medems catering
medems
catering

F.

ÍNDICE:

- **MENÚS COFFEE**
- **VINO ESPAÑOL**
- **MENÚS COCKTAIL CORNER PARA COCKTAIL**
- **COCKTAIL ACTIVIDADES**
- **MENÚ APERITIVO**
- **MENÚS BANQUETE**
- **MENÚ BUFFET**
- **MENÚ COCKTAIL BUFFET**
- **BARRA LIBRE**

medems catering

MENUS DE COFFEE

COFFEE BIENVENIDA

Café é infusiones

Agua Mineral con y sin gas

Zumos Variados (Naranja, Tomate, Fresa/Platano, Mora/Manzana)

Precio Menú Coffee A – 1 : 13,00 Euros por persona

****

***Duración Coffee de Bienvenida: 20 minutos**

***Incluido en el precio 1 mesa alta de cocktail por cada 20 invitados y decoración floral**

***Servicio mínimo para 25 invitados, por debajo de este número, se cobrará un suplemento de 300,00 €**

***Se contempla el servicio de 1 camarero para cada 18 invitados y el equipo de cocina durante todo el evento, siendo la hora suplementaria a 22,00 €/hora/camarero.**

COFFEE A-1

Mini palmeritas de chocolate

Petit croissants al horno

Mini sándwich de queso brie y arándanos

Tosta de pan sardo con fuet ibérico y vinagreta de tomate

Bebida

Café e infusiones, Agua mineral (con y sin gas), Zumo de Naranja y zumo de tomate

Precio Menú Coffee A – 1 : 22,50 Euros por persona

****

Duración Coffee A-1: 30/40 minutos

Incluido en el precio 1 mesa alta de cocktail por cada 20 invitados, mantelería y decoración floral

Servicio mínimo para 25 invitados, por debajo de este número, se cobrará un suplemento de 250,00 €

Se contempla el servicio de 1 camarero para cada 16 invitados y el equipo de cocina durante todo el evento, siendo la hora suplementaria a 22,00 €/hora/camarero.

COFFEE

COFFEE A-2

Bizcocho de chocolate y Dulce de leche
Petit Croissants al horno
Laminas de manzana caramelizada con foie
Vasito de yogur con muesli o mascarpone
Bikini de jamon iberico y camembert

Bebida

Café e infusiones - Agua mineral (con y sin gas) - Zumo de Naranja y zumo de tomate

Precio Menú Coffee A – 2 : 24,50 Euros por persona

*Duración Coffee A-2: 30/45 minutos

*Incluido en el precio 1 mesa alta de cocktail por cada 20 invitados y decoración floral

*Servicio mínimo para 50 invitados, por debajo de este número, se cobrará un suplemento de 300,00 €

*Se contempla el servicio de 1 camarero para cada 16 invitados y el equipo de cocina durante todo el evento, siendo la hora suplementaria a 22,00 €/hora/camarero.

COFFEE A-3

Brioche de mantequilla con nuez moscada
Tosta de pan sardo con jamon iberio y vinagreta de tomate
Petit Croissants al horno con jamon york y queso cheddar
Crema catalana caramelizada al momento
Coca de nuez con queso azul y reducción de PX
Mini vasito de yogur con mascarpone
Bikini de mozarella y trufa negra

Bebida

Café e infusiones - Agua mineral (con y sin gas) - Zumo de Naranja y zumo de tomate

Precio Menú Coffee A-3 : 28,00 Euros por persona

Duración Coffee A-3: 30/45 minutos

Incluido en el precio 1 mesa alta de cocktail por cada 20 invitados, mantelería y decoración floral

Servicio mínimo para 50 invitados, por debajo de este número, se cobrará un suplemento de 300,00 €

Se contempla el servicio de 1 camarero para cada 16 invitados y el equipo de cocina durante todo el evento, siendo la hora suplementaria a 22,00 €/hora/camarero.

