

PROPUESTA VE-GA

MENÚ SENTADO EMPRESAS

Los menús sentados son para un mínimo de 60 personas,
para un número inferior consultar el precio.



PROPUESTA DE MENÚ

Mínima para 60 personas

Aperitivos (A elegir 3 aperitivos)

Paletilla de bellota con picos

Quesos variados con nueces

Foie mi cuit con toque de membrillo

Brocheta de tiradito de pez mantequilla

Bikinis de mozzarella y trufa

Croquetitas de jamón

Taco de costilla glaseada con cilantro

Tapa de risotto de boletus con nube de parmesano



Primeros platos

Cigalas, ensalada de puerro y patata y fumé de su coral*

Ensalada templada de vierias con reducción de kimchi y cava

Ensaladilla marina con gambas de cristal

Raviolis de carabinero con fumé de trufa

Gazpacho suave con aspic de langostinos tigre

Ensalada de cigalas con crujiente de torrezno*

Foie mi cuit con gelatina de PX, mousse de tubérculos y flores

Flores de alcachofa con foie y emulsión de maíz

Ensalada de burratina, fresas y vinagreta de yuzu

Ajoblanco, huevo perfecto, cigalas y torrezno

Timbal de tartar de tomate, berros frescos y bacalao

Ensalada de picantón en escabeche con granada

Ensalada crujiente de gambón con aguacate, gelé de cítricos y brotes

Ensalada de bogavante en texturas*

*Estos platos llevan un suplemento. Consultar precio



Segundos platos

Lubina con verduras y salsa fresca al eneldo*

Salmón a baja temperatura con cítricos y puerro crujiente

Codorniz rellena con parmentier trufado

Merluza al azafrán

Merluza a 50 grados, pil pil ligero y verduras escabechadas

Muslo de pintada relleno de setas y foie

Confit de pato con pera al oporto

Solomillo al brandy con manzana confitada y patatitas baby

Milhojas de rabo de toro con parmentier

Manitas de cerdo rellenas de boletus

Secreto de cerdo ibérico confitado

Medallón de foie fresco con piña asado

Carrillera de terrena con boniato y brotes

Cochinillo confitado, chutney de mango, pera y piña

Bacalao con chalota confitada y pil pil suave

Solomillo en roast beef con cebollitas francesas y patatitas

*Estos platos llevan un suplemento. Consultar precio.



Postres

Tarta árabe con crema inglesa y frutos rojos

Milhojas de dulce de leche

Tarta de queso cremosa

Chocolate con praliné

Bavaroise de chocolate blanco con naranja en texturas

Limón con merengue

Torrija con helado de leche merengada

Panchineta con tierra de avellana y helado de chocolate blanco

Piña asada con tierra de caramelo y helado de coco

Tocino de cielo

Bebidas

Vino tinto Rioja Vega

Vino blanco Ramón Bilbao

Cervezas, refrescos y agua

Café e infusiones

Mignardises



Precio de menú sentado desde 90 €/persona

Incluye:

Los menús incluyen para un mínimo de 60 personas:

Aperitivo de bienvenida

Menú y bebidas

Mobiliario necesario para la comida: mesa, mantel, silla

Menaje necesario para la comida: vajilla, cubertería, bajo plato, servilleta ect

Servicio de camarero

Servicio de cocinero

Transporte y montaje

No incluido: centros florales

Posibilidad de añadir:

Centro floral 40€/centro

NO INCLUIDO

En caso de no llegar al mínimo de 60 personas no estaría incluido el personal:

Personal

Cocinero 125€ servicio máximo de 4 horas

Camarero 125€ servicio máximo de 4 horas



CONDICIONES

- Nuestros precios son IVA no incluido (10% en alimentación y bebidas y 21% en material y personal)
- El transporte está incluido para Madrid capital. Otras zonas: precio a consultar.
- En cuanto a la modificación del número de invitados: podrá modificarse el número de invitados hasta 3 días laborables antes del evento. La cancelación o reducción de invitados el día anterior o el mismo día del evento no surtirá efecto y se cobrará el importe íntegro acordado.
- Para efectuar la reserva es necesario el 50% del pago y el resto del pago 3 días laborables antes del evento a la confirmación del número de comensales definitivos.
- En caso de anulación en las 48 hs antes previas al evento no se devolverá la señal.
- La recogida del material se realizará el mismo día o al día siguiente laborable de 9.00 a 18.00 H.
- En caso de la recogida fuera del horario tendrá un suplemento de 100€.

CONTACTO

Correo: info@ve-ga.es / comercial@ve-ga.es

Tel: 914 564 769

Mov: 673 944 313/660 42 56 67

VE·GA
CATERING

