

# ENE LDO

— VENUES & CATERING —

PROPUESTA GASTRONÓMICA

*Madrid, 2021*

## COCKTAIL 1

*Coca de escalibada con semillas de chía*

*Dúo de quesos ecológicos de La Mancha*

*Tosta de espárrago blanco con emulsión de lima y  
huevas de arenque*

*Wraps de pollo al curry rojo thay*

*Dados de totilla española con ali oli suave*

*Brocheta de mozzarella con tomate cherry y pesto*

*Combinado de ibéricos (chorizo y salchichón) con picos  
de Jerez*

*Brocheta de fruta de temporada  
Tarta ópera mini*



**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —

### BODEGA

*Vino Tinto Crianza (Rioja),  
Vino Rueda Verdejo  
Aguas, cervezas y refrescos*

*Precio por persona: 32,00.-Euros*

\* Este servicio no sustituye una comida/cena

*Café tras el cocktail*

*Precio por persona: 3,00 Euros*

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:



# COCKTAIL 2

## FRIOS

*Pepitas de parmesano con polvo de oro*

*Coca de escalibada con semillas de chía*

*Ceviche de corvina con mango y aguacate*

*Cecina de León macerada en aceite de tomillo con  
almendras marconas*

*Dado de salmón ahumado con salsa de eneldo*

*Foie con reducción de Amaretto y pan de especias*

## CALIENTES

*Saquito de berenjena con queso de cabra y cebolla  
caramelizada*

*Brocheta de pollo al curry con cereales*

*Samosa vegetariana al curry*

*Tartaleta de brandada de bacalao y tapenade*



**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —

## REPOSTERIA

*Brownie de chocolate con nueces*  
*Mini cheese cake*

## BODEGA

*Vino Tinto Crianza (Rioja),*  
*Vino Rueda Verdejo*  
*Aguas, cervezas y refrescos*

*Precio por persona: 37,00.-Euros*

*Café tras el cocktail*  
*Precio por persona: 3,00 Euros*

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:



# COCKTAIL 3

## FRIOS

*Jamón ibérico de bellota 100 % D.O. Extremadura*

*Sashimi de vieira con crujiente de ibérico*

*Dúo de quesos ecológicos de La Mancha*

*Blody Mary con Gilda de berberecho*

*Steak tartar clásico*

*Bombón de foie con confitura de higos al oporto sobre*

*hojaldre crujiente*

*Tataki de atún con tamary y remolacha*

*Redondo de brie con mebrillo y nuez*

## CALIENTES

*Croquetas de chipirón en su tinta*

*Mini pita de carrilleras de ibérico con emulsión de piparras*

*Taco de cochinita pibil con encurtidos*

*Langostino de pan de albahaca*

*Brick de ave carbonara*

*Mini Burger de ternera con cebolla caramelizada*



**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —

## REFUERZO

*Risotto negro de sepia y trigueros*

## REPOSTERIA

*Milhojas de dulce de leche*

*Brownie de nueces de Macadamia y chocolate*

*Cheesecake con frutos rojos*

## BODEGA

*Vino Tinto Crianza (Rioja),*

*Vino Rueda Verdejo*

*Aguas, cervezas y refrescos*

*Precio por persona: 43,000.-Euros*

*Café tras el cocktail*

*Precio por persona: 3 Euros*

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:



# COCKTAIL 4

## FRIOS

*Jamón ibérico de bellota 100 % D.O. Extremadura*

*Cecina de León macerada en aceite de tomillo con  
almendras marconas*

*Dado de salmón ahumado con salsa de eneldo*

*Steak tartar clásico*

*Ceviche de corvina con mango y aguacate*

*Chupito de maíz con foie y pistacho*

*Pepitas de parmesano con polvo de oro*

*Coca de anchoa con tomate raff y tapenade*

## CALIENTES

*Quesadillas de pollo de corral con chupito de margarita*

*Mini sándwich de jamón ibérico con queso y aceite de trufa*

*Brick de chistorra con miel de caña*

*Mini taco de cochinita pibil con guacamole y crema agria*

*Saquito de berenjena con queso de cabra*

*Brocheta de pollo al curry con cereales*

*Croquetas de jamón*

*Mini Burger de ternera con cebolla caramelizada*



**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —

## REFUERZO

*Cazuelita de rabo de toro con dados de patatas  
fritas*

## REPOSTERIA

*Milhojas de dulce de leche*

*Brownie de nueces de Macadamia y chocolate*

*Cheesecake con frutos rojos*

*Mini finger de mango y maracuyá*

## BODEGA

*Vino Tinto Crianza (Rioja),*

*Vino Rueda Verdejo*

*Aguas, cervezas y refrescos*

*Precio por persona: 52,000.-Euros*

*Café tras el cocktail*

*Precio por persona: 3 Euros*

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:



