

**PROPUESTAS DE MENÚ PARA CELEBRACIONES PARTICULARES.
ARMIÑAN CATERING. 2017-2018**

COCTEL 1

Tarrito de salmorejo con virutas de jamón de pato o crema de calabaza con curry*
** (en función de temporada)*

Fondue de queso en hogaza con panecillos crujientes
Mini burrito de salmón, crema de queso, rúcula y nueces
Hummus con tapenade, tostas y crudités
Jamón ibérico D.O. Guijuelo con picos y regañas
Mini conos de colores con ganache de foie, frambuesa lío y crocanti de almendra
Tartaletas con burrata, tomate semiseco, trufa, perlas de aceite de oliva, sal Maldon y sésamo
Mini taco de cochinita pibil
Guiozas con soja
Mini pechuguitas Villaroy con salsa de mostaza y miel
Mini croquetas de patata y trufa
Langostino envuelto en pasta brick con salsa rosa

Dados de brownie de Oreo
Vasitos duo mousse de dulce de leche con speculoos

35€ / persona

(Precio válido a partir de 50 personas)

40€ / 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 o Tarao (Bodega de Martínez Lacuesta), vino Tinto Rioja Crianza Finca Nueva (Miguel Angel de Gregorio) o tinto Tarao (Bodega de Martínez Lacuesta)
Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua mineral Auara 50 cl. (agua solidaria)
Duración cóctel: 2h30min. *Cada hora o fracción adicional : +3€/persona*
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
Vino tinto Rioja Crianza Luis Cañas: +1,5€/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

Por favor, lea detenidamente las condiciones del presupuesto al final del documento

CÓCTEL 2

- Botellitas mini de gazpacho / vichyssoise o consomé (*en función de temporada*)
- Bodegón de ibéricos con picos y regañías
- Bodegón de quesos Premium con uvas y nueces
- Dados de salmón con wakame, soja y sésamo
- Mini tosta con foie y mermelada de higo
- Mini burrito de pollo a la brasa con lechuguitas y mostaza
- Mini taco de pato desmigado con tomate semiseco, mascarpone, cebolla confitada
- Cucharita de carpaccio de pulpo sobre cremoso de patata, con pimentón, aceite de oliva y sal Maldon
- Mini burger con pesto, gorgonzola, tomate semiseco y rúcula
- Rollito crujiente de gulas con alioli ligero
- Mini croquetas de rabo de toro
- Saquito crujiente de queso curado con mermelada de frambuesa

- Mini dados de brownie de chocolate con nueces e hilos de chocolate blanco
- Vasitos de tiramisú

40€ / persona

(Precio válido a partir de 50 personas)

45€ / 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 o Tarao (Bodega de Martínez Lacuesta), vino Tinto Crianza Luis Cañas D.O. Rioja
- Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua mineral Auara 50 cl. (agua solidaria)
Duración cóctel: 2h30min. *Cada hora o fracción adicional : +3€/persona*
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
Vino tinto Rioja Crianza Luis Cañas: +1,5€/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

Servicio de camareros no incluido en el precio de estos menús. Ver apartado "Servicios complementarios"

Por favor, lea detenidamente las condiciones del presupuesto al final del documento

CÓCTEL PARA NIÑOS

Cestas de patatas y gusanitos

Pizzas mini de jamón y queso

Perritos calientes mini

Bolitas de pollo crujiente

Mini burger con salsas

Croquetitas de jamón

Tarritos de chuches

Dados de brownie de chocolate con nueces e hilos de chocolate blanco

Trina y coca cola sin cafeína

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.

MENU TRADICIONAL SENTADOS

Entrantes

- Ibéricos con picos de Jerez
- Jamón ibérico D.O. Guijuelo con picos de Jerez
- Quesos Premium con uvas y nueces (Gouda al pesto, gouda de tomate semiseco, Stilton de arándanos, Stilton de naranja, Morbiere a la ceniza, irlandés de cerveza, Parmigiano, queso curado reserva Boffard)
- Conos con ganache de foie, frambuesa lío y crocanti de almendra
- Mini tоста de foie con mermelada de higo
- Dados de salmón con sésamo, alga wakame y soja
- 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
- Saquito crujiente de queso curado con mermelada de frambuesa
- Langostino envuelto en hilo de patata con soja

