



BUTLER'S CATERING

PRIMAVERA / VERANO 2023

BUTLER'S CATERING

En esta versión española de BUTLER'S CATERING, encontrará sólo algunos de nuestros menús y platos más solicitados. Sugerimos una reunión previa para poder confeccionar con más detalle un menú específico para su evento. Nuestra comida, así como los ingredientes que usamos son frescos. Cada uno de los pedidos se elabora de forma individual y personal. El folleto muestra nuestro abanico de estilos que van desde lo último en comida fusión hasta lo más clásico—con especialidades en canapés y menús modernos británicos, españoles, asiáticos y de Cocina Internacional - o sea una comida variada, original, internacional y de calidad.

Somos un negocio familiar con sedes en Londres y Madrid y nos avalan 30 años de experiencia, realizando catering a una gran variedad de clientes. Entre nuestros clientes del Reino Unido se encuentra la Familia Real, el Royal Ballet, el Instituto Cervantes, La Sociedad Real de Médicos, el UK Foreign and Commonwealth Office (Sala Locarno y otras salas), Apsley House y muchos clientes en el ámbito de la moda y el deporte. Por otro lado, también nos dedicamos a fiestas privadas en familia.

Entre nuestros clientes en España se incluyen la London School of Economics, Caja Madrid, el Centro CIEES, además de la Embajada Británica, el Foro Hispano-Británico, el IEB, la Cámara de Comercio Británico, el Ministerio de Cultura, SEGIB y La Fundación Ramón Areces.

Nuestro personal es de total confianza, serio, responsable, excelente y amable.

Esperamos trabajar con usted próximamente.

Le saludan atentamente,

Jemima y Celia Butler,

Butler's Catering

Canapés

[Mínimo 30 personas]

Todos los precios incluyen vino, cerveza, servicio de camareros, servicio de cocineros, alquiler de menaje, transporte y recogida.

MENU 1

18,50€ por persona

Se puede seleccionar 8 unidades en total

FRIOS

- Jamón con Higos (solo en temporada)
- Salmón ahumado en Pan de Centeno con Mantequilla y Limón
- Crostini con Tapenade de Queso de Cabra, Aceituna Negra y Anchoa
- Tartaleta de Salmón Pochado con Mayonesa de Wasabi y Edamame
- Cucharas de Langostinos Orientales con Castaña de Agua, Leche de Coco, Hierba Limón y Cilantro
- Endivias con Guacamole, Cilantro Fresco y Tomatito Cherry
- Cucharas de Pipirana y Virutas de Ventresco
- Fresas bañadas en Chocolate Negro/Blanco/Leche

CALIENTES

- Chupitos de Crema de Aguacate con Pepino y Tortilla
- Torreznos al Tomillo con Mojo de Manzana, Oloroso y Cebolla
- Rollos Vietnamitas con Salsa de Chile Dulce
- Croquetitas de Jamón Iberico
- Salchichas 'Coctel' con Mostaza de Miel y Semillas de Sésamo
- Fritos Tailandeses de Calabacín y Feta con Mojo de Pepino y Yogur
- Cuchara con Habitas Baby con su Jamoncito, Hierbabuena y Huevo Frito
- Espárragos en Filo con Feta

MENU 2

23,50€ por persona

Elegir 5 unidades de Fríos y 5 de Calientes + 1 de desde la selección de Dulces.

FRIOS

- ‘Blinis’ de Salmón Ahumado, Huevas de Salmón y Crema Agria
- Tomate Raf, Perlas de Mozzarella, Albahaca Fresca y Aguacate
- Paté ‘Butlers’ con Higaditos de Pollo, Cognac y Tomillo con su Tostada con Aceitunas y Pepinillos.
- Fuente de Ibéricos con Aceitunas, Almendras y Tomatitos Cherry.
- Panqueques de Pato Pekinés con su Pepino, Cebolleta y Salsa de Ciruela
- Tartaleta de Babaganoush con Feta, Granada y Sésamo
- Cucharas de Langostinos Orientales con Castaña de Agua, Leche de Coco, Hierba Limón y Cilantro

