



BUTLER'S CATERING

Primavera/Verano 2024

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, la Embajada Canadiense, la Embajada Alemán, 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 en los menús siguientes incluyen una barra servida con vino blanco y tinto de la casa, cerveza Mahou, selección de refrescos y agua además de servicio de camareros, servicio de cocineros, alquiler de menaje, transporte y recogida.

También se puede confeccionar su propio menú con opciones en las listas de **'Brillante Británico'**, **'Estupendamente Español'** y **Verdaderamente Vegetariano**, indicado más adelante, el precio depende de lo que eligen.

MENU 1

22,00€ por persona

Elegir 8 unidades en total

FRIOS

- Jamón con Higos (solo en temporada)
- Nuestro Salmón Ahumado 'Butlers' en Pan de Centeno con Mantequilla y Limón
- Tomate Raf, Perlas de Mozzarella, Albahaca Fresca y Aguacate
- Cucharas de Langostinos Orientales con Castaña de Agua, Leche de Coco, Hierba Limón y Cilantro
- Paté 'Butlers' de Hígado de Pollo, Coñac y Tomillo con su Tostada y Pepinillo
- Endivias con Crema de Queso con Hierbas y Ajo y Nuez
- Cucharas de Pipirana y Virutas de Ventresco

CALIENTES

- Chupitos de Crema de Aguacate con Pepino y Tortilla Crujiente de Maiz
- 'Butlers Sausage Rolls' Mini Hojaldres de Carne de Cerdo con Tomillo
- Rollos Vietnamitas con sus Copa de Lechuga y Hierbas Frescas y Salsa Chile Dulce
- Croquetitas de Jamón Iberico
- Salchichas 'Coctel' con Semillas de Sésamo y Dip de Mostaza de Miel
- Fritos de Calabacín y Feta con Salsa Fresca de Tomate
- Cucharas con Habitas Baby con su Jamoncito y Hierbabuena
- Langostinos Envueltos de Beicon con Guacamole

MENU 2

24,50€ por persona

Elegir 4 unidades de Fríos y 4 de Calientes + 1 de desde la selección de Dulces.

FRIOS

- ‘Blinis’ de Nuestro Salmón Ahumado ‘Butlers’, Crema Agria y Huevas de Salmón
- Plato de Quesos; Cabra con Mermelada de Tomate, Manchego con Nueces, Tetilla con Membrillo y Picos
- Paté ‘Butlers’ con Higaditos de Pollo, Coñac y Tomillo con su Tostada con Aceitunas y Pepinillos.
- Jamón Serrano con ‘Pan Tumaca’ y Almendras
- Mini ‘Yorkshire Pudding’ con Lomo de Buey y Crema de Rábano Picante
- Cucharas de Langostinos Orientales con Castaña de Agua, Leche de Coco, Hierba Limón y Cilantro
- Panqueques de Pato Pekinés con su Pepino, Cebolleta y Salsa de Ciruela

CALIENTES

- Croquetas de Queso estilo Francés
- Butlers Sausage Rolls – Salados de Cerdo y Tomillo
- Cuchara con Habitas Baby con su Jamoncito y Hierbabuena
- ‘Devils On Horseback’ Dátil con Pancetta
- Croquetas de Jamón Ibérico
- ‘Albondigas’ Vietnamese con Salsa Ponzu
- Brochetas de Pollo Tandoori con Pepino y Dip de Yogur con Menta
- Torreznos al Tomillo con Mojo de Manzana y Oloroso

DULCES

- Fresas Bañadas en Chocolate (Blanco, Leche y Negro)
- Mini Tartaletas de Fresas con Nata y Pistacho
- Mini Tartaletas de Frambuesas con Crema de Mango
- Plato de Quesos; Tetilla con membrillo, manchego con nueces y Cabra con conserva de Tomate
- Brochetas de Frutas del Tiempo
- Tartaletas de Frangipani con Ciruela ó Manzana

MENU 3

27,50€ por persona

Elegir 4 unidades de Fríos y 4 de Calientes + 1 desde la selección de Dulces.

