

**PROPUESTAS DE MENÚ PARA CELEBRACIONES PARTICULARES.
ARMIÑAN CATERING**

COCTEL 1

Tarrito de pasta fresca con rúcula, tomate semiseco y queso feta
Cazuelita de chistorra de Navarra a la sidra con pan de leña
Fondue de queso en hogaza con pan de pasas y nueces
Brocheta de pato con glacé de tomate
Burritos con espinacas, avellanas y gorgonzola / de sobrasada, queso brie y toque de miel de romero
Mini burger con foie y cebolla confitada
Blini con crema de salmón y eneldo
Hummus con tappenade, crudités y tostas crujientes
Mandú con soja
Croquetitas de jamón ibérico
Dados de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza
Timbal de tortilla de patata con cebolla confitada

Dados de brownie de oreo
Profiteroles con hilos de caramelo

33€ / persona

(Precio válido a partir de 50 personas)

35€ / persona

(Precio válido a partir de 25 personas)

**En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 10€/Invitado respecto del precio válido a partir de 25 personas*

Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo, vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas, Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua.
Duración cóctel: 2h30min. *Cada hora o fracción adicional : +3€/persona*
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +1€/persona
- Cristalería (vasos chatos y medios), menaje y mantelería de la barra de bebida
Cristalería en copas: +1€/persona
- Personal de cocina
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

CÓCTEL 2

Chupitos de gazpacho andaluz con AOVE/ de vichyssoise
Fondue de queso en hogaza con pan de pasas y nueces
Burritos con espinacas, avellanas y gorgonzola/ de pollo a la brasa con mostaza dulce
Hummus y pimentón con crudités y tostas crujientes
Mil hojas de salmón y crema de queso con pasas de corinto
Conos de colores con ganache de foie, frambuesa lío y crocanti de almendra
Mini burger en pan de mollete con presa ibérica y cebolla crispy/ de retinto con salsa gourmet
Tartaleta con burratta, pesto, tomate semiseco y albahaca
Croquetitas de jamón ibérico/bacalao
Taco de pato con mascarpone, cebolla confitada y tomate semiseco
Rollito crujiente de gulas con ali oli ligero
Gamba envuelta en hilo de patata con soja

Tarrito de mousse de chocolate blanco con topping de oreo/ de chocolate con crujiente de galleta
Blinis con dulce de leche, glacé y frutos del bosque

36€ / persona

(Precio válido a partir de 50 personas)

38€ / persona

(Precio válido a partir de 25 personas)

**En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 10€/Invitado respecto del precio válido a partir de 25 personas*

Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo, vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas, Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua.
Duración cóctel: 2h30min. *Cada hora o fracción adicional : +3€/persona*
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +1€/persona
- Cristalería (vasos chatos y medios), menaje y mantelería de la barra de bebida
Cristalería en copas: +1€/persona
- Personal de cocina
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

CÓCTEL 3

Tarrito de salmorejo con virutas de jamón de pato y perlas de AOVE
Bodegón de quesos premium con uvas y nueces
Jamón ibérico D.O Guijuelo con picos y regañás
Dados de salmón con sésamo y crema de eneldo
Carpaccio de buey, rúcula y aceite de trufa con teja de parmesano
Cucharitas de ceviche peruano
Brocheta de vieira y gambón con mayonesa de wasabi
Mini burger con pesto, gorgonzola, y tomate semiseco
Brocheta de pollo tikka masala
Cigarrito de chipirón
Tartaleta con burratta, tomate semiseco, sésamo y paté de trufa
Escalope de foie con crujiente de pistacho sobre tosta
Croquetitas de patata y trufa/ de rabo de toro

Tarritos de tiramisú/ de tarta tres leches con dulce de leche
Mini cheese cake con frutos rojos

40€ / persona
(Precio válido a partir de 50 personas)

43€ / persona
(Precio válido a partir de 25 personas)

**En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 10€/Invitado respecto del precio válido a partir de 25 personas*

Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo, vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas, Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua.
Duración cóctel: 2h30min. *Cada hora o fracción adicional : +3€/persona*
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +1€/persona
- Cristalería (vasos chatos y medios), menaje y mantelería de la barra de bebida
Cristalería en copas: +1€/persona
- Personal de cocina
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

CÓCTEL PARA NIÑOS

Cestas de patatas y gusanitos

Pizzas mini de jamón y queso

Perritos calientes mini

Sandwichitos York- Cheddar

Mini burger con salsas

Croquetitas de jamón

Tarritos golosos

Dados de brownie de chocolate con fresas

Trina o batidos de yogourt

PRECIO

Por niño:18€

(Precio válido a partir de 10 niños)

Por niño:21€

(Precio válido a partir de 5 niños)

Menaje y mantelería de la mesa infantil incluido en el precio.

MENÚ TRADICIONAL

Entrantes

Ibéricos con picos de Jerez
Jamón ibérico D.O. Guijuelo con picos de Jerez
Quesos premium con uvas y nueces
Conos con ganache de foie, frambuesa lío y crocanti de almendra
Tacos de foie con membrillo y sésamo
Blini&blini de foie con mermelada de arándanos
Nigiris y Rolls variados con salsa de soja
Milhojas de salmón, crema de queso y pasas de Corinto
Dados de salmón con sésamo y crema de eneldo
Brocheta de tomate semiseco con mozzarella y pesto
Brocheta de pimiento rojo mini con interior de queso fresco
Croquetitas de rabo de toro / de patata y trufa / de boletus
Cigarritos de chipirón
Rollito de gulas con ali oli ligero
Cucharita de pulpo a la brasa con espumoso de patata

(A elegir 5 opciones)

