reserva de la fecha se confirma al momento del primer pago.

Para cualquier requerimiento especial o que no tengamos en nuestras propuestas, consúltanos.

Condiciones de contratación.

- Para la confirmación del evento se deberá abonar el 50% del total del presupuesto al momento de la contratación.
- Para la realización del evento, se deberá abonar el 50% restante con un máximo de 7 días antes de la fecha de realización del evento.
- Los cambios dentro del servicio elegido se permitirán con un máximo de 7 días antes del evento, según disponibilidad y discreción de la empresa.
- En caso de contratación de mobiliario, utilería y menaje, se debe dejar un depósito reembolsable que será establecido de acuerdo a las características del evento.
- Dependiendo del servicio a contratar, la empresa establece un mínimo en montos o número de personas, consultar según cada caso.

Contacto

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

INFO@EVENTOSMADRIDCATERING.COM

WWW.EVENTOSMADRIDCATERING.COM

@MADRIDCATERING