Alacena Catering

Palacio Neptuno

EVENTOS

2023

palacio
neptuno

Palacio Neptuno, ubicado entre la Plaza de la Lealtad (Fuente de Neptuno) y el Museo del Prado, está considerado como uno de los más importantes y exclusivos espacios para eventos en Madrid.

Gracias a que cuenta con varios espacios (amplios salones y una gran terraza) se pueden realizar eventos para cualquier número de personas. Y dispone de una moderna infraestructura para hacer todo mucho más sencillo.

Este documento presenta la oferta de servicios de catering que ofrece Alacena Catering para Palacio Neptuno.

Alacena Catering nace a principios de siglo con el fin de ofrecer una cocina tradicional actualizada a nuevos tiempos. La elaboración artesanal de nuestros menús, acompañada de un servicio profesional y una increíble puesta en escena hace que cada evento sea único e inolvidable.

Contamos con multitud de opciones para personalizar y hacer diferente cada evento.

Alacena catering

COFFEE BREAK

MENÚ 1

Café, leche e infusiones
Zumo natural de naranja
Agua mineral

Mini bollería gourmet
Mini sándwiches

PRECIO
16,00€ por persona (10% IVA no incluido)
Duración: 30/45 minutos

MENÚ 2

Café, leche e infusiones
Zumo natural de naranja
Agua mineral

Mini bollería gourmet
Bizcochos artesanos
Pulguitas Ibéricas
Chapatitas variadas
Mini brochetas de fruta

PRECIO
20,00€ por persona (10% IVA no incluido)
Duración: 30/45 minutos

HEALTHY

Café, leche e infusiones
Zumo natural de naranja
Smoothie de mango
Agua mineral

Petit de salmón y aguacate
Bikini de pavo
Barrita de frutos secos y muesli
Yogur artesano con cereales
Fruta preparada

PRECIO
24,00€ por persona (10% IVA no incluido)
Duración: 30/45 minutos

EXTRAS (consultar): Yogures / Fruta / Zumos naturales de sabores / Batidos detox / Puestos temáticos (tortillas, tostadas, crepes, tortitas, etc.)

Alacena catering

CONDICIONES COFFEE BREAK
Servicio para un mínimo de 50 personas.
En el caso de ser menos de 100 personas, el servicio de camarero/cocinero se cobrará aparte.

INCLUYE
Mobiliario con mantelería.
Todo el menaje de loza y cristalería necesarios.
Servicio de camarero/cocinero.
Portes.

EXTRAS
Se pueden elaborar menús personalizados en función de las necesidades del evento o las preferencias del cliente.
También se elaboran menús especiales y aptos para alérgicos.

Cualquier menú puede ser modificado. Incluso a cada Coffee Break se le puede añadir puestos temáticos y/o más producto para hacer un brunch. Cuéntanos lo que estás buscando y lo preparamos.

Alacena catering

VINO ESPAÑOL

MENÚ 1

Jamón ibérico con picos de Jerez
Queso D.O. Manchego Reserva con nueces
Cono de tartar de salmón
Tostita de calabacín y tomate seco
Roast beef con salsa tártara
Roca de foie con frambuesa

PRECIO
24,00€ por persona
Duración: una hora

MENÚ 2

Jamón ibérico con picos de Jerez
Rocas de parmesano con miel de romero
Brocheta de salmón con salsa de eneldo
Crujiente de steak tartar
Roca de foie con frambuesa
Cono de cremoso de cabrales con pera y frutos secos
Gazpacho de mango o consomé

PRECIO
28,00€ por persona
Duración: una hora

MENÚ 3

Jamón ibérico con picos de Jerez
Tabla de quesos D.O. con nueces
Tostita de calabacín y tomate seco
Crujiente de steak tartar
Roca de foie con frambuesa
Cono de cremoso de cabrales con pera y frutos secos
Hamburguesita de pulled pork
Txistorra de Arbizu con esencias dulces y anisados

PRECIO
32,00€ por persona
Duración: una hora

BEBIDA EN TODOS LOS MENÚS
Agua mineral, refrescos y zumos
Cerveza con y sin alcohol
Vino tinto Rioja Añares crianza
Vino blanco Verdejo Cune

Alacena catering

CONDICIONES VINO ESPAÑOL
Servicio para un mínimo de 50 personas.
En el caso de ser menos de 100 personas, el servicio de camarero/cocinero se cobrará aparte.

INCLUYE
Mobiliario con mantelería.
Todo el menaje de loza y cristalería necesarios.
Servicio de camarero/cocinero.
Portes.

EXTRAS
Se pueden elaborar menús personalizados en función de las necesidades del evento o las preferencias del cliente.
También se elaboran menús especiales y aptos para alérgicos.

