



PROPUESTA
ALMUERZOS
Y CENAS

ENELDO
CATERING DESDE 1979

Aperitivos fríos (a elegir 2)

Jamón ibérico de recebo con picos de Jerez

Surtido de ibéricos con picos de Jerez

Surtido de quesos artesanos con regañás y frutos secos

Bacalao ahumado con tapenade de kalamata

Brocheta de ensalada capresse de colores y pesto de albahaca

Cucharita de tartar de vieiras con lima al aceite de tomillo limonero

Dados de salmón con salsa de eneldo

Ceviche de corvina, aguacate, mango y lemongrass

Perlas de queso de cabra con pistacho y miel de romero

Mini cono de queso azul y fruta de la pasión

Cucharita de boquerones marinados con tartar de tomate raf

Aperitivos calientes (a elegir 2)

Crujiente de pato con jengibre y mermelada de manzana

Dados de merluza con mahonesa de cítricos

Surtido de croquetas caseras

Langostino en crujiente de coco

Brocheta de panceta y piña lacada

Satay de gambón con alioli suave

Entradas (a elegir 1)

Gazpacho de sandía con tartar de fresas

Salmorejo cordobés con cecina de León y huevo hilado

Ajoblanco con ragout de almendras y uvas

Carpaccio de presa ibérica con compota de manzana y aceite de rúcula

Crema de calabaza con perlas de mozzarella

Sopa de boletus con ravioli de merluza y gambas

Suquet de cigalas con mejillones y patata ratte

Crema de pintada con foie y shitakes al Pedro Ximénez

Ensalada de jamón de pato y foie con vinagreta de moras

Ensalada de cigalas con tartar de aguacate y mango

Terrina de foie con primeros brotes y pan de especias

Espárragos blancos y verdes con crema de guisantes y aceite de albahaca

Parrillada de verduras naturales con queso de tetilla

Alcachofas con cigalas y velouté de coliflor

Ravioli de txangurro con salsa de chantarellas

Principales (a elegir 1)

Lomo de merluza con gambas al azafrán

Suprema de salmón confitado con trigueros y confitura de tomate al eneldo

Lubina al horno con verduritas y patata nueva

Tataki de atún con ensalada de algas y aceite de sésamo

Lomo de dorada braseado con crudités de tirabeques y patata asada

Corvina a la parrilla con piperrada y ajada

Pluma ibérica con pisto y queso de cabra

Carrilleras de ibérico con puré de manzana y cebolla roja

Confit de pato con ciruelas y orejones en salsa de miel

Meloso de ternera con canela y puré de boniato

Chuleta de ternera bonne femme

Solomillo a la parrilla con verduritas al wok

Cochinillo asado a baja temperatura con patatas a lo pobre

Tournedó de buey con parmentier de patata trufada

Postres (a elegir 1)

Brownie de chocolate y coulis de crema inglesa

Crujiente de avellanas y chocolate

Cheesecake con frutos rojos

Sopa de chocolate blanco con fresas

Bizcocho de almendras con arroz con leche

Milhojas de crema de vainilla y nata

Ensalada de frutas de temporada

Bodega

Vino blanco Viña Mocén D.O. Verdejo

Vino tinto Beronia D.O. Rioja

Cerveza con y sin alcohol, refrescos, zumos de fruta y

Aguas minerales con y sin gas

(Consultar otras referencias de la Bodega Eneldo)

Café e infusiones y mignardises

Incluido en precio:

- Menú y bebidas especificadas
- Menaje (cristalería, cubertería y mantelería de algodón).
- Decoración estándar
- Visita técnica
- Personal de servicio un camarero incluido cada 10 asistentes para más de 50 asistentes.

Para eventos de menos de 50 se facturarán a razón de 80,00€ por camarero el servicio

- Montaje y desmontaje
- Servicio de transporte (Madrid capital)



Condiciones Generales:

- Precios válidos para un mínimo de 50 personas. Para grupos inferiores a este número se cobrarán 80,00€ por camarero.
- Se considerará aprobado el presupuesto y reservada la fecha una vez se haya abonado el 50 % del servicio en concepto de fianza. Se abonará el 50% restante tres días antes del evento.
- Forma de pago mediante transferencia o ingreso al nº cc ES34 - 0081 -0309- 71 - 0001817585
- El almuerzo o cena tiene una duración 2,5 horas (incluyendo el aperitivo). Si precisa de más duración o de camareros extras, éstos se facturarán a razón de 20,00€ + 21 % IVA por camarero y hora de servicio.
- Todo retraso superior a 30´ en el horario de inicio marcado por el cliente tendrá un incremento de 20,00€ + 21% IVA por cada camarero.
- Última confirmación 48 horas antes del evento. A partir de aquí solo se podrá incrementar el número de asistentes.

