



MENÚS 2024





Coffee-breaks

Coffee breaks

JUST COFFEE

Bebidas Frías y calientes

- Café
- Leches variadas
- Infusiones
- Agua mineral
- Zumo de naranja

Mini Pastitas

Precio por persona: 9,50 € +10% IVA

***Este servicio debe ir siempre acompañado de una comida/cena**

COFFEE-BREAK A

Bebidas Frías y calientes

- Café
- Leches variadas
- Infusiones
- Agua mineral
- Zumo de naranja

Dulces de nuestro obrador (2 unidades en total)

- Petit croissants de mantequilla
- Mini Donut de chocolate y azúcar
- Mini Napolitanas de chocolate y crema
- Mini muffins de caramelo y chocolate

Precio por persona: 13,00 € + IVA



COFFEE-BREAK B

Bebidas Frías y calientes

- Café
- Leche
- Infusiones
- Agua mineral
- Zumo de naranja

Dulces de nuestro obrador (2 unidades en total)

- Petit croissants de mantequilla
- Mini Donut de chocolate y azúcar
- Mini Napolitanas de chocolate y crema
- Mini muffins de caramelo y chocolate

Sándwiches variados (2 unidades en total)

- Mini sándwich polar de Salmón ahumado al eneldo
- Mini sándwich de Vegetal y txangurro
- Mini bocatin de jamón y tumaca

Precio por persona: 15,50 € + IVA



COFFEE BREAK C

Bebidas Frías y calientes

- Café
- Leche desnatada y sin lactosa
- Infusiones (te verde, Rooibos, etc....)
- Agua mineral con y sin gas
- Zumo de naranja y Zanahoria
- Zumo de manzana, plátano, fresa y Frambuesa
- Refrescos variados

De nuestro obrador (2 unidades en total)

- Bizcochitos de calabaza
- Mini palmerita integral
- Cookies de avena, canela y naranja

Surtido de salados (2 unidades en total)

- Mini Focaccia de mortadela trufada
- Mini baguetina de jamón con tomate
- Mini chapatita de berenjena ahumada

Yogurt artesano

Vasito de fruta fresca

Precio por persona: 21,80 € + IVA

EXTRAS COFFEE BREAKS

- Surtido de Zumos Naturales. **5,50 €+ IVA por persona**
 - Naranja
 - Naranja, Zanahoria y Jengibre
 - Fresa, manzana, naranja y goji
- Yogures variados. **2,90 € + IVA por persona**
- Brochetas de Fruta. **2,55 € + IVA por persona**
- Macedonia de Frutas. **3,50 € + IVA por persona**

OBSERVACIONES

- La duración máxima de un Coffee Break es de 45 minutos.
- Todos los Coffee Break se sirven estilo Buffet.
- Mínimo 50 personas, si no se llegara al mínimo, tendrá un suplemento a consultar en cada caso.
- Servicio en material desechable
- Decoración sencilla incluida. **Para otros tipos de decoración consultar**
- Todo retraso superior a 30 minutos en el horario marcado por el cliente al comienzo del mismo llevara un cargo por hora de camarero de 30,00 € + 21 % IVA.





Copas de Vino, Finger Buffets y Cocktails

COPA DE VINO 1

- Chips de verduras crujientes
- Anacardos al wasabi
- Daditos de queso con pasas y nueves
- Lingotes de humus y pimentón solido
- Makis de salmón y queso fresco con lima y pimienta rosa

Precio 1 una unidad de cada referencia por persona: 22,50 € + IVA

Precio 1,5 una unidad de cada referencia por persona: 26,10 € + IVA

(45 minutos de servicio)

COPA DE VINO 2

- Chips de verduras crujientes
- Almendras al curry rojo
- Surtido de ibéricos D.O. con pan cristal
- Coca de escalivada
- Cookies de naranja y foie
- Pulguita de guacamole y bacalao ahumado con cebolleta dulce

