



MENÚ NAVIDAD 2018-2019

En este listado encontrara aperitivos, cazuelitas y platos principales con los que componer un menú a su gusto según diferentes opciones de cantidades y precios.

En otro bloque encontrará las diferentes opciones de bebidas.

MENÚ ADULTOS

Aperitivos fríos (a seleccionar según opción)

Bandejas de quesos
Bandejas de chacinas
Canapé de migas de chorizo con cebolla caramelizada
Tartar de salchichón en tostaditas
Canapé de crema de queso con nueces y rúcola
Salmón ahumado con cilantro y cebolla fresca
Hummus y chile sobre pepino
Crudittes con salsa de queso
Nachos con guacamole
Pita con hummus
Canapé de jamón sobre guacamole
Canapé mousse de oca con pasas
Canapé de crema de queso azul con cabello de ángel
Brandada de bacalao con crema de piquillos
Miniwraps de ensalada de cangrejo
Miniwraps de pollo al curry
Miniwraps de ensalada con guacamole
Miniwraps de jamón al horno con crema de mostaza al estragón
Pincho de cherry y boquerones en vinagre
Pincho de cherry y mozzarella marinada
Pincho de pollo asado
Pincho de lomo con mermelada de frambuesa
Queso feta con tomate seco
Empanada de pisto
Tortilla de patatas
Tortilla al horno de patatas y verduras



Tortilla al horno de verduras
Tortilla al horno de champiñones y bacon
Empanada de queso y dátil
Empanada boloñesa
Patatas aliñadas
Rollitos de lomo asado con mayonesa
Solomillo de cerdo a la mostaza
Solomillo de cerdo al romero
Tiras de pollo al curry
Tiras de pollo cajún
Tiras de pollo ras al hanut
Cucuruchos de cerdo ras al hanut
Cucuruchos de alubias pintas con verduras
Patatitas asadas con cream fraiche y huevas
Tartaletas de huevo y bacon
Tartaletas de ensaladilla rusa
Tartaletas de crema de atún
Tartaletas de mousse de salmón
Tartaletas de crema de queso azul con nueces
Calabacín al horno con crema de queso picantona, cherry y rúcola
Minicanelón de alamares con pesto verde
Pincho de atún teriyaki
Cucharita de minicanelón de calamares y pesto verde
Cucharita de ensaladilla de pulpo al pimentón ahumado
Cucharita de carpaccio de ternera con cherry y parmesano

Aperitivos calientes (a seleccionar según opción)

Tacita de consomé
Pincho de pollo al limón y azafrán
Pincho de pollo tandoori
Pincho de pollo al curry
Pincho de pavo con miel y sésamo
Pincho de atún encebollado
Pincho de atún con tomate
Samositas de verduras



Samositas de morcilla con cebolla caramelizada
Cucuruchito de pollo ras al hanut
Cucuruchitos de cerdo ras al hanut
Cucuruchitos de alubias rojas y verduras
Minicocas de verdura
Paquetitos de atún
Paquetitos de alcachofa y parmesano
Saquitos de bechamel de puerro y jamón
Paquetitos de boloñesa
Calamarata de bacalao sobre falso alioli
Tartita de espinacas
Tartita de espinacas con nucleo de garbanzo
Tartita de espinacas con nucleo de pasa al oloroso
Tartita de merluza
Tartita de bacalao y piquillos
Tartita de merluza y salmón
Albondigas con tomate
Albóndigas al oloroso

Cazuelitas/ platos

Puede cambiar la cazuelita por 3 aperitivos

Cazuelita crema de marisco
Cazuelita crema de espárragos
Arroz con verduras
Arroz con pescado o carne
Berenjenas con champiñones y carne con salsa bechamel
Garbanzos con espinacas
Pollo tikka masala
Pollo en salsa
Atún con patatas
Ternera con verduritas
Espinacas con garbanzos
Merluza en salsa verde
Carne con tomate
Albóndigas al oloroso
Albondigas en tomate



Carne en salsa de champiñones
Pollo al estragón
Pollo al curry
Noodles con langostinos
Noodles con salmón
Noodles con pollo
Noodles con verduras
Higaditos de pollo con arroz
Minihamburguesa de pollo
Minihamburguesa de cerdo
Minihamburguesa de ternera
Minihamburguesa de calabacín
Minihamburguesa de espinacas

Aperitivos dulces (a seleccionar según opción)