CALIENTES

- Croquetas de Queso estilo Francés
- Butler’s Sausage Rolls – Salados de Cerdo y Tomillo
- ‘Copas’ de Champiñón al Ajo al Mantequilla y Perejil
- Sorbitos de Crema de Puerros y Berros
- ‘Devils On Horseback’ Dátil con Pancetta
- Croquetas de Jamón Ibérico
- ‘Albondigas’ Vietnamitas con Salsa Ponzu
- Gamba en Chaquetas de Beicon con Salsa Agridulce

DULCES

- Fresas Bañadas en Chocolate (Blanco, Leche y Negro)
- Mini Tartaletas de Fresas con Nata y Pistachio
- Mini Tartaletas de Frambuesas con Crema de Mascarpone
- Plato de Quesos; Tetilla con membrillo, manchego con nueces y Cabra con conserva de Tomate
- Mini Merengues con Nata y Fresas
- Mini Cupcakes con Glaseado de Gin Tonic
- Brochetas de Frutas del Tiempo
- ‘Jelly’ (Gelatina) de Fresa y Sandia

MENU 3

25,50€ por persona

Eligir 5 unidades de Fríos y 5 de Calientes + 1 desde la selección de Dulces.

FRIOS

- Cogollo con Ensalada Cesar y su Crujiente Patatita
- Tartaleta de Cebolla Caramelizada, Feta y Tomate Seco en Aceite de Oliva Virgen
- Cucharas de Langostinos Orientales con Coco, Hierbalimón, Castañas de Agua y Cilantro Fresco
- Plato Variado de Tostas con; Paté 'Butlers', Gambas con alioli, Guacamole con Jamón, Huevos de Codorniz y Mayonesa de Azafrán, Queso de Cabra y Escalibada
- Endivias con Guacamole, Cilantro Fresco y Tomatito Cherry
- Plato de Ibéricos con Aceitunas, Almendras Tomatitos Cherry y Picos
- Tartaleta con Sashimi de Salmón, Mayonesa de Wasabi y Edamame
- Mini 'Yorkshire Pudding' con Lomo de Buey y Crema de Rábano Picante

CALIENTES

- Fritos de Tomate Verde y Salsa Chipotle
- Tartaleta de Huevo de Codorniz Pochado con Espinaca Escaldado y Crema Fresca
- Tartaletas Filo de Espárragos con Crema de Albajaca y Bunuelos de Queso Francés
- Cucharas con Gambas al Ajillo
- Brochetas de Satay de Pollo con Salsa de Cacahuetes
- Rollos Vietnamitas con Salsa Agridulce
- Calamar con Chile y Sal
- Patatas Asadas con Crema Fresca y 'Caviar de Salmón'

DULCES

- Fresas Bañadas en Chocolate (Blanco, Leche y Negro)
- Mini Tartaletas de Fresas con Nata y Pistachio
- Mini Tartaletas de Frambuesas con Crema de Mascarpone
- Plato de Quesos; Tetilla con membrillo, manchego con nueces y Cabra con conserva de Tomate
- Mini Merengues con Nata y Fresas
- Mini Cupcakes con Glaseado de Gin Tonic
- Brochetas de Frutas del Tiempo
- 'Jelly' (Gelatina) de Fresa y Sandía

MENU 4

29,00€ por persona

Selección de 6 unidades de Fríos y 6 de Calientes. Se podrán cambiar 2 Fríos/Calientes por 2 Dulces

FRIOS

- Fuente Jamón Ibérico 'Pata Negra' con Picos, Almendras Fritas y Tomatitos
- Foie-gras en Pan Brioche con Conserva de Higo
- Tartaleta de Solomillo de Buey con Espinacas Escaldadas y Salsa Holandesa
- Tomatito Asado con Queso de Cabra y Aceite de Albajaca
- Kebab de Sandia y Feta con Hierbabuena
- Tartaleta con Bogavante, Aguacate y Mayonesa de Azafrán
- Mini 'Yorkshire Pudding' con Lomo de Buey y Crema de Rábano Picante
- Cucharas de Tartar de Atún al Wasabi, Salsa de Soja y Jengibre Japonés