Precio 1 una unidad de cada referencia por persona: 24,80 € + IVA

Precio 1,5 una unidad de cada referencia por persona: 28,60 € + IVA

(45 minutos de servicio)



COPA DE VINO 3

- Chips de yuca con sal de lima y pimienta
- Pistachos en tempura
- Jamón ibérico D.O. con picos
- Frambuesas de foie
- Lingotes de brandada de bacalao y manzana
- Mini wrapitos variados
- Mini brownies de nueces y chocolate

Precio 1 una unidad de cada referencia por persona: 28,60 € + IVA

Precio 1,5 una unidad de cada referencia por persona: 32,20 € + IVA

(45 minutos de servicio)

BEBIDAS DE LAS COPAS DE VINO

- Vino tinto Tagonius D.O. Madrid
- Vino blanco Tagonius Blanc D.O. Madrid
- Refrescos
- Cerveza con y sin alcohol
- Agua mineral

LOS SERVICIOS DE COPA DE VINO NO SUSTITUYEN UN ALMUERZO/CENA

ES UN SERVICIO VÁLIDO DE 11:00 A 13:00 Y/O 17:00 A 20:00 HORAS



Finger Buffet A

LOS SNACKS

- Chips de yuca con sal de lima y pimienta
- Anacardos al Wasabi

LOS FRÍOS

- Cunca de gazpacho de frutos rojos
- Tortillita trufada
- Pan brioche con pollo especiado, cebolla caramelizada y salsa tártara
- Pulguita de guacamole y bacalao ahumado con cebolleta dulce
- Mini bocatín de lacón ahumado y queso suave

CAZUELITA DE REFUERZO

- Arroz con pollo y verduras
- Arroz de verduras o Pisto manchego (elegir con antelación)

PASTELITOS VARIADOS

- Chocolate cremoso con dulce de leche
- Cremoso de passion fruit

BODEGA (otros vinos consultar)

- Vino tinto Tagonius D.O. Madrid
- Vino blanco Tagonius Blanc D.O. Madrid
- Zumos, Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, Agua mineral

Precio /persona: 47,20 € + IVA

Duración: 60 minutos



Finger Buffet B

LOS SNACKS

- Chips de yuca con sal de lima y pimienta
- Almendras al Curry rojo

LOS FRÍOS

- Jamón Ibérico con picos artesanos
- Pizzeta de escalivada al miso
- Polar de salmón ahumado al eneldo
- Taboulé de quinoa, uvas caramelizadas, nueces y queso fresco
- Lingotes de humus y pimentón solido
- Daditos de queso con pasas y nueces
- Mini wrapitos variados

CAZUELITA DE REFUERZO

- Carrillera de Ternera como en goulash
- Pisto Manchego (veg)

PASTELITOS VARIADOS

- Cake pops de zanahoria y de moka con chocolate blanco

BODEGA (otros vinos consultar)

- Vino tinto Tagonius D.O. Madrid
- Vino blanco Tagonius Blanc D.O. Madrid
- Zumos, Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, Agua Mineral

Precio /persona: 52,00 € + IVA

Duración: 60 minutos



Cocktail 1

LOS FRÍOS

Crema de pistacho al te matcha
Mini tortilla de trufa con ali oli de ajo negro
Brocheta de tataki de atún y ajo blanco
Quesos nacionales con frambuesas y frutos secos
Mini ensalada de brotes de mézclum con mango, cacahuets y cereales crujientes

LOS CALIENTES

Pintxos de la Vega con romescu de calabaza y cítricos
Mini hamburguesa de bacalao y confitura de pimientos
Mini pitas de pullet pork
Daditos de merluza en tempura
Samosas de verduras asadas al humo con mojo de anacardos

PASTELITOS DEL OBRADOR DEL CONVENTO

Chocolate cremoso con dulce de leche
Frambuesa con crema montada
Cake pops

Precio 1 una unidad de cada referencia por persona: 59,30 € + IVA
Precio 1,5 una unidad de cada referencia por persona: 63,00 € + IVA