Cualquier menú puede ser modificado. Cuéntanos lo que estás buscando y lo preparamos.

Alacena catering

MENÚ CÓCTEL 1

APERITIVOS FRÍOS
Jamón ibérico con picos de Jerez
Rocas de parmesano con miel de romero
Rollito de roast beef
Tostita de calabacín y tomate seco
Roca de foie con frambuesa
Crudités con hummus y salsa roquefort

APERITIVOS CALIENTES
Brandada de bacalao con piparras
Hamburguesita de pulled pork
Tostón de ropa vieja
Txistorra de Arbizu con esencias dulces y anisados
Pulpo a feira
Crujiente de cochinita pibil

CREMAS (según temporada)
Vichyssoise con coco y jengibre o crema de calabaza asada

POSTRE
Tartaleta de crema de limón
Daditos de brownie clásico

BEBIDA
Agua mineral, refrescos, zumos y cerveza con y sin alcohol
Vino tinto Rioja Añares crianza y vino blanco Verdejo Cune

PRECIO
54€ por persona (10% IVA no incluido)
Duración: hora y media

EXTRA CAZUELITAS (+4€)
Arroz cremoso de setas y foie
Carrillera de ternera con puré de patata trufada
Korean fried chicken
Guacamole con torreznos
Salmorejo con salpicón de pulpo y langostinos

Alacena catering

MENÚ CÓCTEL 2

APERITIVOS FRÍOS
Jamón ibérico con picos de Jerez
Queso D.O. Manchego Reserva con nueces
Brocheta de salmón marinado con salsa de eneldo
Roca de foie con frambuesa
Crujiente de steak tartar
Niguiri de causa con lubina
Cono de cremoso de cabrales con pera y frutos secos

APERITIVOS CALIENTES
Hamburguesita de brisket
Cono de patatas bravas
Croquetitas de rabo de toro y de queso D.O. manchego
Mini taco pastor
Crujiente de cochinita pibil
Rollito de pato cantonés con salsa Pekín
Trompeta de gambón y albahaca

CREMAS (según temporada)
Gazpacho de mango o consomé

CAZUELITAS (elegir una)
Arroz cremoso de setas y foie
Carrillera de ternera con puré de patata trufada
Korean fried chicken
Guacamole con torreznos
Salmorejo con salpicón de pulpo y langostinos

POSTRE
Cheesecake invertido con maracuyá
Tartaleta de crema de limón

BEBIDA
Agua mineral, refrescos, zumos y cerveza con y sin alcohol
Vino Rioja Martínez Lacuesta crianza y Verdejo Marqués de Riscal

PRECIO
59€ por persona (10% IVA no incluido)
Duración: dos horas

Alacena catering

MENÚ CÓCTEL 3

APERITIVOS FRÍOS
Jamón ibérico con picos de Jerez
Tabla de quesos D.O. con nueces
Maki de salmón y aguacate / Uramaki de pollo con mango
Gominola de salmorejo con tartar de atún
Crujiente de steak tartar
Tartaleta de perdiz con escabeche de mango y granada
Roca de foie con frambuesa

APERITIVOS CALIENTES
Mini bao de pato con manzana y salsa Hoisin
Tostón de ropavieja
Cono de patatas bravas
Pulpo a feira
Brandada de bacalao con piparras
Trompeta de gambón y albahaca
Tostita de solomillo al PX

CREMAS (según temporada) (elegir una)
Gazpacho de frutos rojos / crema de setas y foie / consomé

CAZUELITAS (elegir una)
Arroz cremoso de setas y foie
Carrillera de ternera con puré de patata trufada
Korean fried chicken
Guacamole con torreznos
Salmorejo con salpicón de pulpo y langostinos

POSTRE
Cheesecake invertido con maracuyá
Chocolate en texturas
Tartaleta de crema de limón
Brochetita de fruta

BEBIDA
Agua mineral, refrescos, zumos y cerveza con y sin alcohol
Vino Rioja Martínez Lacuesta crianza y Verdejo Marqués de Riscal

PRECIO
67€ por persona (10% IVA no incluido)
Duración: dos horas

Alacena catering

PUESTOS (consultar precios)

Jamón ibérico de bellota 100% con servicio de cortador

Quesos Denominación de Origen

Arroces

Tartares

Asturiano gallego

Mexicano

Nipón

Sudeste asiático

Tortillas

Huevos rotos

BBQ

Peruano

Árabe

Tapas bar

Pescadito frito

Ensaladas y cremas

Huevos de codorniz con jamón ibérico y picadillo

Consultar más opciones

Alacena catering

CONDICIONES CÓCTEL
Servicio para un mínimo de 50 personas.
En el caso de ser menos de 70 personas, el servicio de camarero/cocinero se cobrará aparte.