FRIOS

- Plato de Ibéricos con Aceitunas, Almendras Tomatitos Cherry y Picos
- Cogollo con 'Coctel' de Gamba estilo años 1960 con Aguacate
- Tartaleta de Mousse de Salmón, Huevo de Codorniz y Caviar de Salmón
- Cucharas de Langostinos Orientales con Coco, Hierba limón, Castañas de Agua y Cilantro Fresco
- Plato Variado de Tostas con; Paté 'Butlers' con pepinillo, Gambas con alioli, Guacamole con Jamón, Huevos de Codorniz y Mayonesa de Azafrán, Queso de Cabra y Mermelada de Tomate
- Endivias con Guacamole, Cilantro Fresco y Tomatito Cherry
- Cuchara de Sashimi de Salmón, Mayonesa de Wasabi y Edamame
- Mini 'Yorkshire Pudding' con Lomo de Buey y Crema de Rábano Picante

CALIENTES

- Tartaleta de Esparago con Crema de Albajaca
- Buñuelos de Queso Francés
- Cucharas con Gambas al Ajillo
- Brochetas de Satay de Pollo con Salsa de Cacahuets
- Espárragos en Filo con Feta y Parmesano
- Rollos Vietnamitas con sus Copa de Lechuga y Hierbas Frescas y Salsa Chile Dulce
- Cesta con Salchichas Cóctel Butlers y 'Devils on Horseback' (Datíl y Beicon)
- Mini 'Fish and chips'– 'Pescaito' Frito con Patatas Fritas con Vinagre y Sal en Cucuruchos de Periódico
- Butlers Sausage Rolls – Salados de Cerdo y Tomillo
- 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 Pistacho
- Mini Tartaletas de Frambuesas con Crema de Mango
- Plato de Quesos; Tetilla con membrillo, manchego con nueces y Cabra con Conserva de Tomate
- Brochetas de Frutas del Tiempo
- Tartaletas de Frangipani con Ciruela ó Manzana
- Banoffie Pie - Deconstructed

MENU 4

32,00€ por persona

Elegir 5 unidades de Fríos y 4 de Calientes. Se podrán cambiar 2 Fríos/Calientes por 2 Dulces

FRIOS

- Fuente Jamón Ibérico 'Pata Negra' con Picos, Almendras Fritas y Tomatitos
- Cogollo con 'Coctel' de Gamba estilo años 1960 con Aguacate
- Anchoa con Aguacate y Tomate Seco y Aceite
- Tosta de Centeno con Terrina de Codillo, Pistacho y Perejil
- Panqueques de Pato Pekinés con su Pepino, Cebolleta y Salsa de Ciruela
- Tartaleta de Solomillo de Buey con Espinacas Escaldadas y Salsa Holandesa
- Tomatito Asado con Queso de Cabra y Aceite de Albahaca
- Tortita de Arroz Salvaje con Berenjena Asada con salsa de Miso Blanco
- 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

- Patatas Asadas con Crema Fresca y 'Caviar de Salmón'
- Fritos de Bacalao con Crema de Guisantes – Cod Fritters with Pea Purée
- Tempura de Langostinos al Sésamo con Salsa de Chile – Lima
- Tempura de Espárragos Verdes con Mojo Picón
- Tortitas Tailandesas de Pescado y Cilantro con Mojo de Chile dulce
- Buñuelos de Queso Francés
- Mini 'Fish and chips'– 'Pescaito' Frito con Patatas Fritas con Vinagre y Sal en Cucuruchos de Periódico
- Dúo de Croquetas Jamón Ibérico 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 Pistacho
- Mini Tartaletas de Frambuesas con Crema de Mango
- Plato de Quesos; Tetilla con membrillo, Manchego con Nueces y Cabra con Conserva de Tomate
- Brochetas de Frutas del Tiempo
- Tartaletas de Frangipani con Ciruela ó Manzana
- Banoffi Pie - Deconstruido
- Trufas de Chocolate Negro con Pasas al Ron/ Kikos/Coco

MENU - 'Celebración'

40,00€ por persona

Además del precio de lo incluido en los menús anteriores, el menú 'Celebración' incluye una copa de Bienvenida: Copa de Cava ó Coctel Butler; Cava con Puré de Frambuesas O Jet Plateado: Tequila, Jarabe de Vainilla, Lima, Chile Rojo y Jengibre

Elegir de 5 unidades de Fríos y 5 de Calientes. Se puede cambiar 2 opciones por 2 Dulces

