



CATERING PARA GRUPOS



Copa de bienvenida

- ❖ Cerveza, refrescos
- ❖ Vino blanco Rueda Verdejo
- ❖ Vino tinto Rioja crianza

Precio: 6,50€ por persona + 10% IVA

Mini cocktail de bienvenida

- ❖ Gel de melón con jamón deshidratado
- ❖ Ensalada de sandía, queso feta, jamón y toque mentolado
- ❖ Piruleta de salmón ahumado, queso de cabra e hierbas

Bebidas

- ❖ Cerveza, refrescos
- ❖ Vino blanco Rueda Verdejo
- ❖ Vino tinto Rioja crianza

Precio: 12€ por persona + 10% IVA

Estas son opciones de bienvenida se suman al menú cerrado que tiene que pedir el cliente obligatoriamente



Cocktail de Bienvenida 1

- ❖ Yogur de foie con mermelada de tomate y naranja picante
- ❖ Cristal de gazpacho con crudités de verduras
- ❖ Steak tartar a las dos mostazas con guacamole
- ❖ Arroz cremoso de boletus con tallarines de sepia
- ❖ Marmitako tataki
- ❖ Croqueta de chipirones en su tinta con purrusalda ahumada

Bebidas

- ❖ Agua mineral, refrescos, cerveza
- ❖ Vino Rioja crianza
- ❖ Vino blanco de Rueda

Precio: 22€ por persona + 10% IVA

Cocktail de Bienvenida 2



- ❖ Jamón ibérico de Guijuelo especial al corte
- ❖ Surtido de quesos: Grana Padano, Queso Manchego, Mahón y Flor de Esgueva
- ❖ Mojito de foie con *streusell* y pan de remolacha
- ❖ Guisante licuado, salmón y encurtidos
- ❖ Ensalada de sandía, queso feta y jamón
- ❖ Sardina marinada con asadillo de pimientos y coliflor
- ❖ Snack de parmesano con orégano
- ❖ Arroz cremoso de boletus con tallarines de sepia
- ❖ Croquetas cuadradas de jamón de la abuela
- ❖ Bizcocho de pistacho con cordero lacado
- ❖ Crema de lentejas pardinas, pollo al curry y capuchina de queso de cabra

Bebidas

- ❖ Agua mineral, refrescos, cerveza
- ❖ Vino Rioja crianza y Vino blanco de Rueda

Precio: 38,50€ por persona + 10% IVA



ELABORA TU MENÚ

Aperitivos a elegir entre

- ❖ Stick de langostino con champiñón y ají limo chi
- ❖ Brocheta de pulpo adobado, yuca y patata cremosa
- ❖ Stick de salmón marinado con algodón de cítricos y sorpresa de fresa
 - ❖ Shot de salmorejo de cereza, pistachio, anchoa y nieve de queso
 - ❖ Coca de setas con queso cremoso y hongos
 - ❖ Paleto de tomate, aceite y sal con jamón ibérico
 - ❖ Tosta de sardina escabechada, asadillo y emulsión de coliflor
 - ❖ *Bunch* de carne de ternera con pisto manchego
 - ❖ Talo de maíz con chistorra a la parrilla
 - ❖ Mini taco de pollo adobado, aguacate, queso crema y frijoles
 - ❖ Txangurro con alioli de cítricos y frisée
 - ❖ Mini hamburguesa de ternera con setas y mahonesa trufada
 - ❖ Croqueta de jamón ibérico (100g)
 - ❖ Croqueta de cocido madrileño (100g)
 - ❖ Croqueta de boletus (100g)
 - ❖ Croqueta de morcilla y manzana (100g)
 - ❖ Huevos de comillas con cecina y mermelada de tomate
 - ❖ Espárragos verdes en tempura con salmorejo de guisantes
 - ❖ Rollo de gambas con apio
 - ❖ Crema de cangrejo con salsa Old Bay con regañá



