



EMPRESA: TIRABEQUE GOURMET, S.L

CONTACTO: Paloma Martín-Calderín

TLF: 636 69 88 68/606222346

PROPUESTAS COCKTAIL 2020/2021

COCKTAIL I: Aperitivo + 8 Pinchos + 2 Dulces (p.p.p: 23,50€) (**)

- Frutos secos al curry y Chíps de Yuca, en mesas de apoyo
- Shot caliente de crema de piquillos con Burrata y Pesto
- 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
- Crujientes de Ahumados: Salmón con aguacate/Bacalao con Guacamole y Tapenade de Aceituna negra/ Anchoa con tartar de Aceituna verde
- Mini Taco Mejicano del Pastor con Pollo, Aguacate y lima
- Samosas de Verduritas al curry con salsa Raita
- Botón de Rabo de Toro con Manzana caramelizada

- Duo de Brownies Blanco y Negro
- Bandejas de Frutos rojos con Chocolates

- Bebidas: Vino Tinto crianza Martínez Lacuesta, Vino blanco Verdejo, Cerveza y Refrescos

COCKTAIL II: Aperitivo + 10 Pinchos + 2 Dulces (p.p.p: 25,50€) (**)

- Frutos secos al curry y Chíps de Yuca, en mesas de apoyo
- 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
- Bikini de Mozzarella y Trufa
- Shot de crema de Calabaza con Parmesano y Jengibre
- Langostino Panko con Coco y muselina de Mango
- Mini Coca Mallorquina
- Gua Bao de Solomillo, con salsa Oriental (tamaño Cocktail)

- Cucurucho de cremoso de chocolate con frambuesas
- Taquitos de NY Cheesse Cake

- Bebidas: Vino Tinto crianza Martínez Lacuesta, Vino blanco Verdejo, Cerveza y Referescos



COCKTAIL III: Aperitivo +12 Pinchos + 2 Dulces (p.p.p: 28,00€) (**)

- Frutos secos al curry y Chíps de Yuca, en mesas de apoyo
- Shot de Calabacín con Mascarpone y polvo de Cecina de León crujiente
- Tostita Hojaldrada de Foie, caramelizada con piñones
- Tablas de Jamón Ibérico de Bellota con picos de Jerez
- Cucharita de Burrata con tomate seco y pesto
- Creppes de ensalada de Salmón con Aguacate y Rúcula
- Barquitas Variadas: Ensalada de Langostinos Aguacate y lima/ Tapenade de Aceituna negra con Bacalao Ahumado y Guacamole/ Anchoa del Cantábrico con Tartar de Aceituna verde
- Taquitos de Quiche de calabaza con Queso de Cabra y cebolla caramelizada
- Pancito de Pollo con cebolla crujiente y salsa Cesar
- Nem de rollitos vietnamitas de verduritas con salsa agrídulce
- Gyozas de gambas con salsa oriental
- Cucharita de Ravioli de Txangurro al vino Blanco
- Mini burger con Foie y Cebolla caramelizada

- Petit Fours
- Verrine de tarta de queso con Toffee
- Bebidas: Vino blanco de Rueda, vino tinto Crianza, Refrescos, Cerveza, Cerveza sin y Agua.

COCKTAIL IV: Aperitivo +12 Pinchos + Refuerzo + 3 Dulces (p.p.p: 30,00€) (**)

- Frutos secos al curry y Chíps de Yuca, en mesas de apoyo
- Shot de Calabacín con Mascarpone y polvo de Cecina de León crujiente
- Tablas de Jamón Ibérico de Bellota con picos de Jerez
- Tostita Hojaldrada de Foie, caramelizada con piñones
- Cucharita de Burrata con tomate seco y pesto
- Creppes de ensalada de Salmón con Aguacate y Rúcula
- Barquitas Variadas: Ensalada de Langostinos Aguacate y lima/ Tapenade de Aceituna negra con Bacalao Ahumado y Guacamole/ Anchoa del Cantábrico con Tartar de Aceituna verde
- Taquitos de Quiche de calabaza con Queso de Cabra y cebolla caramelizada
- Pancito de Pollo con cebolla crujiente y salsa Cesar
- Nem de rollitos vietnamitas de verduritas con salsa agrídulce
- Gyozas de gambas con salsa oriental
- Bao de panceta glaseada
- Mini burger con Foie y Cebolla caramelizada
- Cazuelita de Refuerzo: Canelón Wantón de Txangurro/Gambón al curry con Basmati/ Pimiento del Piquillo de Merluza y gambas/ Mini Albondiguillas de ternera con Boletus

- Petit Fours
- Verrine de tarta de queso con Toffee

- Bebidas: Vino blanco de Rueda, vino tinto Crianza, Refrescos, Cerveza, sin y Agua.