COFFEE

COFFEE " HEALTHY"

Crackers de semillas higos confitados y crema de rosas

Tosta pan integral con mango, aguacate y queso fresco

Yogur natural con cereales y frutos rojos

Smoothies variados

Soufle de remolacha con queso feta, tomate y eneldo

Macedonia de frutas con velo de miel

Maki de quinoa con vegetales y crujiente de alga nori

Mini sandwiches variados integrales, 5 cereales,… :

- *Crema de Salmón y queso con finas hierbas*
- *Vegetal*

Bebida

Café e infusiones – Refrescos - Agua mineral (con y sin gas) - Zumos de Melon/Kiwi y Fresa/Platano

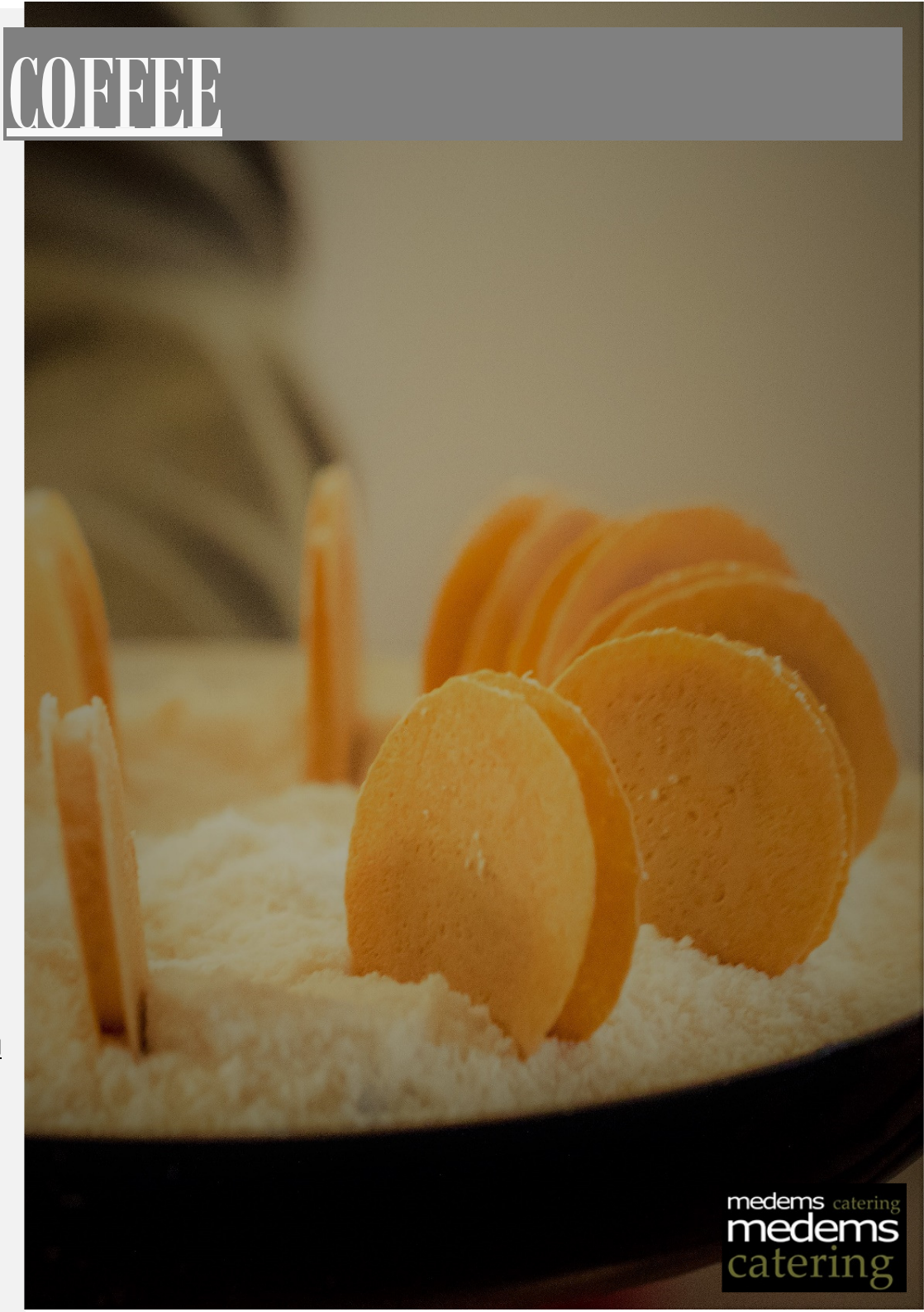
Precio Menú Coffee A-3 : 32,00 Euros por persona

Duración Coffee " Healthy": 60 minutos

Incluido en el precio 1 mesa alta de cocktail por cada 18 invitados, mantelería y decoración floral

Servicio mínimo para 50 invitados, por debajo de este número, se cobrará un suplemento de 300,00 €

Se contempla el servicio de 1 camarero para cada 15 invitados y el equipo de cocina durante todo el evento, siendo la hora suplementaria a 22,00 €/hora/camarero.



