

el escondite
CATERING

Menú sentados

Nº de pedido:

Cliente:

Contacto:

Nº invitados:

Dirección:

Fecha:



1

PROPUESTA GASTRONÓMICA

OPCIÓN 1

COCTEL

Foie de pato con mermelada de violetas

Jamón ibérico con picos de Jerez

Ceviche "El Escondite"

Anchoa de Santoña con salmorejo

Tabla de quesos del país, uvas, nueces y picos rústicos

Dumpling de pollo al curry

Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce

Brocheta de pollo japonesa yakitoru con sésamo

Croqueta de jamón ibérico

PLATO principal (elegir uno)

Merluza en salsa verde con almejas

Bacalao confitado con crema de patata y pisto manchego

Solomillo de ternera con migas, uvas y jugo de carne reducida

Carrillera de ternera al PX con puré a la antigua

POSTRES

Tarta rota de chocolate

BEBIDA

Vino tinto – Vino blanco

Cerveza – Cerveza 0,0

Refrescos - Agua mineral

* Barra libre durante la comida



OPCIÓN 2

COCTEL

Salmón marinado con mojo de hierbas

Foie de pato con mermelada de violetas

Croquetas de jamón

Dumpling de ternera con verduras

Gamba crujiente sobre guacamole y pan de gamba

Brocheta de pollo japonesa con sésamo

ENTRANTES (elegir uno)

Falso risotto con boletus y trufa

Burrata con tres tomates y albahaca fresca

PLATO principal (elegir uno)

Merluza en salsa verde con almejas

Carrillera de ternera al PX con puré a la antigua

POSTRES

Brownie con helado a las dos vainillas

BEBIDA

Vino tinto – Vino blanco

Cerveza – Cerveza 0,0

Refrescos - Agua mineral

* Barra libre durante la comida



OPCIÓN 3

COCTEL

Salmón marinado con mojo de hierbas

Tartar de atún con guacamole casero

Foie de pato con mermelada de violetas

Tabla de quesos del país, uvas, nueces y picos rústicos

Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos de Jerez

Croquetas de jamón y boletus

Sahomai de cerdo, setas y gambas

Brocheta de pollo yakitori

ENTRANTES (elegir uno)

Steak tartar con helado de mostaza y parmesano

Alcachofas de temporada confitadas y terminadas a la parrilla

PLATO principal (elegir uno)

Bacalao confitado con crema de patata y pisto manchego

Solomillo de ternera con migas, uvas y jugo de carne reducida

POSTRES

Cheesecake con helado de galleta

BEBIDA

Vino tinto – Vino blanco

Cerveza – Cerveza 0,0

Refrescos - Agua mineral

* Barra libre durante la comida



A bamboo steamer basket filled with dumplings, with a blue overlay and text. The dumplings are arranged in rows, with some having a textured, sesame seed coating. The basket is lined with paper that has some faint text on it. The overall image has a blue tint.

②

presupuesto
Y condiciones

PRECIOS MENÚ SENTADOS

OPCIONES	PRECIO
Opción 1	80,00€
Opción 2	90,00€
Opción 3	110,00€

CONDICIONES

Incluye todo el material, menaje y mobiliario de cóctel necesario para el desarrollo del evento. El menaje y mobiliario irá en concordancia con el número de invitados (consulte nuestras tarifas de menaje y mobiliario).

Servicio de transporte, entrega y recogida Madrid capital: 50€ (para grupos de menos de 25 invitados). Servicio de transporte, entrega y recogida Madrid 30€ (para más de 25 invitados)

Servicio de transporte, entrega y recogida: 80 € (eventos fuera de Madrid capital, este precio podrá variar dependiendo de la distancia).

Servicio de recogida: 50€ (domingos).

Confirmación del número de invitados **una semana antes** del evento.

Servicio de camareros: 100€ media jornada (4 horas) + 19€ hora extra cada camarero (opcional). El tiempo cuenta desde la llegada de los camareros hasta la salida (incluye el tiempo de montaje y recogida).

Presupuesto establecido **por persona**. IVA no incluido.

Las pérdidas y roturas por el mal uso del menaje correrán a cargo del cliente.

Forma de pago: 50% por adelantado, el 50% restante, 48 horas antes del evento.

Consulte nuestros **espacios** y nuestros **servicios extras:** decoración, cortador de jamón, bodegones...

POLÍTICA *de* CANCELACIÓN

Nos adaptaremos a la **normativa** que haya en el momento del evento en la Comunidad de Madrid.

Se tendrá que abonar por **adelantado el 50 % del importe** en un periodo de 15 días antes al evento.

El evento se deberá abonar en su totalidad **con 48 horas antes** a la fecha programada.

Tendrán que notificar con **una semana de antelación** a la fecha del evento el número exacto de comensales.

En el caso de desperfectos del mobiliario serán asumidos **por el cliente**.

En el caso que el cliente quiera cancelar el evento a una semana antes a la fecha programada **se le devolverá un 20%** del pago adelantado.

En el caso que el cliente quiera cancelar a dos semanas antes de la fecha del evento **se le devolverá un 25 %** del pago ya abonado.

Antes de la finalización del evento, se tendrá que **abonar cualquier extra** que haya consumido el cliente.

el escondite
CATERING

MONTEPRIEGO S L

C/ Sagasta 30, 7º izq. 28004 Madrid
Nº R.S. 07-0927-01327.2/2019
Tlf:91 522 82 42

catering@grupoescondite.com
www.catering.grupoescondite.com