



MENÚ BANQUETE



COCTEL DE BIENVENIDA (A ELEGIR 10 PERSONAS)

- Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo con sus coline.
- Pizarra de ibéricos D.O. Guijuelo “(lomo, chorizo y salchichon) con sus picos.
- Bodegón de quesos nacionales e internacionales con guarnicion.
- Gazpachito de remolacha y fresones.
- Cornetto black de mascarpone con esferas de fruta de la pasion.
- Foie du perrigord sobre crujiente de trigo y frambuesa liofilizada.
- Dumpling de ternera con salsa hoising y menta.
- Tartaleta petalo con anchoa, guacamole y cabiar de lumpo.
- Mini pita de pastrami, rucula y emulsión de yogurth.
- Brocheta de pollo teriyaki.
- Dado de salmón ahumado con semillas de chia y crema de miel y mostaza.
- Hogaza de chistorritas Navarras braseadas.
- Rollito thay de verduras con salsa chilli saucer suave.
- Tiesto capresse (cherry + mozzarella + albahaca + aceituna negra).
- Crema ibérica, huevo hilado y pan de nuez.
- Piruleta de langostino marinado.
- Milhojas de tortilla española.
- Esferificación de aceituna (by Ferran Adriá) + 1€.
- Tosta de lomo de orza, salmorejo y brotes de cebolleta.
- Ceviche de pulpo y gambas +1,5€.
- Chupa chups de queso de cabra, membrillo y coco.
- Salmorejo cordobes con hummus de aguacate y sesamo negro.



PLATO PRINCIPAL

- Solomillo braseado con reduccion de PX y graten de patata.
- Pintada rellena de setas y castanas con cebollitas glaseadas y parisines.
- Carrillera iberica al vino tinto , sobre parmentier trufado y pistacho.
- Confit de pato con salsa de frutos rojos y patatas risoladas.
- Cordero deshuesado con panaderas al romero.
- Suprema de salmon con toques citricos acompañado con cous-cous y atadillo de verduras.
- Lomo de bacalao confitado a baja temperatura sobre setas de temporada salteadas y puerro crujiente.
- Mero mariner con almejas y gambas.
- Merluza al horno con salsa verde y patatas glaseadas.



POSTRE

- Bomba mousse de chocolate con fondo de vainilla y frambuesas naturales.
- Piramide Keops de tres chocolates, amargo, con leche y blanco vainilla.
- Tatin de manzana asada con canela y vainilla.
- Flor de yogur con fresas, sobre sopa de vainilla y canela.
- Graten de chocolate azahar con corazón cremoso de naranja.
- Saquito de chocolate amargo con núcleo de crema de avellana.
- Cheescake con gelificado de frutos rojos.
- Mousse tropical de mango, pasión e intenso de café.
- Limón & frambuesa.
- Tarrito de crema de yogur, fondo de cookies y frutos rojos naturales.
- Tiramisú con fondo de vainilla Tahiti.
- Tarta al gusto.
- Couland atemperado sobre tierra de chocolate, caramelo, avellanas, frambuesas y helado de vainilla.



BODEGA

- Cerveza (Mahou).
- Cerveza sin alcohol.
- Refrescos.
- Vino tinto Crianza D.O. Rioja 828.
- Vino blanco Verdejo D.O. Rueda.
- Agua mineral.
- Café y copa de cava.

PRECIO: 73 €/ COMENSAL



EL PRECIO DEL MENÚ INCLUYE:

- Coctel y menú elegido.
- Servicio de camareros y personal de cocina.
- Todo el menaje y material para el servicio: vajilla, cristalería, mantelería, cubertería y mobiliario necesario.
- Mesas y sillas básicas (si desea algún modelo en concreto el precio sería modificado).
- Centros de mesa básicos.
- Impresión de minutas.
- Transporte de montaje y desmontaje.
- Visita de inspección del espacio por parte del dpto. técnico en los lugares que lo precisen.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Precios sin IVA.
- El número final de invitados se nos comunicará 15 días antes, si hay alguna baja se nos informará 1 semana antes.
- Pago y señal a la contratación del servicio; 50% , el resto el día del evento.

Cualquier duda o consulta que quiera hacer, se puede poner en contacto con nosotros:

Web: www.madrizeventos.com

Teléfono: 644031217

Correo: info@madrizeventos.com