COPA DE VINO ESPAÑOL

MENU DE COPA DE VINO ESPAÑOL A1

Burger Iberica
Mini platito de risotto de marisco
Jamon de jabugo con picos
Tosta de pan sardo con anchoa, queso manchego y caviar de aceite
Terrina de pulpo con vinagreta de pimenton y patata
Bodegón de quesos nacionales con selección de panes, uvas, pasas,…
Mollete de tortilla de patata con topping de pimiento

Precio Menú Copa de Vino Español A-1 : 34,00 Euros por persona

MENU DE COPA DE VINO ESPAÑOL A2

Burger Normanda
Mini platito de risotto de boletus
Jamon de jabugo con picos
Carrillera con espuma de patata
Lamina crujiente de manzana con foie du perigord
Terrina de pulpo con vinagreta de pimenton y patata
Bodegón de quesos nacionales con selección de panes, uvas, pasas,…
Pan de centeno con roast beef y piña asada

Precio Menú Copa de Vino Español A-1 : 36,70 Euros por persona

Bebida para el servicio de Cocktail
Refrescos (Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta de naranja, Fanta de limón)
Cerveza Mahou (Con y sin alcohol)
Agua mineral (con y sin gas)
Zumo de Naranja y zumo de tomate
Vino Tinto: Sierra de Cantabria – Crianza – Rioja
Vino Blanco: Palacio de Bornos – Rueda

Duración Copa de Vino Español: 45 minutos

Servicio mínimo para 25 invitados, por debajo de este número, se cobrará un suplemento de 300,00 €

Incluido en el precio 1 mesa alta de cocktail por cada 18 invitados, mantelería y decoración floral

Se contempla el servicio de 1 camarero para cada 14 invitados y el equipo de cocina durante todo el evento, siendo la hora suplementaria a 22,00 €/hora/camarero.

COCKTAILS

MENU DE COCKTAIL A-1

Mini platitos de risotto de parmesano, trufa y trigueros
Maki de socarrat con alioli de perejil y arroz inflado
Won ton de rabo de toro con mahonesa de piparras
Burger Normanda: Ternera, queso suizo, mostaza antigua y tomate cherry
Carrillera ibérica con espuma de patata
****

Jamon de jabugo con picos
Cucurucho de tinta con tartar de atún y sorbete de lima
Lamina crujiente de manzana con foie du perigord
Tosta de pan sardo con anchoa, queso manchego y tomate
Bodegón de quesos nacionales con selección de panes, uvas, pasas,…
Selección de Futto Makis variados con soja, jengibre y wasabi
****

Piruleta de chocolate rellena de mousse de galleta
Classic hojaldre de manzana

Bebida para el servicio de Cocktail

Refrescos (Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta de naranja, Fanta de limón)
Cerveza Mahou (Con y sin alcohol)
Agua mineral (con y sin gas)
Zumo de Naranja y zumo de tomate
Vino Tinto: Sierra de Cantabria – Crianza – Rioja
Vino Blanco: Palacio de Bornos – Rueda

Precio Menú Cocktail A – 1 : 55,00 Euros por persona

Duración Cocktail: 90 minutos

Incluido en el precio 1 mesa alta de cocktail por cada 18 invitados, mantelería y decoración floral

Servicio mínimo para 25 invitados, por debajo de este número, se cobrará un suplemento de 300,00 €

Se contempla el servicio de 1 camarero para cada 12/14 invitados y el equipo de cocina durante todo e evento, siendo la hora suplementaria a 22,00 €/hora/camarero.