# COCKTAIL VEGANO

## FRIOS

*Vasito de gazpacho transparente de tomate de buey (primavera/verano) o crema de calabaza con wasabi al aroma de jengibre (otoño/Invierno)*

*Cono de aguacate y tomate de temporada con semillas de chía*

*Samosa vegetal de patata, cebolla, guisante y zanahoria con curry*

*Falafel de garbanzos y espinacas*

## CALIENTES

*Pakoros veganas con salsa de yogurt*

*Tempura tradicional de verduras de temporada con salsa romescu*

*Patata violeta confitada con salsa brava*

*Croquetas de calabacín y queso vegano*

*Hamburguesa mediana vegana de lentejas*



**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —

## REPOSTERIA

Brocheta de melón de colores

Brownie de chocolate con harina Yolanda (harina para cocinar sin huevo) y leche de soja

Red velvet vegano

Tarta de queso cremoso tofu con leche de soja

## BODEGA

*Vino Tinto Crianza (Rioja),*

*Vino Rueda Verdejo*

*Aguas, cervezas y refrescos*

*Precio por persona: 50,00.-Euros*

\* Este servicio no sustituye una comida/cena

*Café tras el cocktail*

*Precio por persona: 3,00 Euros*

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:



# COMPLEMENTOS COCKTAIL

## **Barra Libre Primeras Marcas**

*1ª hora: Precio por persona 12,00 Euros*

*2ª hora: Precio por persona 10,00 Euros*

*3ª hora : Precio por persona 9,00 Euros*

*4ª hora y más Precio por persona 8,00 Euros*

## **Barra de gin tonic premium**

*Precio por persona y hora: 9,00 Euros*

## **Barra de cocktail, mojitos y caipiriñas**

*Precio por persona y hora: 8,00 Euros*

## **Degustación de ostras**

*Precio por persona: 7,00 Euros*

## **Champagne Möet & Chandon**

*Precio por persona 15,00 Euros*

*(Consultar condiciones especiales)*

**Cortador con jamón ibérico: 550,00.-Euros**

**Sólo cortador: 190,00.-Euros**



**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —

## **Buffet Tex Mex**

*Nachos, ensalada de col roja, frijoles, maíz y pimientos, burritos de ternera, pollo y verduras, con salsas de guacamole, chile, mexicana, verde y roja.*

*Precio por persona: 8,00 Euros*

## **Buffet japonés**

*Makis variados, niguiris, sashimi y california*

*acompañados de soja, jengibre y wasabi.*

*Precio por persona: 9,00.-Euros*

## **Buffet de Ceviches Peruanos**

*Precio por persona: 9,00 Euros*

## **Carrito de miniperritos calientes y hamburguesas**

*Patatas asadas y conos de patatas fritas con salsas.*

*Precio por persona: 9,00 Euros*

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:



# COMPLEMENTOS COCKTAIL

## **Bodegón de quesos artesanos**

*Manchego, Mahón, Idiazábal, Gouda, Brie y Emmental acompañado de frutos secos y surtido de panes selectos.*

*Precio por persona: 9,00 Euros*

## **Buffet de ibéricos**

*Jamón, lomo, chorizo, salchichón y fuet ibérico con surtido de panes y tumaca.*

*Precio por persona: 10,00Euros*

## **Buffet de arroces (a elegir 2):**

*Arroz con verduras*

*Fideua de boletus*

*Arroz de rabo de toro*

*Fideua o arroz de gambas y sepia*

*Precio por persona: 10,00 Euros*

## **Pulpeiro:**

*Pulpo preparado en el momento al puro estilo gallego.*

*Precio por persona: 9,00 Euros*



**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —

## **Estación de anchoas**

*con tomate raf, caviar de aceite de oliva y crujiente de pan*

*Precio por persona: 12,00 Euros*

*Disponemos también de*

**MENÚ KOSHER Y HALAL**

**MENÚ PARA INTOLERANCIAS**

**MENÚ VEGANOS**

*(consultar propuestas y tarifas)*

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:





# ALMUERZO EJECUTIVO

## ENTRADAS (a elegir 1)

*Ensalada de langostino en escabeche suave de cebolla y zanahoria*

*Lasagna de rabo de toro con cremoso de puerro y lascas de parmesano*

*Ensalada de judías verdes con tomate, habitas y daditos de jamón*

*Crema de espárragos trigueros con vieiras y huevas de tobiko*

*Milhojas de potovelo y boletus con verduritas*

*Ensalada de canónigos con foie y pasta filo*

*Corazones de alcachofas rellenos de verduritas y crema de pasmesano*



**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —

## PRINCIPALES (a elegir 1)

*Pintada rellena de con salsa de uvas y base de patatas*

*Meloso de Ternera con puré de boniato y wok de verduras*

*Salmón al horno con salsa de cítricos y atadillo de verduras*

*Suprema de pullarda con salsa de vermouth blanco y tagliatelle de verduras*

*Merluza de pincho con salsa fina de jerez y cama de espinacas salteadas y tomates cherrys*

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:



# ALMUERZO EJECUTIVO

## POSTRES (a elegir 1)

*Cheesecake con frutos rojos*

*Brownie con nueces de Macadamia y chocolate*

*Tarta fina de manzana*

*Macedonia de fruta de temporada con zumo de naranja*

## BODEGA

*Vino blanco Cucamonas D.O. Verdejo*

*Vino tinto Lizcano D.O. Rioja*

***Almuerzo ejecutivo***

***Precio por persona: 65,00 Euros***



**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:



## ALMUERZOS Y CENAS DE GALA

### APERITIVOS FRÍOS (a elegir)

*Vasito de gazpacho de tomates amarillos y rojos (Primavera/Verano) o Crema de Boletus y queso Idiazábal (Otoño/Invierno).*

*Jamón Ibérico de Bellota D.O. Navaldpedroche con picos al aceite de oliva.*

*Dúo de jamón y Lomo Ibérico que D.O. Navaldpedroche con picos al aceite de oliva.*

*Bombón de foie con confitura de higos al oporto sobre pan de pasas.*

*Tabla de quesos curados de trufa y de romero.*

*Dado de salmón ahumado con salsa dulce de Eneldo.  
Steak tartar en pan de gambas.*

*Tataki de atún con crujiente de sésamo "Black & White".*

*Sushis y makis con soja, jengibre y wasabi.*

*Cono de aguacate y tomate de temporada con semillas de chía.*

*Gilda con anchoa del Cantábrico.*

*Tartar de atún rojo marinado en kimchee y remolacha.*

**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —



### APERITIVOS CALIENTES (a elegir)

*Mini croqueta de bechamel fina de Jamón ibérico y de puerros*

*Croqueta de Chipirón con alga wakame*

*Tempura tradicional de verduras de temporada con salsa romescu*

*Pan de Pita relleno de Ibéricos con mayonesa de yogurt  
Mini pan bao negro con chipirones y mayonesa de kimchee*

*Mini Rollito de Setas y Salsa Teriyaki*

*Crujiente de gambón con mayonesa de citricos*

*Brocheta de solomillo de buey marinada en whisky con mojo rojo*

*Mini hamburguesa de ternera con queso gouda y cebolla confitada*

*Mini hamburguesa vegetariana de lentejas y salsa picante*

*Samosa vegetal de patata, cebolla, guisante y zanahoria con curry*

*Mini Quesadilla de pollo de corral con pimientos y queso emmental acompañadas de margaritas*

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:



# ALMUERZOS Y CENAS DE GALA

## 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*
- Crema de calabaza con perlas de mozzarella*
- Crema de boletus con ravioli de merluza y gambas*
- Crema de carabineros con perlas de langostinos y almejas en tempura*
- Crema de níscalos con foie y salteado de castañas al oporto*
- Crema de maíz con dados de foie y cecina de León en texturas*
- Raviolis de txangurro con salsa de chantarelas y huevas de pez volador*
- Carpaccio de presa ibérica con compota de manzana y aceite de rúcula*
- Burrata de Murgia con tomate y aceto balsámico*
- Ensalada de caprese con pesto y olivas negras*



**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —

- Ensalada de queso de cabra y frutos secos con vinagreta de frambuesa*
- Ensalada de jamón de pato y foie con vinagreta de moras*
- Ensalada de cigalas y trigueros sobre tartar de guacamole y vinagreta de mango\**
- Milhojas de foie y manzana caramelizada con pan de especies*
- 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*
- Lasagna de rabo de toro*
- Raviolis de cigala con salsa de trufa y foie\**

(\*) Suplemento en entradas.

