

MENÚS SENTADOS 2024



Maria Garcia de Sola

CATERING & EVENTOS

635 87 46 82

info@mariagarcia-desolacateringyeventos.es

www.mariagarcia-desolacateringyeventos.es



MENÚ N° 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
Taqitos 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.