COCKTAILS

MENU DE COCKTAIL A-2

Mini platitos de risotto de marisco
Pan de cristal con carrillera y salsa satay
Piadina de verduras con mole negro
Burger Oriental
Maki de socarrat con ali oli de azafran
****
Jamon de jabugo con picos
Brocheta de sashimi de atún con crujiente iberico
Cucurucho de soja con crema de foie y pistacho
Focaccia con Steak tartar de ternera y vinagreta de mostaza
Bodegón de quesos nacionales con selección de panes, uvas, pasas,…
Tosta de pan sardo con anchoa, queso manchego y caviar de aceite
Bocadillito de Solomillo de Ternera con Aceitunas y Salsa Tártara de Café
Nougat de kikos relleno de jabugo y emmental
****
Piruletas de chocolate rellenas de mousse de galleta
Espuma de mascarpone con frutos rojos

Bebida para el servicio de Cocktail

Refrescos (Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta de naranja, Fanta de limón)
Cerveza Mahou (Con y sin alcohol)
Agua mineral (con y sin gas)
Zumo de Naranja y zumo de tomate
Vino Tinto: Sierra de Cantabria – Crianza – Rioja
Vino Blanco: Palacio de Bornos – Rueda

Precio Menú Cocktail A – 2 : 59,50 Euros por persona

Duración Cocktail: 90 minutos

Incluido en el precio 1 mesa alta de cocktail por cada 18 invitados, mantelería y decoración floral

Servicio mínimo para 25 invitados, por debajo de este número, se cobrará un suplemento de 300,00 €

Se contempla el servicio de 1 camarero para cada 12/14 invitados y el equipo de cocina durante todo el evento, siendo la hora suplementaria a 22,00 €/hora/camarero.

COCKTAILS

MENU DE COCKTAIL A-3

Mini platitos de risotto de pato y pera
Hachi parmentier de rabo de toro con espuma de patata
Burger Marroquí: Pollo, piñones, cebolla y mahonesa
Maki de socarrat con alioli de perejjil y arroz inflado
Bao de carrillera con salsa satay
Bikini de mozarella con trufa negra
****
Jamon de jabugo con picos
Tosta de pan sardo con anchoa, queso manchego y caviaroli
Chupa Chups de foie con queso de cabra
Spoon de perdiz con cebolla confitada y queso de cabra
Bodegón de quesos nacionales con selección de panes, uvas, pasas,…
Cucurucho de sepia con tartar de atun y helado de lima
Pan de centeno con roast beef y piña asada
Canutillos rellenos de crema de cecina y ceniza de puerro
****
Brocheta de frutas variadas
Trufitas de chocolate con merengue
Tiramisu en copa de Martini

Bebida para el servicio de Cocktail
Refrescos (Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta de naranja, Fanta de limón)
Cerveza Mahou (Con y sin alcohol)
Agua mineral (con y sin gas)
Zumo de Naranja y zumo de tomate
Vino Tinto: Sierra de Cantabria – Crianza – Rioja
Vino Blanco: Palacio de Bornos – Rueda

Precio Menú Cocktail A – 3 : 62,00 Euros por persona

Duración Cocktail: 105 minutos

Incluido en el precio 1 mesa alta de cocktail por cada 18 invitados, mantelería y decoración floral

Servicio mínimo para 25 invitados, por debajo de este número, se cobrará un suplemento de 300,00 €

Se contempla el servicio de 1 camarero para cada 12/14 invitados y el equipo de cocina durante todo el evento, siendo la hora suplementaria a 22,00 €/hora/camarero.

MENU DE COCKTAIL A-4 CON SHOW COOKING

Gin Fizz con espuma de clara de Huevo en copa de Martini

SHOW COOKING DE BURGER

- Burger ibérica: Secreto ibérico, queso arzuaga y salsa brava
- Burger New York:Ternera, bacon, pepinillo
- Burger Indú: Cordero, curry, salsa yogurt, pasas y hoja de menta

SHOW COOKING DE TARTAR

Cucurucho de tartar de atún con helado de lima
Pan sardo con tartar de fuet, tomate y aceite
Tartar de gamba sobre hoja de sisho

VARIEDADES CALIENTES Y FRÍAS "PASEADAS" POR LOS CAMAREROS

Bikinis de mozarella y trufa negra
Carrillera Iberica con espuma de coliflor y frutos rojos
Maki de socarrat con ali oli de azafran
Mini platitos de risotto de setas

****

Lomo ibérico con garbancitos de jerez
Jamón iberico con picos
Selección de futtomakis con wasabi, jengibre y soja
Bodegon de quesos con uvas, pasas, nueces y panes
Cucurucho de pesto con ensalada de langostino y albahaca
Bocadillito de tomillo con perdiz, cebolla confitada, queso de cabra y rucola
Mollete de tortilla de patata con pimiento verde
Cilindro de nougat de kikos relleno de queso y jamón