CALIENTES

- Tempura de Langostinos al Sésamo con Salsa de Chile – Lima
- Tempura de Espárragos Verdes con Mojo Picon
- Tortitas Tailandesas de Pescado y Cilantro con Mojo de Chile dulce
- Buñuelos de Queso Francés
- Cucuruchos de Periódico Británico con Mini de 'Fish and chips' – Pescaito Frito y Patatas Fritas
- Dúo de Croquetas Jamón Iberico y Huevo de Codorniz
- Dúo Asiático : Tostaditas Tailandesas de Langostinos y Sésamo y 'Wonton' Frito de Gambas y Cebollino con sus Mojos Deliciosos

DULCES

- Fresas Bañadas en Chocolate (Blanco, Leche y Negro)
- Mini Tartaletas de Fresas con Nata y Pistachio
- Mini Tartaletas de Frambuesas con Crema de Mascarpone
- Plato de Quesos; Tetilla con membrillo, manchego con nueces y Cabra con conserva de Tomate
- Mini Merengues con Nata y Fresas
- Mini Cupcakes con Glaseado de Gin Tonic
- Brochetas de Frutas del Tiempo
- 'Jelly' (Gelatina) de Fresa y Sandia

Disponemos de una gran selección de canapés típicamente ingleses...

SELECCIÓN ‘BRILLANTE BRITISH’.

- Mini ScotchEggs – Albóndigas con Sorpresa de Huevo de Codorniz
- Marmite Rolls – Hojaldres de ‘Marmite’
- Mini Sausagerolls – Hojaldres con Salchicha al Tomillo
- Rarebit – Tostadita con Salsa de Queso
- Mini Yorkshire Puddings with Roast Beef and Horseradish Sauce – Pastel ‘Yorkshire’ con Crema de Rábano Picante y Rosbif
- Poached Salmon and Pea Tartlets – Tartaletas de Salmón Pochado con Guisantes
- Devils on Horseback – Dátil con Pancetta en Brocheta
- Butlers Sausages with Honey Mustard dip – Salchichas de Cóctel con Mojo de Mostaza y Miel
- Thyme Pork Scratchings with Apple and Sherry – Torreznos con Manzana y Jerez
- Mini Fish and chips in Newspaper Cones – Cucuruchos de papel de Periódico con Pescado Frito al Estilo Inglés
- Baked Potatoes with Crème Fraîche and Caviar – Patatas Asadas con Crema Fresca y Caviar
- Scottish Smoked Salmon on Brown Bread and Butter – Salmón Ahumado en Pan Integral y Mantequilla
- Hot Leek and Watercress Soup – Sorbitos de Crema de Puerros y Berros
- Spoons of Apple and Blackberry Crumble with Custard – Cucharas con ‘Crumble’ de Manzana y Mora con Crema Inglesa
- Baby Cinnamon Custard Tarts – Mini Tartaletas de Natillas con Canela
- Mini Florentines – Galleta de Frutos Secos Bañadas en Chocolate

Otra, compuesta de canapés típicamente españoles donde se combina lo clásico y lo moderno...

SELECCIÓN 'SUPER ESPAÑOL'.

- Croquetitas de Jamón Ibérico
- Chupitos de Gazpacho de Tomate Cherry, Ajo Blanco y Crema de Aguacate con Pepillo
- Mini Tortilla de Patata con Cebolla
- Gambas al Ajillo
- Calamar Frito con un Toque de Sal y/ó Chile Frito
- Tostaditas de Escalibada con Virutas de Bacalao
- Plato de Ibéricos con Almendras y Regañas
- Tomatito Cherry Relleno de Atún, Ajo y Perejil
- Cucharas de Pisto con Huevo de Codorniz Frito
- Tartaleta de Boquerón, Albahaca Fresca, y Pimiento de Piquillo
- Tostadita de Jamón Serrano con Pimiento Verde Frito
- Copitas de Garbanzos con Espinacas al Comino
- Tosta de Morcilla con Mermelada de Cebolla Caramelizada
- Torreznos al Tomillo con Mojo de Manzana, Oloroso y Cebolla
- Plato de Quesos; Tetilla con membrillo, manchego con nueces y Cabra con conserva de Tomate
- Sopa de Calabaza con Crujiente de Manchego y Semillas de Calabacín
- Cucharas de Pipirana con Virutas de Ventresco
- Cucharas de Mini Natillas al caramelo
- Mousse de Café con Leche

Otra, compuesta de canapés vegetarianos modernos...