FRIOS

- Fuente Jamón Ibérico 'Pata Negra' con Picos, Almendras Fritas y Tomatitos
- Variedad de Salmón Butlers; Endivia con Salmón Marinado, Blinis de Salmón Ahumado Butlers con Crema Agria y Salmón con Pepino
- Chupitos de Bloody Mary con Sorpresa de Gamba Picante
- Foie-gras en Pan Brioche con Conserva de Higo
- Tartaleta de Solomillo de Buey con Espinacas Escaldadas y Salsa Holandesa
- Blinis con Crema Agria y Caviar de Esturión
- Kebab de Langostino Satay con Salsa de Cacahuete
- 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

- Crujiente de Langostinos en Sésamo con Salsa de Chile – Lima
- Fuente de Variedad Cerdito; Mini Butlers Sausage Rolls, Torreznos con su Mojo de Manzana, Oloroso y Cebolla, 'Devils on Horseback', 'Datiles en Beicon' y Salchichas Cóctel Butlers con Mojo de Mostaza de Miel
- Tortitas Tailandeses de Pescado y Cilantro con Mojo de Nam Jim
- Duo de Buñuelos; De Gruyère y De Ricota con Espinacas con Dip Mayonesa al Pesto
- Mini 'Fish and chips' – 'Pescaito' Frito con Patatas Fritas con Vinagre y Sal en Cucuruchos de Periódico
- Mini Patatas Asadas con Crema Fresca y 'Caviar de Salmón'
- Fritos de Bacalao con Crema de Guisantes – Cod Fritters with Pea Purée
- Dúo de Croquetas Jamón Ibérico y Huevo de Codorniz
- Cucharas de Risotto de Setas Silvestres con Trufa y Rizo de Parmesano
- Albóndigas de Cordero con Piñones y Dip de Nata Agria con Cebollino

DULCES

- Fresas Bañadas en Chocolate (Blanco, Leche y Negro) en Bol de Hielo con Flores
- Mini Tartaletas de Fresas con Nata y Pistacho
- Mini Tartaletas de Frambuesas con Crema de Mango
- Brochetas de Frutas del Tiempo
- Tartaletas de Frangipani con Ciruela ó Manzana
- Banoffi Pie - Deconstruido
- Trufas de Chocolate Negro con Pasas al Ron/ Kikos/Coco

Se puede confeccionar su propio menú con las opciones en las listas de **‘Brillante Británico’**, **‘Estupendamente Español’**, **‘Verdaderamente Vegetariano’** y **‘Asombrosamente Asiático’**, en las próximas páginas, el precio dependerá de la selección que eligen.

SELECCIÓN **‘BRILLANTE BRITANICO’**

FRIOS

- Mini Sausage Rolls – Hojaldres con Carne de Cerdo al Tomillo
- Rarebit – Tostadita con Salsa de Queso
- Mini Yorkshire Puddings with Fillet of Beef and Horseradish Sauce – Pastel ‘Yorkshire’ con Crema de Rábano Picante y Lomo de Buey
- Mini ‘Ploughman’s’ on Toast – Tostada, Chutney, Queso Cheddar y Cebolla Encurtido
- Poached Salmon Tartlets with Lemón Mayonnaise and Pea – Tartaletas de Salmón Pochado con Guisantes
- ‘Mini Scotch Eggs’ – Albóndigas con Sorpresa de Huevo de Codorniz
- ‘Marmite Rolls’ – Hojaldres de ‘Marmite’
- Butlers Madrid Smoked Salmon on Brown Bread and Butter – Butlers Madrid Salmón Ahumado en Pan Integral y Mantequilla

CALIENTES

- ‘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 with Salt and Vinegar – Cucuruchos de Papel de Periódico con Pescado Frito al Estilo Inglés (Sal y Vinagre)
- Baked Potatoes with Crème Fraîche and ‘Caviar de Salmón’ – Patatas Asadas con Crema Fresca y Salmon Caviar
- Hot Leek and Watercress Soup – Sorbitos de Crema de Puerros y Berros

DULCES:

- 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

Estos canapés típicamente españoles donde se combina lo clásico y lo moderno...