****

Piruletas de chocolate rellenas de mousse de galleta
" Nuestro" Apple Strudel

SHOW COOKING DE HELADOS

Cucuruchos de helados variados

****

Precio Menú Cocktail A – 4 : 71,00 Euros por persona

Duración Cocktail: 120 minutos

Incluido en el precio 1 mesa alta de cocktail por cada 16 invitados, mantelería y decoración floral

Servicio mínimo para 25 invitados, por debajo de este número, se cobrará un suplemento de 300,00 €

Se contempla el servicio de 1 camarero para cada 12/14 invitados y el equipo de cocina durante todo el evento siendo la hora suplementaria a 22,00 €/hora/camarero.

COCKTAILS

CORNER PARA COCKTAILS

CORNER DE MAKIS

Selección de Makis y Futto Makis variados
Niguiris vegetales (Remolacha, zanahoria y pepino)
Sashimi de atún con nube de parmesano
Ceviche de vieira y lima

Precio por persona: 14,00 €

CORNER DE QUESOS, PANES Y ACEITES

Gorgonzola Cremoso
Pata de mulo, Murcia al vino, Manchego
Pecorino Trufado de Oveja

Precio por persona: 15,00 €

CORNER DE ARROCES

Rissotto de Boletus
Arroz a Banda
Arroz con Bogavante

Precio por persona: 14,00 €

CORNER DE IBÉRICOS

Jamón Ibérico de Bellota
Lomo Ibérico
Secreto Ibérico
Chorizo y Salchichón ibérico

Precio por persona: 15,00 €

SHOWCOOKING DE FOIE

Flor de hibiscus rellena de foie
Brocheta de foie con barbapapa de azucar
Lamina crujiente de manzana con foie
Spoon con terrina de foie, azúcar y manzana caramelizada

Precio por persona: 16,00 €

Servicio de cortador + Jamon iberico de bellota (8kg)…….780,00 Euros

MENU APERITIVO

medems catering
medems
catering

APERITIVO PREVIO

Shot de consomé de al jerez ó gazpacho de cerezas

Maki de socarrat con alioli de perejil y arroz inflado

Patatita rellena de rabo de toro con mahonesa de piparra

Jamón de Jabugo con picos de jerez

Lomo ibérico con garbancitos de jerez

Brocheta de sashimi de atun con crujiente iberico

Maki de ensalada de verduras asadas, queso feta y albahaca

Maki de quinoa y pollo especiado

Oreo de frambuesa rellena de gorgonzola y pistacho

La Gilda

Foie du Perigord con tostas y coulis de arándanos e higos

Cucurucho de pesto con ensalada de langostino y albahaca

Tosta de pan sardo con anchoa, queso manchego y caviar de aceite

Selección de Futto Makis variados con salsa de soja, jengibre y wasabi

Bodegón de quesos nacionales con selección de panes, uvas, pasas,…

Spoons de queso de cabra con perdiz, cebollita confitada y vinagreta de nueces

Precio de Aperitivo (*a elegir 5 variedades*)…….. 11,50 Euros

Incluido en el precio 1 mesa alta de cocktail por cada 18 invitados y decoración floral

Servicio mínimo para 20 invitados, por debajo de este número, se cobrará un suplemento de 300,00 €

Este servicio siempre irá acompañado de un almuerzo, cena o cocktail posterior

MENU BANQUETE A-1

PRIMEROS PLATOS

Raviolis de espinacas y ricotta con crema de boletus edulis
Ensalada de perdiz, queso de cabra, cebolla confitada y vinagreta de nueces
Crêpes de champiñones con salsa de boletus
Ensalada de pintada escabechada con boletus y crujiente de queso de cabra con modena

SEGUNDOS PLATOS

Solomillo de ibérico con gratén de Idiazabal y cebollitas
Carrillera de ternera con parmentier de patata y trufa con cebollitas
Merluza al horno con patatas panadera, langostinos y perejilada
Suprema de salmón con parmentier de soja y limón e hinojos noissete
Canelón de Oca y Trufa con Ensalada de Parmesano