SELECCIÓN 'VERDADERAMENTE VEGETARIANO'.

- Tartaleta de Hummus, Berenjena Asada y Pimiento Rojo
- Endivias con Crema de Queso, Nuez y Granada
- Fritos Tailandeses de Maíz con Mojo de Pepino y Cilantro
- Chupitos de Crema de Calabaza con Crujiente de Parmesano y Pipas de Calabaza
- Tostadita de Tomate Raf con Burrata y Albahaca Fresca
- Croquetas de Espinacas y Ricota con Mayonesa a la Albahaca Fresca
- Copas' de Champiñón al Ajo al Mantequilla y Perejil
- Sorbitos de Crema de Puerros y Berros
- Tartaleta de Cebolla Morada Caramelizada con Pimiento Rojo y Queso de Cabra
- 'Welsh Rarebit' Tostada con Queso al Estilo Inglés
- Patatas Asadas con Crema Fresca y Trufa
- Tartaleta de Huevo de Codorniz Pochado con Espinacas y Crema Fresca
- Buñuelos de Queso Gruyère
- Dúo de Croquetas de Aceitunas Negras y Huevo de Codorniz
- Hojita de Lechuga con Taboulé de Quinoa y Aguacate
- Tartaletas de Garbanzo con Tzatziki y Berenjena Crujiente
- Copas de Cogollo de Tudela Relleno de Taboule
- Crujiente de Tortilla Mejicana con Caviar de Berenjena, Feta y Granada

Y por último, una lista de canapés asiáticos con nuestro propio toque Butlers...

SELECCIÓN ASOMBRADAMENTE ASIÁTICO

- Cucharas de Langostinos Orientales con Castaña de Agua, Leche de Coco, Hierba Limón y Cilantro
- Cucharas de Tartar de Atún al Wasabi y Salsa de Soja y Jengibre
- Tempura de Langostinos al Sésamo con Salsa de Chile - Lima
- Tortitas Tailandesas de Pescado y Cilantro con Mojo de Chile dulce
- Brochetas de Satay de Pollo con Salsa de Cacahuets
- Rollos Vietnamitas con Salsa Agrídulce
- Dúo Asiático : Tostaditas Tailandesas de Langostinos y Sésamo y ‘Wonton’ Frito de Gambas y Cebollino con sus Deliciosos Salsas
- Cucharas de Tartar de Salmón al Wasabi y Salsa de Soja
- Tartaleta con Sashimi de Salmón, Mayonesa de Wasabi y Edamame
- ‘Albóndigas’ Vietnamitas con Salsa Ponzu
- Rollitos Vietnamitas Vegetarianos con Salsa de Chile Dulce
- Fritos Tailandeses de Maíz con Mojo de Pepino y Cilantro
- Panqueques de Pato Pekinés con su Pepino, Cebolleta y Salsa de Ciruela
- Rollito Fresco de Primavera Vietnamitas con Langostinos

Todas estas variedades pueden incluirse en cualquiera de los menús anteriores.

Carta de Bebidas y Vinos de la Casa

Cóctel Butlers : Cava con Puré de Frambuesas

Jet Plataeado : Tequila, Jarabe de Vainilla, Lima, Chile Rojo y Jengibre

- Vino Blanco ALBARIÑO (RIAS BAIXAS)
- Vino Blanco GODELLO (RIAS BAIXAS)
- Vino Tinto CRIANZA (RIOJA)
- Vino Tinto MONROY (MADRID)
- Cava Heredad Segura Viudas (Cataluña)
- Cerveza
- Refrescos
- Agua Mineral Sin y Con Gas
- ZumoS de Frutas Variadas
- Vino Caliente Especiado (sólo en invierno)
- Jarabe de Flores de Saúco con Agua con Gas y Menta y Frutas Rojas (sólo en verano)

Disponemos de una amplia gama de vinos para todos los gustos: Cavas, Blancos, Rosados, Tintos. Si desea información adicional estaremos encantado de ofrecérsela

Para eventos superiores le ofrecemos la posibilidad de realizar Catas.

Tea time

La Hora del té Inglés

Mínimo 30 personas (12,50€por persona).