Primeros platos

Ensalada de espinacas baby con jamón de pato, queso de cabra, nueces y pasas al P.X
Ensalada de pasta con tomate semiseco, queso feta y rúcula
Ensalada de quinoa con verduritas de temporada
Ceviche peruano
Crema de calabaza con crujiente de parmesano
Crema de setas con picatostes
Vichysoise con tacos de manzana
Risotto de boletus
Caramelos de pasta de ricotta, grana padano y pera, con crema de boletus

(A elegir una opción)

Segundos platos

Solomillo ibérico con reducción de oporto, orejones, pasas y ciruelas
Roast beef en su jugo con quenelle de patata y salteado de verduritas de temporada
Carpaccio con parmesano sobre rúcula y perlas de AOVE
Carrillera de buey con puré de patata ligero trufado

Bacalao confitado con verduras variadas
Merluza a la bilbaína con patatas panaderas
Tartar de salmón con aguacate y perlas de mostaza
Pudding de cabracho sobre cama de rúcula con gambones y salsa ligera

(A elegir una opción)

Mini panecillos multicereales individuales

Postres

Natillas caseras con crujiente de galleta

Mousse de dulce de leche con speculoos

Tiramisú

Tarta de zanahoria

Tarta Red Velvet

Tarta de chocolate

Tarta de limón y merengue

Coulant con interior de chocolate con helado de nuez de macadamia sobre hierbabuena

Tatín de manzana con helado de vainilla y toque de canela

(A elegir dos opciones)

Café, leche e infusiones

Mini macarons de colores

51€ / persona

(Precio válido a partir de 20 invitados)

Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo, vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas, Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.

Duración: 2h30min. *Cada hora o fracción adicional : +3€/persona*

Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona

Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +2€/persona

- Cristalería (copas), menaje y mantelería de la barra de bebida y las mesas
- Centro de flores mesa
- Personal de cocina

Recomendaciones del chef para incluir en tu menú:

- Brocheta de gambón con vieira y mayonesa de wasabi +2,75€/persona
- Escalope de foie a la plancha con crujiente de pistacho sobre pan de cristal +2,75€/persona
- Saquito de carpaccio con parmesano y aceite de trufa sobre rúcula +2,75€/persona
- Niguiris y rolls variados con salsa de soja y wasabi +2,75€/persona
- Cazuelita de pulpo con cremoso de patata y pimentón +4,75€/persona
- Confit de pato con quenelle de patata al aroma de trufa +2€/persona
- Cochinitillo deshuesado en su jugo con puré de manzana y patatitas doradas a la provenzal +4€/persona
- Cordero deshuesado con patatitas París a las finas hierbas +4€/persona
- Repostería personalizada: cookies, cake pops, muffins +3,50€/ud. (Pedido mínimo de 20 Uds.) En caso de hacerlo en bolsita individual con etiqueta +5€/ud.
- Tartas: Carrot cake, Red Velvet, Limón y merengue, chocolate... +35€/Ud.

Disponemos de menús adaptados a personas con algún tipo de alergia, así como menús vegetarianos, veganos y saludables

Todos nuestros productos frescos cuentan con la garantía de calidad de



Servicios complementarios

- Servicio de camareros 20€/hora o fracción por camarero
(mínimo de 4h.)
(Servicio recomendable de 1 camarero
cada 10 invitados)
- Fuente de chocolate con chuches y fruta 6€ por persona
*3 pisos con 1 kg de carga de chocolate
(a partir de 25 personas)*
*5 pisos con 5 kg de carga de chocolate
(a partir de 50 personas)*
- Servicio de café e infusiones con menaje 3€ por persona
- Barra libre de copas gama media con tarros de chuches 6€/persona/hora
- Alquiler de manteles lino gris o frambuesa 20€/Ud.
- Alquiler mesa de cóctel vestida 30€/ud.
- Alquiler otro mobiliario Bajo presupuesto personalizado
- Animación infantil (pintacaras, búsqueda del tesoro, manualidades, photocal). Duración 2 horas y 30 minutos 350€
- Atención de niños (manualidades y pintura) 150€
Duración 3 horas

Condiciones

- Los precios reflejados en este documento **no incluyen I.V.A. (10%)**
- Se confirmará y formalizará el evento con una **reserva**, indicando el número de invitados. Para ello se abonará el 50% del total del presupuesto mediante transferencia bancaria, ingreso en cuenta o en metálico.
- **El 50% restante se abonará por los mismos medios un día antes del evento.**
- Si el **número de asistentes final es inferior al presupuestado** y acordado inicialmente, y se traslada a Armiñan Catering en un plazo inferior a 5 días laborables previos a la celebración del evento, se mantendrá el presupuesto inicial.
En caso de ser un número de asistentes superior al presupuestado y acordado inicialmente, se abonará la cantidad adicional correspondiente al finalizar el evento.
- Anulaciones. Hasta 5 días laborables antes del evento se facturará el 50% del presupuesto. Menos de 5 días laborables antes del evento se facturará el 100% del presupuesto.
- Para eventos **fuera de Madrid Capital** el servicio de transporte se facturará en función de la distancia y el tipo de evento. Consultar tarifas.
- En caso de no contar con **instalaciones de cocina** en el espacio en el que se desarrolle el evento, conllevará un **coste adicional** de 100€ para eventos de 25 invitados, 150€ para eventos de más de 50 invitados.
- En caso de contratar **alquiler de mobiliario** se presupuestará el mismo, así como el transporte, montaje y desmontaje.
- Al finalizar los servicios contratados se procederá a la recogida y **desmontaje total**: mobiliario, menaje, decoración, bebida no consumida durante el cóctel...