



PROPUESTAS CATERING 2020

PROPUESTA CAFÉ DULCE

(p.p.p:6,50 €)

Bollería variada a elegir 3 pzas.: (*ver anexo)

Pastas Variadas

Petit Croissants

Mini Napolitanas de chocolate

Brochetita de fruta de temporada

Café, leche, infusiones, Zumo de Naranja y agua mineral.

PROPUESTA CAFÉ DULCE Y SALADO

(p.p.p:9,00 €)

Bollería variada a elegir 3 pzas.: (*ver anexo)

Petit Croissants

Mini Napolitanas de chocolate

Taquitos de Bizcocho de Chocolate Blanco con Pistachos y Frambuesas

Brochetitas de Fruta de temporada o de Queso Idiazabal con
Membrillo y uvas

2 Sandwichitos variados a elegir (*ver anexo)

1 Pancito a elegir (*ver anexo)

Café, Zumo de naranja, leche, infusiones y agua mineral.



PROPUESTA DESAYUNO HEALTHY
(p.p.p:13,50 €)

Brochetita de Fruta de Temporada o Cuenquito de Macedonia

Verrine de Yogourt griego con nueces y miel / Yogourt griego con confitura de
frambuesa y muesli

Taquitos de Carrot Cake con harina Integral y panela

Bandeja de fiambres, con frutos secos y tostas

Tostas con Queso Fresco, Aguacate, semillas de Granada y pipas de Calabaza

Tostas de Salmón con Aguacate y Semillas de Lino y Amapola

Café, leche, infusiones, Zumos Naturales Detox y
Agua mineral.



PROPUESTA FINGER I (p.p.p: 14,00 €)
(no incluye camareros ni bebidas)

Tablas de Ibéricos de Bellota con Almendras fritas

Tablas de Quesos Internacionales, con frutos secos y frutas

Brochetita de salmón con mozzarella, mostaza y miel

Mini Wraps de jamón asado o Pastrami, con pepinillos y mostaza

Taquito Mexicano del Pastor con pollo y piña

Oreo de Tortilla de patata con cebolla caramelizada sobre brioche de pimientos del piquillo

Samosas de Verduritas al curry con salsa Raita

Botón de Rabo de Toro con Manzana caramelizada

DULCE

Bandejas de Frutos rojos y Uvas
Taquitos de Brownie



PROPUESTA FINGER II (p.p.p: 18,00 €)
(no incluye camareros ni bebidas)

Tatín de Manzana con Foie y polvo de pistachos

Tablas de Jamón Ibérico de Bellota, con Almendras fritas

Trufas de queso azul con Arándanos y Pistachos

Brochetita de Cecina de León con mozzarella y Vinagreta al orégano

Botón de Aguacate con Atún y Tomate

Língote de Ensaladilla de Gambas

Mini Creppes rellenos de ensalada de Salmón

Mini Quiche de Calabaza y cebolla caramelizada

Pañuelitos de Pimientos rojos caramelizados y Queso de Cabra

Pancíto Cesar: Pollo, lechuga Cebolla crujiente y salsa Cesar

DULCE

Bandejas de Frutos rojos y uvas

Taquitos de Brownie

Cheese cake en Verrine



PROPUESTA FINGER HEALTHY (p.p.p: 18,00 €)
(no incluye camareros ni bebidas)

Tabla de Fiambres con tostas y grísínis

Tablas de Quesos Frescos y Semís con frutas y frutos secos

Ensaladitas individuales de Quínoa, Brotes tiernos, Langostinos y Aguacate, pasas, Hierbabuena y Semillas con vinagreta de soja y lima

Taquitos de pastel de Espinacas con gambas o de Puerros con jamón ibérico

Sashimí de Salmón con melón y salsa Ponzu

Pancito de Pastrami con pepinillos y cebolla crujiente

Crema caliente o fría según temporada (ver variedades)

Mini cocas Mallorquinas de pimientos rojos con queso de cabra

Brochetita de Verduras con salsa de soja

Brochetita mejicana de pollo con verduritas y guacamole

DULCE

Cuenquitos de macedonia de fruta de temporada

Taquitos de Carrot Cake con Harina integral y panela

Taquitos de Cheese Cake con Membrillo



PROPUESTA VINO ESPAÑOL I (p.p.p 14,00 €)
(Incluye camareros y bebidas)

Chíps de vegetales

Tablas de Ibéricos de Bellota con picos

Tablas de quesos internacionales con frutos secos y uvas

Oreos de tortilla de patata con cebolla confitada sobre Brioche de piquillos

Bebidas

Vino Blanco Verdejo de Rueda, Vino Tinto Crianza, Bodegas Martínez Lacuesta,
Cerveza, Cerveza sin, Refrescos y Agua mineral.