Cocktail 2

LOS FRÍOS

- Jamón Ibérico con pan cristal
- Surtido de Quesos nacionales DO con panes variados, frambuesas y orejones
- Escalivada con huevas de salmón
- Mini blini de pesto de fresa y tataki de atún.
- Tartar de frisona con espuma de mango y pimienta rosa
- Surtido de sushis y makis
- Brioche de carrillera en orza al ajo negro

LOS CALIENTES

- Pintxos de pepitoria butterchicken
- Albóndigas de bacalao con espuma de ajoarriero gratinado
- Mini hamburguesas de ternera y queso idiazábal
- Buñuelos de merluza a la hondabitarra verde
- Croquetitas variadas
- Raviolis de mejillón tigre y ali-oli de mandarina

PASTELITOS DEL OBRADOR DEL CONVENTO

- Limón y merengue
- Brownie de nueces y chocolate
- Cake pops de fresa y de chocolate con naranja

Precio 1 una unidad de cada referencia por persona: 64,30 € + IVA

Precio 1,5 una unidad de cada referencia por persona: 68,00 € + IVA



Cocktail healthy

LOS FRÍOS

- Gazpacho de frutos rojos
- Lingotes de brandada de alcachofas y almendras chips
- Hummus de lentejas, cúrcuma y mini zanahorias
- Remolacha dip y mazorquitas
- Brochetas de tomate semidulce, albahaca y tofu
- Ensalada de brotes, coliflor semi escabechada y fresas estofadas

LOS CALIENTES

- Pintxos de verduras parrilla al humo y romescu hot
- Samosas vegetales con ajiyuzu (gluten)
- Crujiente de escalivada y mojo de pimientos (gluten)
- Fideua de alcachofas y ajo negro (gluten)
- Arroz con espinacas, ajetes y trigueros

PASTELITOS DEL OBRADOR DEL CONVENTO

- Piña colada en shot
- Sopita de mango
- Tartar de piña al azafrán
- Malarrabia de calabaza a la vainilla

Precio 1 una unidad de cada referencia por persona: 69,20 € + IVA

Precio 1,5 una unidad de cada referencia por persona: 71,80 € + IVA





BODEGA COCKTAILS

- **VINOS (elegir un blanco y un tinto)**
 - Vino tinto Tagonius D.O. Madrid
 - Vino tinto Espinela Roble D.O. Ribera
 - Vino blanco Tagonius Blanc D.O. Madrid
 - Vino Blanco La cuadrada D.O. Rueda
- **BANDEJAS CON**
 - Refrescos variados
 - Cerveza con y sin
 - Agua mineral con y sin gas

CORNER DE REFUERZO PARA COCKTAIL

- ❖ **JAMÓN IBÉRICO CON CORTADOR** _____ **800,00 €** + IVA
(Jamón Ibérico con Pan de Cristal y Tumaca)

- ❖ **ESTACIÓN DE QUESOS CON D.O.** _____ **6,20 €** PERSONA + IVA
(Cabezuela, Pata de Mulo, Mahón, Manchego, Murcia al Vino, Tupi, Crujientes de Pan, Frutos Secos y Compotas de Frutas.)

- ❖ **SUSHI STATION** _____ **12,40 €** PERSONA + IVA
(Maquis, Niguiris, Sashimi, Sprint Roll y Ensalada de Algas)

- ❖ **CEVICHERÍA** _____ **12,40 €** PERSONA + IVA
(Ceviche Rojo, Ceviche Amarillo y de Mariscos)

- ❖ **EMBUTIDOS ARTESANOS** _____ **14,90 €** PERSONA + IVA
(Lomo, Jamón, chorizo, Fuet, longaniza)

- ❖ **ARROCES** _____ **10,50 €** PERSONA + IVA
A elegir dos referencias. (Arroz Negro, A banda, Verduras, Verduras y pollo, Fideuá de Boletus,)

- ❖ **MINI GOFRES** _____ **6,20 €** PERSONA + IVA
(Salmon ahumado, jamón ibérico, queso de oveja, foie gras)