(A elegir 5 opciones)

Primeros platos

- Ensalada de espinacas baby con jamón de pato, queso de cabra, cebolla confitada, nueces y pasas al P.X
- Ensalada de quinoa con verduritas de temporada
- Gazpacho o salmorejo con guarnición
- Crema de calabaza al curry con crujiente de parmesano
- Crema de setas de temporada con toque de trufa blanca
- Vichyssoise con taquitos de manzana
- Risotto de boletus
- Caramelos de pasta de ricotta, grana padano y pera, con crema de boletus
- Ravioli de foie con paté de trufa negra
- Ceviche peruano con su leche de tigre y tostas +1,75€/persona

(A elegir una opción)

Segundos platos

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

Tartar de salmón con aguacate y perlas de mostaza antigua
Pudding de cabracho sobre cama de rúcula con gambones y salsa ligera
Bacalao confitado con verduras variadas +3€/persona
Merluza a la bilbaína con patatas panaderas +4€/persona

(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

(A elegir dos opciones)

Café, leche e infusiones
Mini mignardises

52€ / 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 Crianza Luis Cañas D.O. Rioja, 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

Servicio de camareros no incluido en el precio de estos menús. Ver apartado "Servicios complementarios"

Por favor, lea detenidamente las condiciones del presupuesto al final del documento

MENÚ PARA NIÑOS

**Menú menores de 12 años*

Cestas de patatas
Croquetitas mini de jamón ibérico
Mini San Jacobos

(El aperitivo se servirá en el momento en el que los adultos tomen el suyo)

Comida/cena

Macarrones con tomate y choricito
Hamburguesa con patatas y salsas

Dados de brownie de chocolate con lyo fresa e hilos de chocolate blanco

Trina de naranja y coca cola sin cafeina

25€ / niño

Recomendaciones del chef para incluir en tu menú:

- Brocheta de gambón con vieira y mayonesa de wasabi +2,75€/persona
- Cucharita de ceviche peruano +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
- Cucharita de tartar de salmón con aguacate y crema de mostaza +2,75€/persona
- Dados de merluza rebozada con salsa tártara +2,75€/persona
- Cazuelita de carrillera con puré de patata +4,75€/persona
- Cazuelita de pulpo con cremoso de patata y pimentón +4,75€/persona
- Cazuelita de risotto con boletus y trufa blanca o arroz negro +4,75€/persona
- Mini coulant con interior de chocolate + 2,25€/persona
- Mini tatin de manzana + 2,25€/persona
- Repostería personalizada: cookies, cake pops, muffins +3,50€/ud. (Pedido mínimo de 20 Uds.) En caso de hacerlo en bolsita individual con etiqueta +1€/ud.
- Tartas: Carrot cake, Red Velvet, Limón y merengue, chocolate... +35€/Ud.

Puedes consultarnos en caso de querer complementar el menú con alguno de nuestros puestos temáticos (quesos, mexicano, japonés, cortador de jamón...)

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
(servicio camareros se cobrará aparte)
- Barra de mojitos durante todo el cóctel (2h30min) 5,5€/persona
(servicio camareros se cobrará aparte)
- Cubos de zinc con cervezas artesanales La Virgen (botellín) durante el cóctel (2h30min) 4,75€/persona
(servicio camareros se cobrará aparte)
- Alquiler mesa alta de cóctel vestida (*) 30€/Ud.
- Alquiler de manteles lino grueso gris, beige o frambuesa 20€/Ud.
- Alquiler mesa redonda 8 comensales (*) 15€/Ud.
- Alquiler de silla de madera plegable blanca sin cojín (*) 2,5€/Ud.
- Alquiler cojín lino para silla plegable 0,95 €/Ud.
- Alquiler de centro de flores bajo 15€/Ud.
- Magia familia. Duración: 50-60 min 320€

Manu el mago*
MOMENTOS MÁGICOS EN FAMILIA

(*) El transporte, montaje y desmontaje se presupuestará aparte en función de cantidad contratada y distancia al lugar del evento

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 antes del evento, y siempre habiéndose recibido en la cuenta de Armiñan Catering al menos dos días antes del evento.**
En caso contrario, no será posible poner en marcha el evento por parte de Armiñan Catering.
- 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...