Se puede elegir 10 piezas por persona

- Selección de Mini Sandwiches Anglosajones:

Salmón Ahumado; Jamón York con Mostaza; Queso con 'Pickle' (mermelada de hortalizas); Huevo con Mayonesa y Brotes; Pepino con Mantequilla y Pimienta; Gambas con Mayonesa; Crema de Queso con nueces; Jamón York y Queso Manchego; Aguacate con Beicon; Hummous Tomate y Cebolleta Morada.

- Selección de Bizcochos:

Súper Ingleses; Limón Glaseado, Tarta de Café y Nueces, Victoria Sponge (con Nata y Mermelada), Tarta de Chocolate con Relleno de Dulce de Leche y glaseado chocolate; Tarta de Frutos Secos,

Y los no *tan* Ingleses; Tarta de Zanahoria; Yogur con Frutos Rojos; Plátano con Nueces, Limón con Semillas de Amapolla, Calabaza con Dulce de Leche, Nueces con Jarabe de Arce

- Sandwiches/Media Lunas:

Salmón Ahumado y Crema de Queso; Jamón York y Tomate; Huevo y Mayonesa; Gambas y Alioli; Crema de Queso y Nueces, Pollo Lechuga y Salsa Chipotle

- Pastas de Té;

Lavanda, Rosa y Limón con Amapola y Pistacho, Azúcar y Canela, Coco y Cookies de Chocolate, Avena y Frutos Secos,

Scones, Jam and Cream; (Bizcochitos Ingleses que se sirven con Mermelada de Fresa Casera y Nata Montada), también hay de Chocolate Blanco y Fruta

BEBIDAS:

- Té negro con leche ó limón;
- Infusiones y Café de Puchero con su Leche Fria y Caliente.
- Sobres de Café Descafeinado
- Azúcar
- Zumos y Agua.

NOTA: Posibilidad de realizar Picnics ó Meriendas para disfrutar al aire libre... Estaremos encantados de confeccionar un menú a su gusto para cualquier celebración o evento. Menús para bodas bajo petición

Pausas de Café/Coffee Breaks

Desayunos para Conferencias

Mínimo 30 personas

Incluye servicio de camareros, menaje necesario de comida y bebida, transporte y recogida

12,50€ por persona

SELECCIÓN A ELEGIR: 3 entre los Dulces y los Salados y Fruta con Cafés, Tés y Zumos

- Bizcochos Caseros:

Limón y Semillas de Amapola; Plátano con Nueces; Zanahoria con Canela y Nueces; Yogur frutas rojas; ´Brownies de Chocolate; Berenjena con Chocolate Negro; Calabacín con Pasas; Calabaza con Dulce de Leche

- Bollería:

Sobaos; Magdalenas; ´Flapjacks´; Mini Croissant; Mini Napolitanas de chocolate ó de crema; Palmeras de azúcar ó de chocolate; (Galletas de avena y frutos secos)

Tartaletas de Frutas de Temporada; Higos, Manzanas, Peras, Albaricoques, Melocotones, Frutos Secos, Mermeladas y ´Frangipane´.

- Pastas de Té Caseras:

Lavanda, Jengibre, Azúcar y Canela, Coco, Chocolate, Pistacho, Cacahuets y mermelada y más...

- Lo salado:

Magdalenas de Tomates secos y aceitunas; Magdalenas de Espinacas, beicon y queso; Palmeritas Salados de Queso Azul, Beicon y Nueces; Spanakopitta (Hojaldre Griego con Espinacas y Queso Feta);

Tartaletas De Champiñon, Puerro y Queso; Quiche (Jamón York y queso); Mini Tartaletas de Tomate y Pesto; Mini Pizzas de Cebollas Caramelizadas y Tomate Asado

- Tostadas Saladas:

Con Huevo Revuelto y Salmón Ahumado; Tostada de Pantumaca y Jamón ó Atún; Tostada con Guacamole y Jamón; Tomate y Queso; Crema de Queso con Salmón; Crema de Queso con Nueces

- Sandwiches/Media Lunas:

Salmón Ahumado y Crema de Queso; Jamón York y Tomate; Huevo y Mayonesa; Gambas y Alioli; Crema de Queso y Nueces, Pollo Lechuga y Salsa Chipotle

- Tortilla:

Pincho de Tortilla con Baguette; La típica Española, el de Puerro y Calabacín; Chorizo, Pimientos....