SELECCIÓN 'ESTUPENDAMENTE ESPAÑOL'

FRIOS

- Tostaditas de Escalibada con Virutas de Bacalao – Toasts, Roasted Vegetables and Cod
- Plato de Ibéricos con Almendras y Regañas – Selection of Iberico Meats with Almonds
- Tomatito Cherry Relleno de Atún, Ajo y Perejil – Cherry Tomatoes with Tuna
- Chupitos de Gazpacho – Shot Glasses with Gazpacho
- Ajo Blanco con Aguacate con Pepillo – Almond Soup with Avocado and Cucumber
- Croquetitas de Jamón Ibérico – Croquetas with Iberico Ham
- Mini Tortilla de Patata con Cebolla – Mini Spanish Omlette with Onion
- Tartaleta de Boquerón, Albahaca Fresca, y Pimiento de Piquillo – Tartlet with Red Peppers, Fresh Anchovy and Basil
- 'Pantumaca' con Jamón Serrano con Pimiento Verde Frito – Toast with Jamon Serran, Tomato and Fried Green Peppers
- Cucharas de Pipirana con Virutas de Ventresco – Spoons with Fresh chopped Tomato Salad with Tuna Cheek

CALIENTES

- Gambas al Ajillo
- Calamar Frito con un Toque de Sal y/o Chile Frito
- Cucharas de Pisto con Huevo de Codorniz Frito
- Cucharas 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

DULCES

- Cucharas de Mini Natillas al caramelo
- Mousse de Café con Leche

Esta selección está compuesta de canapés vegetarianos modernos...

SELECCIÓN 'VERDADERAMENTE VEGETARIANO'

FRIOS

- Tartaleta de Hummus, Berenjena Asada y Pimiento Rojo
- Endivias con Crema de Queso, Nuez y Granada
- 'Brocheta' de Tomate Raf con Mozzarella y Albahaca Fresca
- Tartaleta de Cebolla Morada Caramelizada con Pimiento Rojo y Queso de Cabra
- Hojita de Lechuga con Taboulé de Quinoa y Aguacate
- Tartaletas de Tzatziki con Garbanzo y Berenjena Crujiente
- Copas de Cogollo de Tudela Relleno de Taboulé con Perejil, Tomate y Pepino
- Crujiente de Tortilla Mejicana con Caviar de Berenjena, Feta y Granada
-

CALIENTES

- Patatas Asadas con Crema Fresca y Trufa
- Tartaleta de Huevo de Codorniz Pochado con Espinacas y Crema Fresca
- 'Welsh Rarebit' Tostada con Queso al Estilo Inglés
- Buñuelos Franceses - de Queso Gruyère
- Croquetas de Espinacas y Ricota con Mayonesa al Pesto
- 'Copas' de Champiñón al Ajo al Mantequilla y Perejil
- Sorbitos de Crema de Puerros y Berros
- Dúo de Croquetas de Aceitunas Negras y Huevo de Codorniz

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

SELECCIÓN ASOMBRADAMENTE ASIÁTICO

FRIO

- Cucharas de Langostinos Orientales con Castaña de Agua, Leche de Coco, Hierba Limón y Cilantro
- Tartaleta con Sashimi de Salmón, Mayonesa de Wasabi y Edamame
- Cucharas de Tartar de Atún al Wasabi y Salsa de Soja y Jengibre
- Panqueques de Pato Pekinés con su Pepino, Cebolleta y Salsa de Hoy Sin (Ciruela)
- Rollito Fresco de Primavera Vietnamitas con Langostinos, Fideos, Hierbas y Zanahoria con su Salsita de Nam Jim

CALIENTES

- Crujiente de Langostinos al Sésamo con Salsa de Chile - Lima
- Tortitas Tailandeses de Pescado y Cilantro con Mojo de Chile dulce
- Brochetas de Satay de Pollo con Salsa de Cacahuets
- Dúo Asiático: Tostaditas Tailandeses de Langostinos y Sésamo y ‘Wonton’ Frito de Gambas y Cebollino con sus Deliciosos Salsas
- ‘Albóndigas’ Vietnamitas con Salsa Ponzu
- Rollos Vietnamitas con sus Copa de Lechuga y Hierbas Frescas y Salsa Chile Dulce
- Fritos Tailandeses de Maíz con Mojo de ‘Nam Jim’ Pepino y Cilantro
- Brochetas de Pollo Tandoori con Salsa de Yogur y Menta

Carta de Bebidas y Vinos (fuera de los Menús)

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 a priori.