PROPUESTA VINO ESPAÑOL II (p.p.p 17,00 €)
(Incluye camareros y bebidas)

Tablas de mini fuetts con regañas y aceitunas aliñadas

vasito de salmorejo con virutas de parmesano (crema fría o caliente a elegir)

Tablas de Jamón Ibérico de Bellota con almendras fritas

Cucharita de Burrata con tomate deshidratado y Pesto

Barquitas variadas:

Ensalada de aguacate y langostinos

Lascas de Bacalao con Tapenade de aceituna negra y cama de guacamole

Pimientos rojos confitados, con queso de cabra

Cubanito de Solomillo Ibérico BBQ

Bebidas

Vino Blanco Verdejo de Rueda, Vino Tinto Crianza, Bodegas Martínez Lacuesta,
Cerveza, Cerveza sin, Refrescos y Agua mineral.



PROPUESTA COCKTAIL I (p.p.p 24,00 €)
(Incluye camareros y bebidas)

Shot caliente de crema de piquillos con Burrata y Pesto (* ver variedades)

Tablas de Jamón Ibérico de Bellota con Almendras fritas

Tablas de Quesos Internacionales con Frutas y Frutos secos

Petit Pain de Pastrami con mostaza y cebolla crujiente

Brochetita de Salmón con Mozzarella y salsa de mostaza y miel

Crujientes de Ahumados:

Bacalao con Guacamole y Tapenade de Aceituna negra
Anchoa con tartar de tomate y Aceituna verde

Miní Taco Mejicano de Langostinos, Aguacate y lima

Samosas de Verduritas al curry con salsa Raita

Canelón de piquillos relleno de bacalao y gambas

Botón de Rabo de Toro con Manzana caramelizada

DULCE

Duo de Brownies Blanco y Negro

Verrine de Tiramisú

Bandejas de Frutos rojos con Chocolates

BEBIDAS

Vino Blanco Verdejo de Rueda, Vino Tinto Crianza, Bodegas Martínez Lacuesta,
Cerveza, Cerveza sin, Refrescos y Agua mineral.



PROPUESTA COCKTAIL II (p.p.p 27,00 €)
(Incluye camareros y bebidas)

Tatín de Manzana con Foie y polvo de pistachos

Tablas de Jamón Ibérico de Bellota, con Almendras fritas

Trufas de queso azul con Arándanos y Pistachos

Quenelle de Sashimi de salmón con melón y salsa Ponzú

Lingote de Ensaladilla de Rape y Gambas

Mini Cocas Mallorquinas de verduritas y Anchoas

Bikini de Mozzarella y Trufa

Shot de crema de Calabaza con Parmesano y Jengibre (* ver variedades)

Langostino Panko con Coco y muselina de Mango

Samosas de Pimientos del piquillo caramelizados y Queso de Cabra

Cucharita de Ravioli de Txangurro al Champagne

Gua Bao de Solomillo, con salsa Oriental (tamaño Cocktail)

DULCE

Cucurucho de cremoso de chocolate con frambuesas

Taquitos de NY Cheesse Cake

Bandejas de Frutos rojos con Chocolates

BEBIDAS

Vino Blanco Verdejo de Rueda, Vino Tinto Crianza, Bodegas Martínez Lacuesta,
Cerveza, Cerveza sin, Refrescos y Agua mineral.



PROPUESTA COCKTAIL III (p.p.p: 30,00€)
(Incluye camareros y bebidas)

Cup de Foie con salsa de Higos

Tablas de Jamón Ibérico de Bellota con Almendras fritas

Tablas de tacos de parmesano y de mortadela de Bolonia Trufada con grísínis

Cucharita de Burrata con Tomate seco y Pesto

Mini Creppes rellenos de ensalada de Salmón con Rúcula

Taquito Mejicano del Pastor con pollo y piña

Nem de rollitos Thai de setas con hierbabuena y salsa agrídulce

Gyozas de gambas con salsa Teriyaki

Shot de crema de Calabacín con Mascarpone y polvo de Bacon (* ver variedades)