BEBIDAS CALIENTES Y FRIAS

- Café de Puchero
- Leche fría y caliente
- Agua caliente para infusiones
- Sobres de café descafeinado, té e infusiones variadas, azúcar y sacarina
- Zumos de naranja y piña
- Agua

Postres por Encargo

26,50€ por Tarta/Postre de 10/12 porciones

Precio reducido por cantidades

- Torte de Chocolate con Avellanas (mousse de chocolate negro con avellanas)
- Tarta de Soufflé de Chocolate Hundido con Ciruelas Pasas, Coñac y Crème Fraiche.
- Tarta de Queso estilo Nueva York
- Brazo de Gitano de Chocolate con Nata y Fresas
- Tarta Fina de Limón (tipo francés)
- Brazo de Gitano de Merengue con Frambuesas
- Pavlova (Merengue con nata y frutas frescas)
- Pudín de Pan de Leche con Mantequilla
- Trozo de Paraíso (Galleta, Mermelada y Bizcocho de Coco)
- Brownie con Pistachio ó Frambuesa Fresca
- Hojaldre de Frutas de Temporada con Almendras (ciruelas, higos, manzana, pera)
- Tarta de Crema Inglesa y Higos
- 'Crumble' de Manzana con pasas en Copa (postre típico inglés se sirve caliente con nata o helado)
- Crema de Chocolate con Coco en Copa
- Crema de Limón en Copa
- Crema de Mango y pistachio en Copa
- Membrillo Asado a la canela en Copa
- Ciruelas Asadas con Crema en Copa
- Manjar Inglés (Trifle) Bizcocho, Fruta, y Crema Inglesa en Copa
- Mousse de Lima en Copa
- Banoffie Pie en Copa (Base de galleta, dulce de leche y nata montada con Platano)
- Tiramisu en Copa
- Saint Emilion au Chocolaten Copa (mousse de chocolate con coñac)
- 'Crumble' de Pera y Gengibre
- Bizcocho de Cheesecake y Fresas
- Bizcocho de Dátiles con Salsa de Toffee (Sticky Toffee Pudding)
- Bizcocho de Albaricoque y Avellanas con Yogur de Canela
- Bizcocho de Higos y Naranja con un Glaseado de Campari
- Bizcocho de Mandarinas con Almendras (Tipo Santiago pero mejor!)
- Bizcocho Fondant de Chocolate con Café Espresso
- Bizcocho de Nueces y Avellanas
- Bizcocho de Pedro Jimenez con Mascarpone
- Galleta 'Millionario', Galleta, Caramelo y Chocolate

OBSERVACIONES

AVISOS Y CONFIRMACIONES

Se confirme los últimos detalles y el número de comensales tres días antes de su evento.

PERSONAL

Camareros y Ayudantes de Cocina: €50 lunes - viernes; €60 sábado y domingo.

A partir de 4 horas se cargará por horas extras.

A partir de las 12 de la madrugada cobramos las tarifas de taxi.

Cocinero €120.

SE INCLUYE EL ALQUILER DE UN DÍA

Cristalería, Vajilla. Cubiertos y mantelería.

Plata, Sillas, Mesas y decoración se presupuestarán aparte.

Las roturas serán al cargo de cliente.

FOTÓGRAFOS Y FLORES

Cada evento es único y requiere diferentes necesidades y horarios en cuanto al fotógrafo, así como los centros de flores, por tanto se presupuestarán individualmente.

ENTREGA Y RECOGIDA

En el centro de Madrid la entrega y recogida está incluida en el precio. Se cobrará aparte para mayor distancia o para cargas más grandes.

VINOS Y BEBIDAS

Podemos proporcionar variedad de bebidas alcohólicas y sin alcohol en base de depósito.

PAGOS

Se pagará dentro de 7 días desde la fecha de la factura. Solicitamos un depósito de 25% en el momento de confirmar la reserva a nuevos clientes y para eventos con un coste superior a €500.00.

Se cobrará un 2% de interés por cada mes impagado. Reservamos el derecho a cobrar un 50% para pedidos cancelados con menos de 36 horas antes del evento.

Los precios no incluyen el 10% de IVA.