POSTRES

Bavaroise de yogur y chocolate blanco con helado y salsa de frambuesa
Esponjoso de queso Idiazabal con salsa de arándanos y su helado
Coulant de chocolate con helado de mango y coulis de frutas rojas
Plisse de frutas frescas con helado de queso fresco y sopa de vainilla

Bebida

Refrescos (Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta de naranja, Fanta de limón)
Cerveza Mahou (Con y sin alcohol)
Agua mineral (con y sin gas)
Vino Tinto: Sierra de Cantabria – Crianza – Rioja
Vino Blanco: Palacio de Bornos – Rueda
Café y licores

Precio Menú A-1 : 88,00 Euros por persona

Duración Almuerzo/Cena : 120 minutos

Incluido en el precio mesas con mantelería (color a elegir por cliente), decoración floral, sillas tipo Tiffany, cristalería, cubertería….

Servicio mínimo para 20 invitados, por debajo de este número, se cobrará un suplemento de 300,00 €

Se contempla el servicio de 1 camarero para cada 10 invitados y el equipo de cocina durante todo el evento, siendo la hora suplementaria a 22,00 €/hora/camarero.

MENU BANQUETE A-2

PRIMEROS PLATOS

Coulant de foie con corazón líquido de higo rojo con bouquet de verdes
Crepes de marisco con salsa americana
Crema de calabaza con vieira a la plancha y langostinos
Canelón de Txangurro sobre cama de Chipirones y Trigueros y Ali-Oli de su Coral

SEGUNDOS PLATOS

Terrina de cordero con graten ibérica y salsa de tomillo
Presa ibérica asada a baja temperatura, cogollos a la plancha y salsa teriyaki ibérica.
Lomos de Lubina con puré de anisados, verduritas salteadas
con fondo oscuro de sus espinas tostadas
Solomillo de ternera con gratén de trufa, cebollitas y trigueros

POSTRES

Mousse de Avellanas con cookies de chocolate, salsa y helado de mandarina
Aterciopelado de chocolate negro y lima kaffir con helado de mango
Nuestro Apple Strudel
Mousse de chocolate con texturas de limón

Bebida

Refrescos (Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta de naranja, Fanta de limón)
Cerveza Mahou (Con y sin alcohol)
Agua mineral (con y sin gas)
Zumo de Naranja y zumo de tomate
Vino Tinto: Sierra de Cantabria – Crianza – Rioja
Vino Blanco: Palacio de Bornos – Rueda
Café y licores

Precio Menú A-1 : 91,50 Euros por persona

Duración Almuerzo/Cena : 120 minutos

Incluido en el precio mesas con mantelería (color a elegir por cliente), decoración floral, sillas tipo Tiffany, cristalería, cubertería….

Servicio mínimo para 20 invitados, por debajo de este número, se cobrará un suplemento de 300,00 €

Se contempla el servicio de 1 camarero para cada 10 invitados y el equipo de cocina durante todo el evento, siendo la hora suplementaria a 22,00 €/hora/camarero.

MENU BANQUETE

medems catering

MENU BANQUETE

medems catering
medems
catering

MENU BANQUETE A-3

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de bogavante, langostinos y vinagreta de riesling y perifollo
Rillete de perdiz y caviar con gazpachuelo de nécoras
Canelón de pato con frutos pasos y secos en papillote
Tartar de gambas con bisquet de marisco y hierbas frescas

SEGUNDOS PLATOS

Dorada/ esturión con mole verde de semillas y tomatillo de árbol
Lasaña de chipirones con bechamel de coco y curry y remolacha sin fin
Solomillo de buey a la broche con foie a la plancha y salsa de regaliz
Parmentier de bogavante con salsa de trompetas de la muerte
Rape en papillote de regalo con verduritas al aroma de lima kaffir

POSTRES

Bavaroise de chocolate blanco, yogur y lima con helado de frambuesa
Esponjoso de queso Idiazabal con salsa de arándanos y su helado
Plisse de piña caramelizada con toques de coco, frambuesa y crema de jengibre
Coulant de chocolate con crema de lima limón

Bebida

Refrescos (Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta de naranja, Fanta de limón)
Cerveza Mahou (Con y sin alcohol)
Agua mineral (con y sin gas)
Zumo de Naranja y zumo de tomate
Vino Tinto: Sierra de Cantabria – Crianza – Rioja
Vino Blanco: Palacio de Bornos – Rueda
Café y licores

Precio Menú A-3 : 106,00 Euros por persona

Duración Almuerzo/Cena : 120 minutos

Incluido en el precio mesas con mantelería (color a elegir por cliente), decoración floral, sillas tipo Tiffany, cristalería, cubertería….