NUESTROS COCTELES DE LA CASA:

Cóctel Butlers: Cava con Puré de Frambuesas

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

Vermut: Laustau Rojo con su Rodaja de Naranja y Hielo

Vermut Blanco: Petroni (Galicia - Albariño) con su Frescura del Pimiento de Padrón

Mulled Wine (invierno): Vino Caliente Especiado con Naranja y Clavo

Elderflower Coctail (verano): Jarabe de Flores de Saúco con Agua con Gas Menta Frutas Rojas

- VINOS BLANCOS:
 - Rueda – Viña Clavidor Cepas Viejas 2020 (D.O. RUEDA)
 - Albariño – Marques de Vizhoja ó Bico de Ran (RIAS BAIXAS)
 - Godello – Casar de Burbia (RIAS BAIXAS)
- VINOS TINTOS:
 - Rioja – Jaun de Alzate Crianza 2021
 - Madrid – Bodegas Monroy
 - Ribera del Duero – La Planta
 - Castilla de León – El Vinculo
- CHAMPAGNE:
 - Veuve Pelletier
- CAVA:
 - Grimau Blanco y Rosado
 - Heredad Seguros Viudas
- Cerveza:
 - Mahou ó Estrella Galicia
- Refrescos:
 - Fantas Limón, Fantas Naranja, Coca-Colas varias...
- Aguas:
 - Mineral Sin y Con Gas
- Zumos:
 - Frutas Variadas

Tea Time / Cream Tea

La Hora del té Inglés

Mínimo 30 personas (18,50€ 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 INCLUIDAS:

- 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.
- Añade una Copa de Cava (suplemento 4.00 por persona)

Pausas de Café/Coffee Breaks

Desayunos para Conferencias

Mínimo 30 personas

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

16,50€ por persona

SELECCIÓN POR ELEGIR: 3 entre los Dulces y los Salados por persona incluido Fruta de Temporada con Cafés, Tés y Zumos

- **Biscochos 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

- **Bolleria:**

Sobaos; Magdalenas; 'Flapjacks' (Galletas de avena y miel) ; 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 Caseros:**

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 con ó sin Cebolla, el de Puerro y Calabacín; Chorizo, Pimientos....

BEBIDAS CALIENTES Y FRIAS

- Café de Puchero
- Té Inglés de toda la vida...
- Leche fría y caliente
- Agua caliente para infusiones
- Sobres de café descafeinado, té e infusiones variadas, azúcar y sacarina
- Zumos de Frutas Variadas
- Agua

Postres por Encargo

30,00€ 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

LOS MENUS INCLUYEN:

- 4 horas en total – 1 hora para montaje, 2 de servicio al cliente y 1 hora desmontaje.
- Gastronomía, barra completa con bebidas, personal de servicio y cocina. Transporte y recogida.

ALQUILER INCLUIDO EN UN MENU:

- Cristalería, Vajilla. Cubiertos y mantelería.
- Plata, Sillas, Mesas y decoración se presupuestarán aparte.
- Las roturas serán al cargo de cliente.

AVISOS Y CONFIRMACIONES

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

PERSONAL

- A partir de 4 horas se cargará por horas extras.
- Camareros y Ayudantes de Cocina: €60 lunes - viernes; €80 sábado y domingo.
- A partir de las 12 de la madrugada cobramos las tarifas de taxi del personal.
- Cocinero €150 lunes – viernes; €200 sábado y domingo.

FOTÓGRAFOS Y FLORES

- Cada evento es único y requiere diferentes necesidades y horarios. En cuanto al fotógrafo así como los centros de flores 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 FUERA DE LOS MENUS

- Podemos proporcionar variedad de cocteles, vinos y bebidas sin alcohol bajo petición.

PAGOS

- Se pagará dentro de 7 días desde la fecha de la factura. Solicitamos un depósito de 50% en el momento de confirmar la reserva a nuevos clientes y para eventos con un coste superior a €500.00.
- Reservamos el derecho a cobrar un 50% para pedidos cancelados con menos de 2 días laborales del evento. Se cobrará un 5% de interés por cada mes impagado.

Los precios no incluyen el 10% de IVA.