Entrantes a elegir entre

- ❖ Ensalada de tomate rosa con mejillones escabechados
- ❖ Emulsión de guisantes, burrata, palometa y sus migas crujientes de salazones
- ❖ Tartar de bacalao con gazpacho de fresón
- ❖ Tartar de salmón, encurtidos y velouté de pomelo
- ❖ Ensalada de ahumados con puerro confitado y tomate al eneldo
- ❖ Salmorejo de espárragos verdes con huevo a baja temperatura, jamón y setas
- ❖ Crema tibia de monalisas con salmón y hueva
- ❖ Capuchina de moluscos con brandada de bacalao y crujiente de remolacha
- ❖ Pochas con boletus y almejas
- ❖ Piquillos rellenos de chipirones en su tinta sobre pourrusalda ahumada
- ❖ Sopa cántabra de pescados



Principales a elegir (un pescado o una carne)

Pescados

- ❖ Corvina en caldo corto de chalota y albahaca con lombarda y manzana
- ❖ Merluza a la koskera con gambas, espárrago blanco y su huevo
- ❖ Lubina a la donostiarra, verduras asadas sobre guisante licuado
- ❖ Dorada a la bilbaina con setas en dos texturas y tubérculos

Carnes

- ❖ Ossobuco strogonoff, patata carbonara y seta portobello
- ❖ Cilindro de carrillera de ternera lacada a los dos vinos, calabaza y migas del pastor
- ❖ Presa de cerdo adobada, sus morros estofados, calabacín *noissete* y espárragos
- ❖ Suprema de poularda rellena a la toledana, boniato y sus vainas salteadas al Jerez



Postres a elegir entre

- ❖ Torrija del Alabardero con helado de vainilla
- ❖ Tiramisú crujiente, mascarpone de pistacho y helado de capuchino
- ❖ Dúo de chocolates con baño de café, tofe y helado de nueces
- ❖ Mousse de chocolate blanco y pasión con helado de yogur

Bodega

- ❖ Vino tinto de Rioja crianza
- ❖ Vino blanco de Rueda
- ❖ Agua mineral, refrescos y cerveza

Precio 58,50€ por persona + IVA

Composición: Un aperitivo + un entrante + carne o pescado + postre + bodega

Condiciones generales

Estas propuestas han sido valoradas para un mínimo de 100 asistentes

En caso de que sean menos de lo indicados se abonará un suplemento en concepto de logística, estructura y servicio

Posible suplemento por desplazamiento no incluido, a valorar en el momento de conocer la ubicación exacta del servicio

Precios orientativos, sujetos a modificación en el momento de concretar la propuesta

Servicios incluidos en el precio

Personal de servicio

Servicio de mesa (vajilla, cubertería, cristalería y mantelería)

Coordinación general (transporte, montaje, recogida y limpieza)

Forma de pago y cancelación

Para la reserva en firme se deberá abonar un depósito del 25% mediante transferencia bancaria entregando el justificante de pago.

El restante ha de ser abonado 10 días antes del evento, indicando el número de invitados total a facturar. Una vez confirmado el número de comensales, no se descontarán como bajas las anulaciones posteriores a esa fecha, ni los comensales que no asistan al banquete.

Los invitados adicionales se facturarán como extras tras el evento por el mismo de servicio completo que el resto de comensales.

La reserva quedará formalizada con el abono del anticipo a cuenta y comunicados todos los datos por escrito



Condiciones generales

Para grupos inferiores a 50 comensales se aplicarán los siguientes suplementos en concepto de logística:

Para grupos entre 20- 50 comensales, suplemento de 250€ + 21 % IVA

Para grupos inferiores a 20 comensales, suplemento de 350€ + 21 % IVA

Confirmación del número de comensales

Quedará confirmado 10 días antes del evento

Una vez confirmado el número de comensales, no se descontarán como bajas las anulaciones posteriores a esa fecha, ni los comensales que no asistan al banquete

*Las presentaciones de los platos pueden variar de las aquí expuestas

Los cóctel de bienvenida únicamente se podrán contratar acompañados de un menú

El precio no incluye IVA 10%



¡Muchas gracias!

David Rodríguez | 679 631 495 | comercial1@grupolezama.es | www.grupolezama.es

ALABARDERO
CATERING