Servicio mínimo para 50 invitados, por debajo de este número, se cobrará un suplemento de 300,00 €

Se contempla el servicio de 1 camarero para cada 10 invitados y el equipo de cocina durante todo el evento, siendo la hora suplementaria a 22,00 €/hora/camarero.

MENU BUFFET

MENÚ BUFFET A-1

PRIMEROS PLATOS A- 1

Coulant de foie con corazón liquido de higo rojo con bouquet de verdes y sus tostas
Crema de calabaza con vieiras y langostinos a la plancha
Crepes de marisco con salsa americana
Ensalada de queso de cabra y perdiz con cebollita confitada y vinagreta de nueces
Ensalada de rúcola, higos, jamón de pato, tomates secos y crujientes de parmesano

SEGUNDOS PLATOS A-1

Solomillo iberico con graten de patata y verduritas
Pechugas de Pavo a las Uvas con Arroz Salvaje
Carrillera de iberico con gratén de queso Idiazabal
Rabo de toro con crema de ciruelas y verduritas a la plancha
Picantones rellenos de setas y foie con salsa de arándanos y mango asado

POSTRES A-1

Parfait de café con salsa de caramelo
Pannacotta con frutos rojos y helado de menta
Tiramisú con Viruta de Chocolate presentado en copa de martini
Piña caramelizada con mousse de yogur crujiente y caramelo de PX

Precio por persona Menú Buffet 1 : 95,00 Euros
(2 primeros , 2 segundos y 2 postres)

Precio por persona Menú Buffet 1 : 102,00 Euros
(3 primeros , 3 segundos y 3 postres)

Bebida

Refrescos (Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta de naranja, Fanta de limón)
Cerveza Mahou (Con y sin alcohol)
Agua mineral (con y sin gas)
Zumo de Naranja y zumo de tomate
Vino Tinto: Sierra de Cantabria – Crianza – Rioja
Vino Blanco: Palacio de Bornos – Rueda

Duración Buffet : 120 minutos

Incluido en el precio mesas con mantelería (color a elegir por cliente), decoración floral, sillas tipo Tiffany, cristalería, cubertería….

Servicio mínimo para 20 invitados, por debajo de este número, se cobrará un suplemento de 300,00 €

Se contempla el servicio de 1 camarero para cada 10 invitados y el equipo de cocina durante todo el evento, siendo la hora suplementaria a 22,00 €/hora/camarero.

MENU BUFFET

MENÚ BUFFET A-2

PRIMEROS PLATOS A- 2

Risotto de boletus y parmesano
Timbal de Foie – gras y manzana caramelizado con vinagreta de frutos rojos
Ensalada a los tres verdes de Bogavante y Langostinos con Vinagreta de Riesling
Ensalada de pintada escabechada con boletus y crujiente de queso de cabra con modena
Terrina de pulpo con vinagreta de patata confitada y pimentón, con bouquet de ensalada

SEGUNDOS PLATOS A- 2

Carrillera de Ternera al Oporto con Gratén de Trufa
Confit de pato a l´orange con verduritas y arroz salvaje
Solomillo a la Broche con Gratén de Ibéricos y Trigueros
Terrina cordero confitado con Patatas a la Crema y verduritas crujientes
Lomos de merluza al horno y langostinos con perejilada y patatitas panadera

POSTRES A- 2

Milhojas de Dulce de Leche con Frutos Rojos
Espuma de mascarpone con coulis de frutos rojos
Fondant de chocolate con helado y coulis de frutas rojas
Mousse de Avellanas con cookies de chocolate, salsa y helado de mandarina

Bebida

Refrescos (Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta de naranja, Fanta de limón)
Cerveza Mahou (Con y sin alcohol)
Agua mineral (con y sin gas)
Zumo de Naranja y zumo de tomate
Vino Tinto: Sierra de Cantabria – Crianza – Rioja
Vino Blanco: Palacio de Bornos – Rueda

Precio por persona Menú Buffet 2 : 99,00 Euros
(2 primeros , 2 segundos y 2 postres)

Precio por persona Menú Buffet 2 : 106,00 Euros
(3 primeros , 3 segundos y 3 postres)

Duración Buffet : 120 minutos

Incluido en el precio mesas con mantelería (color a elegir por cliente), decoración floral, sillas tipo Tiffany, cristalería, cubertería….