- ❖ Solo para acompañar a los menús de Cocktail
- ❖ Contratación mínima 100 personas.
- ❖ Decoración sencilla del corner incluida

Condiciones Copa, Finger Buffet y Cocktails

EL PRECIO DE CADA OPCIÓN INCLUYE

- Gastronomía y Bodega.
- El servicio de camareros.
- Personal de cocina y logística.
- Menaje y todo el material necesario para el servicio, así como presentación al cliente.
- Mesas de apoyo altas y barra de bebidas.
- Decoración sencilla incluida. **Para otros tipos de decoración O tematización de la misma consultar costes**
- Coordinación del evento por parte del departamento Comercial.
- Cualquier variación en el número de comensales puede alterar este presupuesto
- Precios válidos para mínimo 100 personas, para números inferiores, consultar condiciones.
- Precios sujetos a la visita de inspección y al horario del evento.
- **DURACIÓN DE LOS SERVICIOS**
 - Copa de Vino: 45 minutos
 - Finger buffet: 60 minutos
 - Cocktails: 90 minutos

SE FACTURARÁ ADICIONALMENTE

- Todo retraso superior a 30 minutos en el horario marcado por el cliente se cobrará a razón de 30,00 € + 21% IVA por camarero/cocinero y hora.

Menús de Trabajo

COPA DE BIENVENIDA

- Chips de verduras y pistachos en tempura
- Vino tinto Tagonius D.O. Madrid
- Vino blanco Tagonius Blanc D.O. Madrid
- Cava Juve y Camps
- Cervezas
- Zumos ,Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 11,00 € + IVA* Duración: 30 minutos

*Sujeto a la contratación del servicio de almuerzo / cena



Menús de Trabajo

PRIMEROS *(Elegir una opción)*

- Ensalada de Pollo de corral escabechado con chutney de puerro, cebolla morada y mango
- Bonito marinado con brotes y Cumberland de naranja
- Raviolis de bacalao al miso con crema ahumada de puerro
- Ensalada de hojas tiernas, cecina y cítricos
- Causa con guacamole tomate confit y Olivier del marisco

SEGUNDOS *(Elegir una opción)*

- Confit de Pato con cebolletas glaseadas y agridulce de frutos rojos
- Compacto de Pluma ibérica con manzana al curry rojo
- Carrillera de ternera con salsa gulasch y cebollita reducida
- Bacalao confitado con verduras de temporada y emulsión de pil pil al ajo negro
- Merluza con Rosti de patata y pure de limón.

POSTRES *(Elegir una opción)*

- Tatin Pie
- Lemon Pie
- Cheesecake
- Chocopie de frambuesa
- Color mix fruit

BODEGA *(Otras opciones consultar)*

- Vino tinto Tagonius D.O. Madrid
- Vino blanco Tagonius Blanc D.O. Madrid
- Agua Mineral

CAFÉ E INFUSIONES

Precio por persona: 64,00 € + IVA
Servicio de 1 camarero cada 15 personas



Menús de Gala

EL ANTIGVO
CONVENTO

COPA DE BIENVENIDA solo BEBIDAS

- Vino tinto Tagonius D.O. Madrid
- Vino blanco Tagonius Blanc D.O. Madrid
- Cava Juve y Camps
- Cervezas
- Zumos ,Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 11,00 € + IVA* Duración: 30 minutos
*Sujeto a la contratación del servicio de almuerzo / cena

COCKTAIL APERITIVO 1

Snacks

- Chips de verduras
- Kikos garrapiñados

Aperitivos Fríos

- Mini conos de la mejor ensaladilla de txangurro
- Cookies de Foie y chocolate

Aperitivos Calientes

- Pulpo a Feira con parmentier de patata
- Brocheta de pollo de corral al curry de naranja