Precio por persona de 2,00 Euros

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:



# ALMUERZOS Y CENAS DE GALA

## PRINCIPALES PESCADOS (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*

*Merluza del Cantábrico sobre crema de espárragos al  
Idiazábal y verduras al wok*

*Corvina salvaje al horno con espuma de puerros y patata  
violeta*

*Bacalao confitado con almejas y boletus*

*Rodaballo ahumado al carbón con puré de celeri y fricasse  
de tomates.*

*Lomo de merluza en salsa verde con almejas y langostinos\**

*(\*) Suplemento en pescados y carnes*

*Precio por persona: 3,00 Euros*

**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —



## PRINCIPALES CARNES (a elegir 1)

*Pluma ibérica con pisto y patatas camperas*

*Carrillera de ibérico glaseada con verduritas de  
temporada*

*y parmentier de patata trufada*

*Preso ibérica confitada al ajo negro y tomatitos  
baby salteados*

*Lomo de ternera soubisse relleno de foie fresco,  
compota*

*de cebolla y patatas parisien*

*Confit de pato con ciruelas, orejones en salsa de miel  
y meloso de calabaza*

*Meloso de ternera con canela y enebro, patata parisien  
y dados de calabaza*

*Solomillo a la parrilla con verduritas al wok y salsa de  
vino\**

*Jarrete de ternera braseado con parmentier de patata  
violeta y zanahorias baby glaseadas*

*Tournedó de cordero glaseado con patatas juliana  
y tomates*

*Cochinillo asado a baja temperatura, tomillo limonero  
y patatas a lo pobre\**

*Espaldita de cordero confitada con yemas de trigueros  
y papas arrugas\**

*Estofado de rabo de buey sobre parmentier de patata  
trufada y boletus*

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:



# ALMUERZOS Y CENAS DE GALA

## POSTRES (a elegir 1)

*Brownie de chocolate y coulis de crema inglesa*

*Crujiente de avellanas y chocolate*

*Sopa de chocolate blanco con fresas*

*Tarta selva negra*

*Milhojas de crema de vainilla y nata*

*Ensalada de frutas de temporada*

*Jamaica de limón*

*Tarta árabe (mínimo 8 personas)\**

*Café cápsulas e infusiones y  
mignardises*

*Cerveza con y sin alcohol, refrescos  
y aguas minerales con y sin gas*

*(\*) Suplemento en postre  
Precio por persona: 2,00 Euros*



**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —

## Almuerzo / cena:

*Precio por persona 70,00 Euros  
Con 3 aperitivos fríos y 3 calientes*

*Precio por persona 15,00 Euros*

*Con 5 aperitivos fríos y 5 calientes  
Precio por persona 20,00 Euros*

*Bodega Vino blanco Cucamonas D.O. Verdejo y  
Vino tinto Viña Pomal Crianza D.O. Rioja*

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:



# ALMUERZOS Y CENAS DE GALA

## **Almuerzo/cena Premium:**

*Platos marcados con  
asteriscos por aumento de precio incluidos*

*Precio por persona 76,00 Euros*

*Con 3 aperitivos fríos y 3 calientes (30 min):*

*Precio por persona 15,00 Euros*

*Con 5 aperitivos fríos y 5 calientes (45 min):*

*Precio por persona 20,00 Euros*

*Bodega Vino blanco Viña Mocén D.O. Verdejo*

*Vino tinto Marqués de Murrieta reserva D.O. Rioja*

*Cava brut Visiega*



**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:



# BUFFET

## APERITIVOS

*Surtido de quesos artesanos con crackers y grissinis*

*Surtido de ibéricos con picos de jerez*

## FUENTES DE ENSALADA (a elegir 2)

*Ensalada de queso de cabra con frutos secos  
y vinagreta de frambuesas*

*Ensalada de bonito en escabeche con aceite de balsámico*

*Cogollos baby con anchoas y pimientos del piquillo*

*Ensalada alemana con cebolla crispera y encurtidos*

*Ensalada caprese con pesto y olivas negras*

## CREMAS DE TEMPORADA (a elegir 2)

*Gaspacho con guarnición*

*Crema de melón con jamón ibérico*

*Vichyssoise con crutons*

*Salmorejo con polvo de lomo ibérico*

*Crema de espárragos y queso feta*

*Sopa de calabaza al jengibre*

*Crema de calabacín con mozzarella*

*Suquet de marisco con quenelle de langostinos*



**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —

## ARROCES Y FIDEUA (a elegir 1)

*Arroz con verduras*

*Fideua de boletus*

*Arroz de ibéricos con alcachofas*

*Fideua de gambas y sepia*

## PESCADOS (a elegir 1)

*Merluza en salsa verde*

*Salmón confitado con salsa de berros*

*Lomos de bonito braseado con piperada*

*Mero al horno con patata nueva y veloute de lima limón*

*Merluza a la vizcaína*

*Bacalao a la gallega con cachelos*

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:





# BUFFET

## CARNES (a elegir 2)

*Solomillo ibérico asado con salsa agridulce*

*Suprema de pollo con almendras garrapiñadas y salsa  
oportó*

*Lomo de buey al horno con pimientos de padrón  
y salsa de boletus*

*Confit de pato con ciruelas y salsa de moras*

*Lomo de cerdo en costra de mostaza y patatas risoladas*

*Caldereta de cordero con hinojo y curry rojo*

## GUARNICIONES (a elegir 1)

*Patatas panaderas*

*Parrillada de verduras*

*Espárragos verdes a la plancha*

*Papas arrugas con mojo rojo*

*Puré de patatas gratinado con parmesano*



**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —

## POSTRES (a elegir 3)

*Ensalada de frutas con zumo de naranja*

*Milhojas de dulce de leche y crema inglesa*

*Tarta Jamaica de limón sobre base crujiente*

*Tarta sacher de chocolate*

*Cheesecake con frutos rojos*

*Brownie con nueces de Macadamia y chocolate*

## BODEGA

Vino blanco Viña Mocén D.O. Verdejo

Vino tinto Beronia D.O. Rioja

Cerveza con y sin alcohol, refrescos y

Agua mineral con y sin gas

(Consultar otras referencias de la Bodega Eneldo)

Café e infusiones y mignardises

**Precio por persona: 66 Euros**

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:



# CONDICIONES GENERALES

## INCLUIDO EN EL PRECIO

Menú y bebidas especificadas.

Menaje (cristalería y cubertería) y mobiliario.

Decoración estándar.

Servicio de Camareros: (Para eventos de menos de 70 personas se facturarán 110,00€ por cada camarero y cocinero el servicio de 4 horas)

### ***Duración***

Desayunos: 45 minutos

Vino español: 45 minuto

Cocktails: 90 minutos

Almuerzos y cenas de Gala: 30 + 90 minutos

Almuerzo Ejecutivo: 90 minutos

Buffet: 90 minutos

Montaje y desmontaje del servicio de catering el mismo día del evento si Eneldo lo ve oportuno



**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —

## NO INCLUIDO EN EL PRECIO

10% IVA en gastronomía

21% IVA en alquileres y servicios

Mobiliario para presentaciones corporativas

Mobiliario extra (solicitar presupuesto por tipo de evento)

**El número de invitados será confirmado 7 días antes del evento.**

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:



# CONDICIONES GENERALES

## VALIDEZ:

Esta propuesta tiene una validez de 15 días. Cualquier cambio sobre el briefing inicial del evento podría suponer un cambio en el presupuesto.

## LA FORMALIZACIÓN DE LA RESERVA

Se realiza con la transferencia del coste del alquiler del Espacio.

## EL PAGO DEL IMPORTE TOTAL

Debe realizarse 10 días antes del inicio del evento.



**ENELDO**  
— VENUES & CATERING —

## EL MONTAJE

Se realizará en base al comienzo de cada servicio. Para montajes con antelación o en horario específico solicitar presupuesto.

## EL DESMONTAJE

Se realizará al finalizar el Evento. En caso de tener que realizarse al día siguiente se cotizará aparte.

## DURACIÓN DE CADA SERVICIO:

Eneldo Catering aplicará una cortesía de 15 minutos de adelanto o retraso en el comienzo de cada servicio. En caso de exceder los tiempos de comienzo o duración del servicio se aplicará un sobrecoste acorde al tipo de servicio y nº de personas.

Trabajamos con proveedores  
con las siguientes certificaciones:



# ENELDO

— VENUES & CATERING —

[www.eneldo.es](http://www.eneldo.es)