Servicio mínimo para 20 invitados, por debajo de este número, se cobrará un suplemento de 300,00 €

Se contempla el servicio de 1 camarero para cada 10 invitados y el equipo de cocina durante todo el evento, siendo la hora suplementaria a 22,00 €/hora/camarero.

OPEN DAY

MENÚ DE COFFEE BREAK (+/- 09h30 a 13h00)

Smothies variados
Bikini de pollo, mango verde y aguacate
Muffins de calabaza y naranja
Tosta de centeno con plátano, bacón y crema de cacahuetes

MENÚ DE COCKTAIL (+/- 13h00 a 16h00)

Bikini de mozarella y trufa negra
Quesos Idiazabal y Parmesano
Brocheta de sashimi de atún con crujiente iberico
Mini platitos de risotto de calabaza
Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Cigarrillo de cecina con ceniza de puerro
Hoja de sisho con tartar de calamar

MENÚ DE COFFE- BREAK (+/- 16h30 a 18h00)

Nougat de chocolate con mascarpone
Cupcake de pasión
Crumble de galleta con manzana Granny Smith y frambuesa liofilizada
Ensalada de mango y aguacate sobre chips de plátano macho

Forfait Global Open Day……2.500,00 Euros
(Incluyendo comida, bebida, material de menaje
y servicio de 2 camareros para 50 personas, de 10h00 a 18h00)

BARRA LIBRE

SERVICIO DE BARRA LIBRE ALCOHÓLICA

- Whisky J.B., Dewars, J. Walker, Ballantines
- Ginebra Beefeater, Seagrams,
- Ron Bacardí, Cacique, Barceló
- Vodka Absolut

Precio por persona 1 hora de barra libre.....16,00 €

Precio por persona hora extra de barra libre.....11,00 €

Precio por persona 1 hora de "Barra Libre Premium"..... 24,00 €

BARRA DE GINEBRAS PREMIUM

- Martin Millers
- London Nº1
- Hendricks
- Gvine
- Brockmans
- Citadelle

- Precio por persona barra libre de ginebras Premium (1 hora)....18,00 €

Precio por persona hora extra de barra libre ginebras Premium.....11,00 €

BARRA DE COCKTELERIA

- Cocktail "Margarita"
- Caipirinha
- Daykiri de limón
- Daykiri de fresas
- Caipiroska
- Cocktail "Raspberry"
- Cocktail "Mojito"

- Precio por persona (a elegir 3 variedades) durante 1 hora.....15,00 €/persona

CONDICIONES

MENÚS

- *Los menus están compuestos de 1,8/ 2 piezas de cada aperitivo por persona.*
- *Los aperitivos de cada menú, son intercambiables sin coste adicional. En caso de añadir un aperitivo al menú, tendrá un coste de 2,25€ cada variedad*

DECORACIÓN DE EVENTOS

- *En cocktail, coffee, cocktail buffet, todas las barras irán decoradas con un jarron con elementos verdes y todas las mesas altas, con un centro floral, que se puede personalizar en función del color corporativo del cliente*

- *En banquete y buffet, todos los precios incluyen decoración floral para el centro de la mesa, que se puede personalizar en función del color corporativo del cliente*

PRESENTACIÓN DE CANAPÉS

Toda la presentación de los canapés y de la comida puede ser en gama de:
- Bandejas lacadas japonesas.
- Fuentes de canapés de Putter (Selección de aluminio y estaño)
- Soportes de madera y mimbre de líneas modernas actuales
- Metacrilatos en negro y blanco

EXTRACTO DE LAS CONDICIONES GENERALES*

Se facturará el 80 % por adelantado dos semanas antes del servicio y el 20 % restante se liquidará a 30 días fecha factura. Se facturará el número de invitados que se contrate, cuatro días antes del servicio.

10% I.V.A. NO INCLUIDO

medems catering

PROPUESTA MEDEMS CATERING

medems catering