Bodega

- Vino tinto Tagonius D.O. Madrid
- Vino blanco Tagonius Blanc D.O. Madrid
- Cava Juve y Camps
- Cervezas
- Zumos, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 18,00 € + IVA* Duración: 30 minutos
*Sujeto a la contratación del servicio de almuerzo / cena



Menús de Gala

EL ANTIGVO
CONVENTO

COCKTAIL APERITIVO 2

Snacks

- Chips de verduras
- Pistachos en tempura

Aperitivos Fríos

- Jamón Ibérico con Picos Artesanos
- Cake de jengibre y terrina de foie con mermelada de zanahoria
- Mini blini de salmón con crema de naranja y pimienta
- Crujiente de pimentón y brandada de bacalao

Aperitivos Calientes

- Mini quiche de carabineros y queso La Peral
- Brochetita de lomo con pimientos de Guernika

Bodega

- Vino tinto Tagonius D.O. Madrid
- Vino blanco Tagonius Blanc D.O. Madrid
- Cava Juve y Camps
- Cervezas
- Zumos, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 21,50 € + IVA* Duración: 30 minutos

*Sujeto a la contratación del servicio de almuerzo / cena



Menú de Gala 1

PRIMEROS (Elegir una opción)

Ensalada de tomate confitado, mango y queso de cabra

Raviolis de langostinos y jamón ibérico con emulsión de calabacín

Pulpo con trinxat de patata y panceta ibérica

Carpaccio de Boletus con Langostinos y Pasta Fresca a la Vinagreta
de Piñones

Bacalao y Langostinos con Ensalada de Temporada

Ensalada de Cecina con Frutos Rojos y Cítricos Caramelizados

Ensalada de langostinos marinados, hojas inusuales, queso y tomatitos
cherry semi caramelizados

SEGUNDOS (Elegir una opción)

Lomo de bacalao al pil con sus callos

Lomo de merluza en verde con almejas

Carrillera de ternera como en goulash

Hojaldre de Lidia en su jugo reducido y Parmentier

Roll de Poularda relleno de Frutos Secos y Foie

Lomo de Corvina con Tomate Relleno de su Cous-Cous y mantequilla
de Cilantro al Limón

Confit de Pato a la Naranja en Brick con Gnoquis al Foie

POSTRE (A elegir entre nuestra selección de postres)

Precio por persona: 73,50€ + IVA



Menús de Gala 2

PRIMEROS (Elegir una opción)

Tartar de kumato, brotes de wasabi y atún rojo con salmorejo ligero

Crema de carabineros con puerros crujientes y alcachofas

Maki de Bogavante, bacalao y puerro con manzana asada

Gazpacho de fresas y cerezas con tataki de atún a la brasa

Ensalada de atún marinado con fresas estofadas, brotes, tobiko y vinagreta cítrica

Carpaccio de langostinos con vinagreta de erizos, coco y lima

Roast Beef con emulsión de grosellas al patxarán y mostaza-frambuesas

Ceviche de lubina con pimientos de Guernica, leche de coco y cebolletas encurtidas

Ensalada de brotes y lomo marinado con setas escabechadas y Cumberland de naranja



SEGUNDOS (Elegir una opción)

Lubina mechada con emulsión de boletus
Lomo de merluza con boletus, chipirones y velouté de
Sauvignon Blanc

Bacalao confitado con escabeche de verduritas de
temporada y pil pil con sus callos

Cochinillo confitado con salteado ibérico de alcachofas de
Jerusalén y su jugo acidulado

Solomillo de Buey en Civet "al momento" con Setas, Cebollitas
y Bacón Crujiente

Solomillo de Buey al Oporto con Manzanas Caramelizadas y
Endivias Asadas

Solomillo de Buey con Salsa de Foie y Risotto de Vino Tinto

Solomillo de Buey Teriyaki, Shiitakes, Lima y Ajetes

Solomillo de Buey con Puerros y Parmesano

POSTRE (A elegir entre nuestra selección de postres)

Precio por persona: 79,00 € + IVA

POSTRES (Elegir una opción)