Taquitos de Quiche de Calabaza y Queso de Cabra

Dadito de Papa canaria con Mojo Picón

Saquitos de puerros con jamón ibérico y salsa de pimientos rojos

Cubanito de Solomillo Ibérico acompañado de patatas paja

Mini Burger Mejicana con Mayonesa de Aguacate y pico de gallo, acompañado de totopos

DULCE

Petit Fours

Verrine de Lemon curd

Bandejas de Frutos rojos con Chocolates

BEBIDAS

Vino Blanco Verdejo de Rueda, Vino Tinto Crianza, Bodegas Martínez Lacuesta,
Cerveza, Cerveza sin, Refrescos y Agua mineral

LISTADO PRECIOS BANDEJAS:

BANDEJAS DULCES:

1.- Bandeja 20 croissant (1/2 luna)	20,00€
2.- Bandeja 20 Mini Napolitanas de chocolate.....	10,00€
3.- Bandeja Bizcocho 20 porciones.....	10,00€
- Nueces con pasas	
- Chocolate con Naranja	
- Zanahoria con nueces y canela	
- Chocolate Blanco con Frambuesas y Pistachos	
4.- Bandeja 20 Mini Donuts Glaseados con frutos rojos.....	15,00€
5.- Bandeja 20 Palmeritas: Azúcar/ Chocolate/Blanco/ Glaseado Naranja.....	15,00€
6.- Bandeja 20 Mini Gofres con Nata, Chocolate y Frutos Rojos.....	20,00€
7.- 20 Taquitos Brownie Chocolate Blanco con Pistachos.....	10,00€
8.- 20 Taquitos Brownie Chocolate con Nueces.....	10,00€
9.- 20 Taquitos de NY Cheese Cake (Frambuesa, Toffee, Membrillo).....	10,00€
10.- Verrine Mousse de tarta de Queso, Tiramisú, LemonCurd.....	1,50€
11.- Bandeja 20 brochetitas de fruta de temporada.....	20,00€

BANDEJAS SALADAS:

1.- Bandeja 20 Sandwichitos.....	20,00€
2.- Bandeja 20 Petit Pain.....	22,00€
3.- Bandeja 20 pancitos.....	22,00€
4.- Bandeja 20 Botones.....	22,00€
5.- Bandeja 20 Mini tacos.....	20,00€
6.- Bandeja 20 Brochetitas.....	30,00€
(Salmón Ahumado con Queso Feta/Pastrami con Pepinillos/Cecina con Mozzarella/Jamón Asado con Piña/Tomatito Cherry, Mozzarella y albahaca)	
7.- Bandeja Paletilla Ibérica Bellota con picos (300grms).....	35,00€
8.- Bandeja Lomo Ibérico con Picos (300 grms).....	25,00€
9.- Bandeja de Salmón Ahumado con Blinis, salsa de mostaza y miel y crema agria (200grms).....	25,00€
10.- Bandeja de Quesos Internacionales con frutos secos, tostas y grisinis.....	25,00€
11.- Bandeja de 20 samosas.....	20,00€
12.- Bandeja de 20 tacos mejicanos del Pastor o Cochinita Pibil.....	20,00€
13.- Dipeo Humus con mini pitas (10 pax).....	10,00€
14.- Dipeo Guacamole con Nachos (10 pax).....	10,00€
15.- Dipeo Queso azul con crudités (10 pax).....	10,00€
16.- Ensaladitas Individuales.....	3,50€
- Quinoa, Brotes tiernos, queso fresco, aguacate, hierbabuena, semillas y pasas	
- Espinaca Baby, Lascas de parmesano, nueces y pasas	
- Tomate, aceitunas negras, queso feta y AOVE de orégano	
- Arroz Thai con verduritas y leche de coco	
- Garbanzos con piperana y ventresca de atún	
17.- 1L. Crema fría o caliente (*Ver anexo).....	12,00€



LISTADO PRECIO BEBIDAS:

- Refrescos.....	1.50€
- Cerveza/Cerveza sin.....	1.80€
- Zumos Individuales Granier.....	1,95€
- Botellita Agua Mineral	1,20€
- Botellita Agua con Gas.....	1.25€
- Termo Agua 1L. + 10 sobres de Infusiones.....	10,00€
- Termo Café 1 L.....	10,00€
- Termo Leche 1 L.....	6,00€
- Botella Zumo Naranja 1L.....	6,00€
- Botella Zumo Naranja Recién Exprímido 1L.....	9,00€
- Cubitera con Hielo.....	4,00€

SERVICIO BARRA BAR:.....6,50€ p.p.p

Incluye:

- Servicio de Camarero 1 hora
- Montaje barra y desmontaje
- Cristalería y menaje necesario para el servicio
- Bebidas: vino Tinto Martínez Lacuesta, vino Blanco verdejo, Cerveza, Cerveza sin, Refrescos, y agua Mineral

SERVICIOS ADICIONALES:

1.- Mesas altas de Apoyo vestidas.....	32,00€ unid.
2.- Corner de Postres.....	08,00€ p.p.p
3.- Cup Cakes y Galletitas personalizadas.....	3,50€ unid.
4.- Servicio de Camareros.....	25,00€/h.
5. Cortador de Jamón + 1 pata de Jamón Ibérico de Bellota (1 hora).....	500€
6.- Corner de Pisco Sour/Mojitos/Kaipirinhas.....	consultar p.v.c
7.- Master Class de coctelería.....	consultar p.v.c

LISTADO OPCIONES:

Míni Bollería variada:

Petit croissants ó 1/2 Lunas
Vigilantes (míni croissant alargado con azúcar)
Míni napolitanas de chocolate
Míni napolitanas de crema
Caracolitas
Míni Gofres con nata y frutos rojos
Tortitas con chocolate y plátano
Míni donuts glaseados
Míni Muffins
Bizcocho Choco blanco con frambuesas y pistachos
Bizcocho Chocolate con naranja
Bizcocho Calabaza y jengibre
Bizcocho Zanahoria, nueces y canela
Palmeritas variadas
Pastas variadas

Pancitos:

Jamón Ibérico con tomate rallado
Pastrami, Pepinillo, cebolla crujiente y mostaza
Salmón ahumado, aguacate, mostaza y miel
Anchoas, queso bríe, aguacate y mayonesa
Atún, mayonesa, rúcula y tomate
Tortilla española con alioli o con tomate rallado
Bacalao ahumado, mermelada de pimientos rojos y aceituna negra

Sandwíchitos:

Jamón dulce, queso y tomate rallado
Jamón dulce y mantequilla de hierbas
Mortadela de Bolonia, Pesto, tomate y parmesano
Cecina de León, Mozzarella y Rúcula
Ensalada de cangrejo
Guacamole, queso y tomate
Havarti, Huevo duro y Aceituna negra
Vegetal con queso y huevo
Mousse de Queso con nueces, pasas y Rúcula

Cremas Calientes:

Puerros con crujiente de Jamón/ Calabaza con Parmesano y Jengibre/ Pimientos del piquillo con Burrata/ Calabacín con Mascarpone/ Boletus

Cremas Frías:

Salmorejo tradicional/ Salmorejo de Mango/ Gazpacho tradicional/ Gazpacho de fresas/ Gazpacho de Melón/ Vichysoisse.



CONDICIONES DEL SERVICIO:

- 1.- Propuestas de catering para el ejercicio 2020, en función de 20 personas. Si fuese menor el número de comensales, les agradeceríamos nos solicitasen presupuesto.
- 2.- La propuesta elegida por el cliente se entregará debidamente emplatada, e incluye todo el menaje necesario para el servicio. Si el cliente quisiera cristalería, vajilla o cubertería adicional, se facturará aparte.
- 3.- El servicio de entrega y recogida, será gratuito para los servicios en Madrid ciudad con una facturación superior a 550,00 Euros. Para servicios fuera de Madrid, el precio variará en función del Kilometraje.
- 4.- Los precios indicados en cada propuesta no incluyen el 10% de IVA.
- 5.- Las propuestas son orientativas, si desean hacer algún cambio de una propuesta a otra, no duden comunicárnoslo. Si el cliente quisiera dentro del apartado de bebidas, cambiar el Crianza ofertado por un Reserva, así como añadir Cava o Champagne francés, no duden consultarnos presupuesto.
- 6.- La forma de cobro será por transferencia bancaria.
- 7.- Se cobrará el número de comensales confirmado 2 días antes del evento. Si el día del evento asistiesen más personas de las confirmadas, se cobrará el número de asistencias.
- 8.- Los pedidos deberán realizarse con un mínimo de 48 horas de antelación y en eventos superiores a 100 personas, con 72 horas de antelación y por escrito, enviando un e.mail de confirmación a la dirección de correo electrónico tirabequecatering@gmail.com. En el caso de cancelación 24 horas antes del evento se cobrarán los gastos producidos hasta ese momento (Personal y Preparación del Servicio).