Chocolate fudge cake
Minitarta de manzana
Tartaletas de dulce de leche
Tartaletas de lemon curd
Blondie de limón
Chocolate cheese cake brownie
Tartaletas de tarta de queso y fresa
Pudding de frutas
Minicupcakes
Brocheta de fruta de temporada

Aperitivos + cazuelita (CÓCTEL)

| | precios IVA incluidos |
|--|----------------------------------|
| A - 10 fríos + 1 cazuelita + 1 postre | 25,00 €/persona |
| B - 10 fríos + 2 calientes + 2 cazuelita + 1 postres | 30,00 €/persona |
| C - 13 fríos + 4 calientes + 2 cazuelita + 2 postres | 35,00 €/persona |
| D - 15 fríos + 7 calientes + 2 cazuelita + 3 postres | 40,00 €/persona |

Si quieren otra combinación, por favor, consultar.



Aperitivos + plato principal (CÓCTEL + MESA O MESA)

precios IVA
incluidos

| | |
|--|-----------------|
| A - 10 fríos + 1 plato + 1 postre | 30,00 €/persona |
| B - 10 fríos + 2 calientes + 1 cazuelita + 1 plato + 1 postres | 35,00 €/persona |
| C - 13 fríos + 4 calientes + 1 cazuelita + 1 plato + 2 postres | 40,00 €/persona |
| D - 15 fríos + 7 calientes + 1 cazuelita + 1 platos+ 3 postres | 45,00 €/persona |

Si quieren otra combinación, por favor, consultar.

Bebidas durante el cóctel (duración 2 horas)

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos (naranja, limón, cola y cola cero)

Barra libre

Barra libre con whisky, ron, ginebra y vodka de primeras marcas (no premium) a elegir por el cliente (2 por variedad)

J&B, White Label, Ballantines, Cutty Sark,...

Brugal, Barcelo, Legendario, Bacardi, ...

Beefeater, Tankeray, Bombay, Seagram,...

2 horas de barra libre

Precio: 13,00 €/persona

3 horas de barra libre

Precio: 17,00 €/persona

Se acompañará con frutos secos y gominolas.

Hora extra barra libre: 4,00 €/persona (mínimo 50 personas)

La barra libre se contratará para el total de los asistentes adultos.

MERIENDA / RECENA

Precios por persona

| | |
|---|--------|
| Pepitos de lomo (pedido mínimo 24 personas) | 1,50 € |
| Pepitos de tortilla (pedido mínimo 12 personas) | 1,50 € |
| Empanadas (pedido mínimo 60 personas) | 1,00 € |
| Tortilla de patatas (pedido mínimo 16 personas) | 1,00 € |



Minisandwiches variados (pedido mínimo 24 p.) 0,75 €

Si desean otro tipo de servicio, consultar.

OPCIONES

Mesa de quesos desde 3,00 €/persona

Mesa de quesos y cremas desde 5,00 €/persona
(gazpacho, salmorejo, ajoblanco...)

Mesa queso y chacinas desde 5,00 €/persona

Otras opciones, consultar

CONDICIONES DEL SERVICIO

Los precios incluyen los aperitivos seleccionados por el cliente según la opción elegida, el servicio de un camarero por cada 20 personas durante 2 horas y media

Las bebidas durante el cóctel. El cóctel tendrá una duración de dos horas y media.

Puede añadirse una cazuelita extra por 3,00 €/persona

Puede añadirse un plato extra por 7,00 €/persona

Las opciones presentadas son tan solo una propuesta, pueden indicarnos las variaciones sobre la misma que consideren y realizaremos un nuevo menú según las mismas.

Forma de pago: 20% a la reserva (mínimo 250,00 €)
40% 10 días antes del servicio
40% día del servicio

Si cancelaran antes de un mes, se reembolsara el 50% de la cantidad entregada.



A menos de 30 días para el evento, los gastos de cancelación son del 100% de la reserva efectuada.

Precios para mínimo 30 adultos y 10 niños. Para un número menor, consultar.

10 días antes del servicio se confirmará número de asistentes, pudiendose dejar una horquilla de hasta 10 comensales hasta 5 días antes. A partir de aquí, el número podrá aumentar pero nunca disminuir, siendo este el mínimo a facturar.

Siempre agradecemos un Like en nuestra página de facebook
<https://es-es.facebook.com/Degustacongusto/>