VARIEDADES A ELEGIR (*)

Mini Bollería variada: 3 piezas

Petit croissants

Vigilantes (mini croissant alargado con azúcar)

Mini napolitanas de chocolate

Mini napolitanas de crema

Caracolitas

Mini donuts glaseados

Mini Gofres con Chocolate líquido y Mascarpone

Mini Tortitas con Frutos Rojos

Pastas de Té

Cookies variadas: Pepitas de Chocolate con Avellanas, Chocolate con Nueces, Chocolate con Pepitas de Chocolate Blanco.....

Scones con nata y confitura de Arándanos

Palmeritas de chocolate blanco con Pistachos

Mini Palmeritas de Azúcar y de Chocolate

Mini Muffins:

Choco con Frambuesas y Toffee

Bizcocho Casero en Taquitos:

Chocolate con naranja

Calabaza y jengibre

Zanahoria, nueces y canela

Limón

Pancitos o Petit Pain: 1 variedad

Jamón Ibérico con tomate rallado

Salmón ahumado, aguacate, mostaza y miel

Anchoas, queso brie, aguacate y mayonesa

Atún, mayonesa, rúcula y tomate

Tortilla española con alioli o con tomate rallado

Bacalao ahumado, meremelada de pimientos rojos y aceituna negra

Butifarra con Tumaca

Sandwichitos: 2 variedades

Jamón dulce, tomate rallado y Rúcula

Jamón dulce y mantequilla de hierbas

Pastrami, Mostaza y Pepinillo con Cebolla crujiente

Mortadela de Bolonia, Pesto, tomate y parmesano

Cecina de León rúcula y parmesano con AOVE

Ensalada de cangrejo

Vegetal con queso y huevo

Queso con nueces y pasas

Aceituna Negra, Maíz y Huevo



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



CONDICIONES DEL SERVICIO:

- 1.- Propuestas de Servicio de Catering según las siguientes opciones:
Pedido Mínimo Empresas: 15 Personas
Pedido Mínimo Particulares:
 - Lunes a Jueves: 20 Personas
 - Viernes a Domingo: 25 Personas
 - Para presupuestos superiores o inferiores, les agradeceríamos nos solícitasen presupuesto.
 - Para fuera de Madrid centro consultar tarifas.
- 2.- La propuesta elegida por el cliente se entregará debidamente emplatada, e incluye todo el menaje necesario para el servicio.
- 3.- La propuesta incluye montaje y desmontaje del servicio, correlativo a la hora del inicio del evento.
- 4.- Las propuestas incluyen servicio de Camareros y Barra libre de 1 hora en el vino Español, y en el Cocktail.
 - Si el cliente requiriese Servicio de Camarero, el precio será de 16,00€/hora.
 - La hora extra de camarero el precio será por importe de 25,00€/hora.
- 5.- Los precios indicados en cada propuesta no incluyen el 10% de IVA.
- 6.- Las propuestas son orientativas, si desean hacer algún cambio, no duden comunicárnoslo.
- 7.- La forma de cobro será por transferencia bancaria.
 - Para clientes nuevos reserva del 50% a la aceptación del presupuesto y el resto 24 horas antes del servicio.
 - Para clientes habituales 1 solo pago a finalización del evento.
- 8.- Se tendrá en cuenta el número de asistencias confirmadas 2 días antes del evento, aun cuando asistiera un número inferior, pero en el caso en que asistieran más invitados de los confirmados, se comunicará a la persona encargada del evento y se cobrará el número de asistencias.
- 9.- Los pedidos deberán realizarse con un mínimo de 72 horas de antelación y por escrito, enviando un e-mail de confirmación a la dirección de correo electrónico tirabequecatering@gmail.com
- 10.- En el caso de cancelación durante las 24 horas antes del servicio, se procederá a cobrar el 50% del total de la factura, en concepto de indemnización.
- 11.- Nuestros eventos están adecuados a la Normativa Covid, en función de Seguridad, conforme a las pautas establecidas por el Ministerio de Sanidad: Desinfección de la zona de trabajo, Punto de Gel Hidroalcohólico, uso de Mascarillas desechables y Guantes por nuestro personal de trabajo.

En el caso en que el servicio sea pasado por camareros, cada pincho irá en emplatado individual.