

MENÚS SENTADOS 2024



Maria Garcia de Sola

CATERING & EVENTOS

635 87 46 82

info@mariagarcia-desolacateringyeventos.es

www.mariagarcia-desolacateringyeventos.es



MENÚ Nº 1

CÓCTEL DE APERITIVOS

- Jamón de bellota de Extremadura
- Tabla de quesos, uvas y sus panes
- Macaron con crema de sobrasada y cítricos
- Tosta de foie con confitura de higos
- Taquitos de salmón marinado con salsa de eneldo
- Croquetas de gambas al ajillo
- Croquetas de trufa

PRIMEROS (A ELEGIR UNO)

- Ensalada de trigo, quinoa blanca, quinoa negra, granada, pipas de calabaza, crujiente de maíz y perlas de mozzarella.
- Crema de setas con ravioli relleno de foie
- Pimientos del piquillo rellenos de langostinos
- Ensalada de ave escabechada con cherrys confitados

SEGUNDOS (A ELEGIR UNO)

- Roast beef de lomo alto con cebollitas caramelizadas
- Carrillera ibérica con salsa de chocolate y Gnocchis fritos
- Lomos de merluza con cremita de hinojo y verduras salteadas
- Bacalao a baja temperatura con patata confitada en naranja

POSTRE (A ELEGIR UNO)

- Tarta de limón y merengue
- Tarta sacher
- Carrot cake
- Carpaccio de frutas de temporada

BEBIDAS (BARRA LIBRE)

- Vino Tinto Montelciogo (Rioja)
- Vino Blanco Goleta Azul (Rueda)
- Cerveza
- Refrescos
- Agua
- Café e infusiones

68€/PERSONA + 10% I.V.A.

MENÚ N° 2

CÓCTEL DE APERITIVOS

- Bloody Mary con berberecho
- Jamón de Bellota de Extremadura
- Tabla de quesos, uvas y sus panes
- Blinis con salmón marinado y salsa de eneldo
- Perlita de queso de cabra, membrillo y pistacho
- Pani puri con steak tartar
- Bocadito cochinita pibil, guacamole y cebolla morada cítrica
- Brocheta de langostino envuelto en panko con mayonesa de kimuchi

PRIMEROS (A ELEGIR UNO)

- Vichyssoise de patata morada con cigalitas a la plancha
- Carpaccio de buey con parmesano, canónigos y cherrys confitados al tomillo
- Lasaña de rape y langostinos con bechamel de curry
- Pata de pulpo a la brasa con parmentier de patata trufada

SEGUNDOS (A ELEGIR UNO)

- Solomillo con salsa de oporto y pimientos del piquillo caramelizados
- Magret de pato con frutos rojos
- Raya asada con concanssé de tomate y cremita de Tirabeque
- Tataki de atún rojo

POSTRE (A ELEGIR UNO)

- Tarta de chocolate con avellanas
- Tarta fina de manzana con helado de vainilla
- Carpaccio de fruta de temporada
- Tiramisú clásico

BEBIDAS (BARRA LIBRE)

- Vino Tinto Montelciego (Rioja)
- Vino Blanco Goleta Azul (Rueda)
- Cerveza
- Refrescos
- Agua
- Café e infusiones

82€/PERSONA + 10% I.V.A.

MENÚ N° 3

CÓCTEL DE APERITIVOS

- Sopita de cebolla gratinada
- Jamón ibérico con picos
- Tabla de quesos, uvas y sus panes
- Cono con tartar de aguacate y tomate
- Anchoas "00" en pan de cristal y tomate rayado
- Gyoza de verduras
- Croquetas de chipirones en su tinta
- Croquetas de jamón

PRIMEROS (A ELEGIR UNO)

- Arroz meloso con setas
- Habitas con chipirones y vieiras
- Ensalada de sardina ahumada con rúcula y tomate en texturas
- Patatas a la importancia con almejas

SEGUNDOS (A ELEGIR UNO)

- Presas ibéricas con barbacoa oriental y patatas graten
- Confit de pato con reducción de oporto
- Cuscus negro con corvina
- Alcachofas en salsa verde con lascas de bacalao confitado

POSTRE (A ELEGIR UNO)

- Torrija de panetone
- Cheese cake
- Mousse de chocolate y naranja
- Carpaccio de frutas de temporada

BEBIDAS (BARRA LIBRE)

- Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza (Rioja)
- Vino Blanco Goleta Azul (Rueda)
- Cerveza
- Refrescos
- Agua
- Café e infusiones

94€/PERSONA + 10% I.V.A.



CONDICIONES GENERALES

1. Los precios **NO INCLUYEN** el I.V.A. del 10%.
2. El pedido mínimo es para 20 personas .
3. En el precio va incluida la prestación del servicio por parte del personal (camareros y cocineros) así como la limpieza del lugar de trabajo.
4. Los menús incluyen vajilla, cubertería, mantelería y cristalería básica de cristal, loza y tela blanca. Consultar catálogo y tarifas de alquiler de opciones más sofisticadas.
5. El mobiliario y la decoración **NO ESTÁN INCLUIDOS EN EL PRECIO**. Consultar presupuesto de alquiler de mesas, sillas, carritos para candy bar, decoración floral, etc.

CONDICIONES DE PAGO Y CONTRATACIÓN

1. El presupuesto tendrá una validez de 30 días desde la fecha de envío al cliente.
2. En caso de aceptación, se entregará un anticipo del 50% en concepto de reserva de fecha mediante transferencia bancaria a la cuenta bancaria ES38 0081 2700 4600 0210 5618 o efectivo.
3. En caso de cancelación del evento a un mes de la fecha prevista, se devolverá la reserva completa. A menor antelación, no se realizarán devoluciones.
4. El 50% restante se abonará 72h antes del evento.
5. Asimismo, 72h antes del evento, se confirmará el número exacto de comensales. No habrá devoluciones posteriores a esta confirmación.
6. En caso de no disponer de electrodomésticos o espacio habilitado para montar la cocina, el cliente debe notificarlo y hacerse cargo de los costes correspondientes.
7. La hora de comienzo del evento es la que figura y se ha aceptado en el presupuesto. El catering no se hace responsable de posible retrasos por los cliente y el posible coste extra de camareros que se puede generar.



Maria Garcia de Sola
CATERING & EVENTOS