- Cúpula de Chocolate Negro
- Sopa de Chocolate Blanco al Amaretto
- Torrija caramelizada con Chocolate Blanco y Yogur
- Sopa de Mango al Azafrán y Fruta de la Pasión
- Bizcocho Templado de Chocolate Negro, Frambuesas y Cremoso de Yuzu
- Tarta de Queso en Copa
- Espuma de Chocolate Blanco y Mango
- Tarta Árabe con Frutos Rojos

CAFÉ E INFUSIONES

MIGNARDISES

BARRA LIBRE:

PRECIO POR HORA Y POR PERSONA 15,00 € + IVA



BODEGA MENÚS DE GALA

- **VINOS (elegir un blanco y un tinto)**

- Vino tinto Tagonius D.O. Madrid
- Vino tinto Puerta Vieja Crianza Magnum D.O. Rioja
- Vino tinto Beronia Crianza Magnum D.O. Rioja (suplemento 2,50 €/ persona)
- Vino tinto Azpilicueta Crianza Magnum D.O. Rioja (suplemento 3,50 €/ persona)
- Vino tinto Espinela Roble Magnum D.O. Ribera del Duero
- Vino tinto La Planta Roble Magnum D.O. Ribera del Duero (suplemento 3,50 € /persona)
- Vino blanco Tagonius Blanc D.O. Madrid
- Vino Blanco La Cuadrada D.O. Rueda
- Gregal D' Espiells D.O. Penedés
- Cava Juve y Camps



Condiciones menús sentados

EL ANTIGVO
CONVENTO

NUESTRO PRESUPUESTO INCLUYE

- Puesta en escena incluyendo mesas, sillas, barras, mesas de apoyo etc... necesarios en cada tipo de servicio y según posibilidades del espacio y el material necesario de cocina y sala.
- Montaje, desmontaje y recogida del servicio.
- Menús de trabajo 1 camarero cada 15 personas
- Menús de gala 1 camarero cada 10 personas
- Personal de cocina y logística
- Decoración sencilla.
- Duración menús de trabajo +- 1:30 hs
- Duración menús de gala: +- 2 horas
- Precios válidos para un mínimo de 100 asistentes, para números inferiores, consultar condiciones de contratación.

El precio incluye el mismo menú para todos los comensales

Coordinación y organización por parte del Dpto. de Comercial de Eventos para la correcta preparación y desarrollo del evento.

SE FACTURARÁ ADICIONALMENTE

- Todo retraso en el horario marcado por el cliente se cobrará a razón de 30,00 € + 21% IVA por camarero/cocinero y hora.

PRECIOS VÁLIDOS 2023



Condiciones de pago

EL ANTIGVO
CONVENTO

CONDICIONES DE PAGO DEL EVENTO

- Depósito 50% para la confirmación del evento y 50% restante se abonará 5 días antes del montaje o evento.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

- Cancelación hasta 15 días antes del evento, tendrá una penalización del 50% del precio total acordado.
- Entre los 2 y 15 días de la fecha prevista para la celebración del evento, tendrá una penalización del 85% sobre el precio total acordado.
- Si cancela con menos de 2 días de antelación, tendrá una penalización del 100% del precio total acordado.
- La modificación de asistentes a la baja no se permite desde los 15 días antes del evento
- En caso de reducciones posteriores a esta fecha, estas estarán sujetas a gastos de cancelación.
- Si se produjeran ampliaciones en las últimas 72 horas deberán ser aprobadas por Antigvo Convento

Antigvo Convento cuenta con todos los permisos, licencias y seguros obligatorios para el desarrollo de su actividad profesional, garantizándole la máxima seguridad en todos los servicios ofrecidos. Si le interesa ampliar esta información, puede solicitarlo al Departamento Comercial.

Estos requisitos son exigidos también a todos nuestros proveedores oficiales y recomendados.



EL ANTIGVO
CONVENTO



Web

www.elconvento.net

www.elconventocatering.es

C/ de las Monjas s/n
Boadilla del Monte
28660 MADRID