INCLUYE
Mobiliario con mantelería.
Todo el menaje de loza y cristalería necesarios.
Servicio de camarero/cocinero.
Portes.

EXTRAS
Se pueden elaborar menús personalizados en función de las necesidades del evento o las preferencias del cliente.
También se elaboran menús especiales y aptos para alérgicos.

Cualquier menú puede ser modificado. Cuéntanos lo que estás buscando y lo preparamos.

OPCIÓN MENÚ ESTACIONES

Los invitados se acercan a los puestos para coger la comida

4 puestos temáticos + 1 puesto de dulces

BEBIDA
Agua mineral, refrescos, zumos y cerveza con y sin alcohol
Vino Rioja Martínez Lacuesta crianza y Verdejo Marqués de Riscal

PRECIO
74€ por persona (10% IVA no incluido)
Duración: dos horas

MENÚ COMIDAS y CENAS DE GALA

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Queso D.O. Manchego Reserva con nueces y regañás
Crujiente de steak tartar
Roca de foie con frambuesa
Tartaleta de perdiz con escabeche de mango y granada
Brocheta de salmón marinado con salsa de eneldo
Gominola de salmorejo con atún marinado
Tostón de ropavieja
Croquetitas de rabo de toro o de queso D.O. Manchego
Rollito de pato cantonés
Trompeta de gambón y albahaca
Brandada de bacalao con piparras
Mini bao de pato con manzana y salsa Hoisin
Hamburguesita de brisket de ternera

ENTRANTES

Crema de foie y setas sobre boletus confitados (en dos tiempos)
Vichyssoise de coco y jengibre con vieira (en dos tiempos)
Falsa lasaña de txangurro sobre bisqué ligero (en dos tiempos)
Crepe de rabo de toro
Parmentier de patata con huevo campero a baja temperatura y setas de temporada
Perdiz escabechada con salmorejo de frutos rojos (en dos tiempos)
Salmorejo cordobés con salpicón de pulpo y langostinos (en dos tiempos)
Ensalada de burrata trufada
Tartar de mango con langostinos tigres
Tartar de salmón, aguacate y wakame

Alacena catering

PRINCIPALES

Bacalao sobre ratatouille, crema suave de piquillos y crujiente de puerros
Rape a la bilbaína con asadillo de pimientos y trigueros
Merluza a la sidra con patatas panaderas y cortecitas artesanas
Lenguado menier con coles de bruselas y brócoli
Lubina a la plancha con verduras
Solomillo al Oporto con cebollitas glaseadas y patatas risoladas
Carrillera de ternera con gratén de patata y tirabeques
Roast beef con salsa de frutos rojos
Lomo de ciervo con crema de boniato
Magret de pato con toffee de carne, zanahoria glaseada y puerros confitados
Paletilla de cordero deshuesada con patatas hasselback
Pintada rellena de foie y pasas con gratén de patata

POSTRES

Tarta árabe con crema pastelera, fresas y almendras garrapiñadas
Torrija hojaldrada caramelizada sobre crema ligera de vainilla
Milhojas de crema de limón
Deconstrucción de cheesecake con fruta de la pasión
Chocolate en texturas
Tarta fina de manzana con crema de leche merengada
Macedonia de fruta de temporada con sopa de menta

Café y mignardises

BEBIDA

Vino Rioja Reserva Martínez Lacuesta / Ribera del Duero Valtravieso
Vino blanco Rueda Verdejo Marqués de Riscal / Albariño Vizconde de Barrantes
Refrescos, agua, cervezas

Alacena catering

BARRA LIBRE

PRIMERAS MARCAS

Consultar precios y condiciones

BARRAS PREMIUM

Mojitos, cócteles, gin tonics, champagne, etc.
Consultar precios y condiciones

RECENA

Consultar precios y condiciones

Alacena catering

CONDICIONES COMIDAS y CENAS DE GALA
Precio por persona aperitivo (5 variedades): 15€ (10% IVA no incluido).
Precio por persona menú sentado: 106€ (10% IVA no incluido).
Total precio por persona: 121€ (10% IVA no incluido).
Servicio para un mínimo de 50 personas.
Duración del servicio de 120 minutos (más 30 minutos de aperitivo).

INCLUYE
Menú: 5 aperitivos + entrante + principal + postre.
Mesas y sillas.
Mantelería y servilletas.
Todo el menaje de loza y cristalería necesarios.
Servicio de camarero/cocinero.
Portes.

EXTRAS
Se pueden elaborar menús personalizados en función de las necesidades del evento o las preferencias del cliente.
También se elaboran menús especiales y aptos para alérgicos.

Cualquier menú puede ser modificado. Cuéntanos lo que estás buscando y lo preparamos.

Alacena catering

Alacena Catering

eventos@alacenacatering.com
91 663 93 97
alacenacatering