

Estimado cliente:

Tiene en sus manos la carta del Catering Cocinera a domicilio, un conjunto de soluciones que queremos que le sirva para disfrutar de nuevo de la buena mesa y de las cosas bien hechas. Para ello pongo una serie de servicios a domicilio que espero satisfagan vuestras necesidades.

Todos los platos detallados están elaborados artesanalmente.

Una combinación de platos para almuerzo y cena con:

- Chef incluido que le permite confeccionar su propio menú.
- Distintas ofertas de raciones españolas para dejar en la oficina sin camareros.
- Un cocktail clásico según la duración de y extensión del mismo.

Esperamos que este resumen con nuestras propuestas le resulte interesante y cómodo.

En todo caso estaríamos encantados de prepararos un presupuesto concreto para un evento que tengamos próximamente.

Atentamente,
Myriam Sanz
Tl 665879997

info@cocineraadomicilio.com

- Clientes habituales**
- 3i Europe PSC
 - Particulares
 - Estudios fotográficos
 - Gestorías

COCKTAILS

Servicios incluidos en el presupuesto durante cuatro horas desde la hora estipulada de comienzo de evento:

- **Chef:** Desplazamiento unas horas antes del evento para la confección de cocktail.
 - **Camareros:** servicio de camarero debidamente uniformados durante cuatro horas (comienzo una hora antes de llegada de invitados, una hora para recoger) Incluidos un camarero por cada 15 comensales.
- Cualquier camarero extra en función de número de comensales se cobrará aparte.
- **Menaje:** platos, cristalería, cubertería, mantiles.

- **Bebida:** vino blanco, roja, refrescos y agua mineral

- **Menú:** detallado a continuación.

- **Transporte:** Madrid capital

Todo lo detallado está elaborado artesanalmente y utilizando materia prima de primera calidad.

Servicios no incluidos en el presupuesto:

- **Presentación:** 30€

- **Camareros:** La hora extra se pagará a 27 euros sin IVA

- **Chef:** Hora extra 40 euros

- **Mesas de apoyo:** 20 euros

- **Bebida servicio de barra libre:** 3por persona por hora

- **Flores:** centro de flores para las mesas: 25 €

- **Menaje extra: sillas vestidas:** 5 € unidad.

- **Transporte comunidad de Madrid:** 1,5€/Km. hasta destino

- **Cortador de jamón y jamón ibérico:** 450 €

- **Hogaza rellena de quesos fundidos:** 360,00€

Los precios están calculados en base a 80 personas.

A partir de 4 personas se da servicio de coctail, consultar tarifas.

Todos los platos descritos están elaborados artesanalmente para dicho evento y utilizando las mejores materias primas.

Adaptamos los canapés a su gusto.



COCKTAIL 1

Mini Sandwich variados 3 (unid)

Albóndigas a la hierbabuena

Rollitos de rabo de toro

Cucharitas de secretos

Brochetas de langostinos con piña

Croquetas de gambas

Croquetas de jamón.

Chupito de gazpacho.

Paleta del pintor (crema de salmón, mus de champiñón,

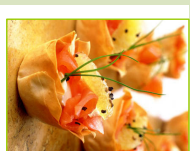
y brandada de bacalao con pasas y piñones.

Warp 's de pollo al curry. (2unid)

Platillos de española.

Pastelitos caseros variados

Precio por persona 29,89€



COCKTAIL 2

Crepés de marisco

Tosta de foie con membrada de frambuesa

Vol-au-Kant de (crema roquefort con nueces, salmón, gambas)

Brocheta de cordero al aroma árabe.

Mini empanadilla de carne con acetunas

Chupito crema champiñón

Quiche de queso y setas sitake

Brocheta de Sherry, mozarella y albahaca.

Albóndigas de rape con salsa de puerros

Warp 's pollo al curry

T ulipas de ensaladilla rusa

Sorbete de limón al cava

Cucharas de bacalao con pasas

Hojaldres de anchoa

Pastelitos caseros variados.

Precio por persona 33,42€



Canapés a su gusto:

Tostitas (10 unid): Písto con huevo de codorniz; bonito con tomate; jamón de pato; berenjenas con tomate confitado y anchoa, ahumados. 10€

Cucharitas: secretos de verduras; rollitos de rabo de toro; pañuelos de queso de cabra con cebolla confitada, bombitas de atún. 1,20€ unid

Paleta del pintor (30 unid): brandada de bacalao con pasas y piñones, Mus. de champiñón, crema de salmón, crema de pimientos del piquillo, guacamole. 34,20€

Platillos (1 unid): española, fidegus de fideo cabellín, bolitas de rape en salsa, arroz a la turca. 0,90€

Warp 's Zundi: pollo al curry, gulas ajillo, ensaladilla rusa, salchichas a la mostaza. 1,10€

Croquetas (2 unid): jamón; gambas; queso roquefort; Puerros y huevo. 0,90€ unid

Millojas de pulpo y patata frita. 1,50€ unid

Quichés (4unid): champiñón; espinacas; jamón y queso; cebolla y maíz verduras variadas. 1,6€

Chupitos (2 unid): gazpacho, vischoyusse, sorbete de limón. 1,20€

Sandwich gourmet 5 unid: salmón al eneldo; jamón York y queso, pollo al curry, queso con tomate, crema de roquefort con nueces. 2,75€

Albóndigas de temera a la hierba buena 2 unid: 1,20€

Brochetas: 1 unid Cordero al aroma árabe; cherry, mozarella y pesto; langostinos con piña; 1,20€

Crepés 1 unid: huevo, espinacas, queso y sésamo; queso y setas; marisco y tinta de calamar; queso azul y pipas. 1,30€

Pedido mínimo de 90€

