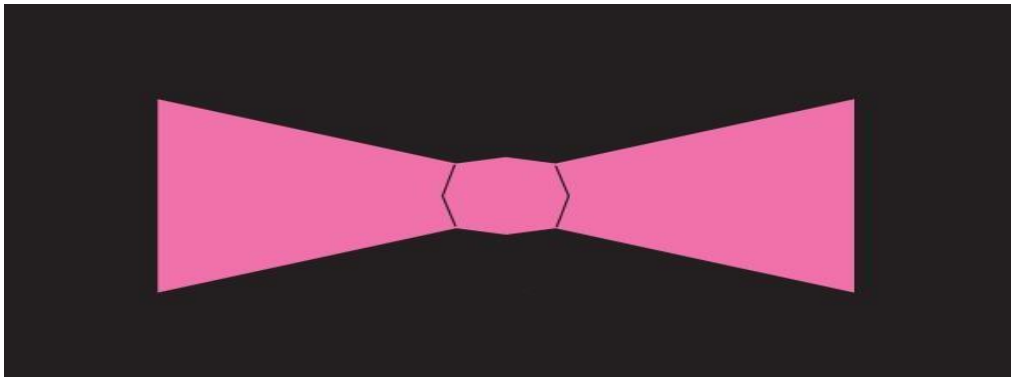


BUTLER'S CATERING

Otoño/Invierno 2026

www.butlerscatering.net
Email butlerscateringspain@hotmail.com
Tel: 699 688 750

BUTLER'S CATERING

En esta versión española de *BUTLERS 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 La Bolsa de Londres 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, British Benevolent Fund, el Ministerio de Cultura Español, SEGIB y La Fundación Ramón Areces, Embajada de Canadá, Embajada de Alemania y Embajada de Australia.

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 de la casa, cerveza, servicio de camareros, servicio de cocineros, alquiler de menaje, transporte y recogida)

MENU 1

22,00€ por persona

Se puede seleccionar 8 unidades en total

FRIOS

- Plato Manchego de Jamón, Lomo y Queso con Aceitunas, Almendras y Tomatitos Cherry
- Blinis de Sarraceno, Nuestro Salmón Ahumado, Crema Fresca de Rábano Picante y Huevas de Salmón
- Gravadlax en Pan de Centeno con Salsa de Eneldo
- Crostini con Puré de Remolacha y queso de Cabra
- Tartaleta de Hummus, Garbanzos, Berenjena Asada y Pimiento Rojo
- Cucharas de Langostinos Orientales con Castaña de Agua, Leche de Coco, Hierba Limón y Cilantro
- Endivias con Gorgonzola, Nuez y Pera
- Fresas bañadas en Chocolate Negro/Blanco/Leche

CALIENTES

- Chupitos de Crema de Calabaza con Crujiente de Parmesano y Pipas de Calabaza
- Torreznos al Tomillo con Mojo de Manzana, Oloroso y Cebolla
- Rollitos de Primavera con Salsa de Chile Dulce
- Salchichas 'Coctel' con Mostaza de Miel y Semillas de Sésamo
- Croquetas de Jamón Ibérico
- Cuchara con Habitas Baby con Jamón
- Fritos de Bacalao y Crema de Guisante

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 Saraceno, Nuestro Salmón Ahumado y Crema Fresca de Rábano Picante y Huevas de Salmón
- Brocheta de Cecina, Mozarella y Tomate Seco
- Tostadita de Tomate Raf con Burata y Albahaca Fresca
- Paté 'Butlers' con Higaditos de Pollo, Coñac y Tomillo con su Tostada y Aceitunas y Pepinillos.
- Plato de Ibéricos con Aceitunas, Almendras y Tomatitos Cherry.
- Panqueques de Pato Pekinés con su Pepino, Cebolleta y Salsa de Ciruela
- Crujiente de Babaganoush con Queso Feta, Semillas de Granada y Sésamo
- Cucharas de Salmón Pochado al Wasabi y Salsa de Soja

CALIENTES

- Croquetas de Espinacas y Ricota con Mayonesa a la Albahaca Fresca y Salsa de Tomate Picante
- 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 con su Palito de Queso y Semillas de Amapola
- Torreznos al Tomillo con Mojo de Manzana, Oloroso y Cebolla y 'Devils On Horseback' Dátil con Pancetta
  - Croquetas de Jamón Ibérico
  - 'Albondigas' Vietnamitas con Salsa Ponzu
- Gamba en Chaquetas de Beicon con Salsa Agridulce

MENU 3

27,50€ por persona

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

FRIOS

- Tostadita de Centeno con Terrina de Codillo, Pistacho y Perejil
- Tartaleta de Cebolla Roja Caramelizada con Pimiento Rojo y Queso de Cabra
- Cucharas con Langostinos Orientales con Coco, Hierba de limón, Castañas de Agua y Cilantro
- Plato Variado de Tostaditas con; Paté 'Butlers' con Pepinillos, Gambas con alioli, Guacamole con Jamón, Huevos de Codorniz y Mayonesa de Azafrán, Escalibada y Queso de Cabra
- Tartaleta con Changurro y Mayonesa de Limón
- Berenjena Asada con Salsa de Miso Blanco en Tortita de Arroz Salvaje
- Plato de Ibéricos con Aceitunas, Almendras y Tomatitos Cherry
- Tartaleta con Salmón Pochado, Mayonesa de Wasabi y Edamame
- Gambas Cóctel estilo 1960 con Aguacate
- Mini 'Yorkshire Pudding' con Lomo de Buey y Crema de Rábano Picante

CALIENTES

- 'Welsh Rarebit' Tostada con Queso al Estilo Inglés
- Tartaleta de Huevo de Codorniz Pochado con Jamón York y Crema Fresca
- Fuente de Torreznos al Tomillo con Mojo de Manzana, Oloroso y Cebolla y Salchichas Cóctel Butler's con Mojo de Mostaza de Miel
- Albóndigas de Cordero con Piñones y Dip de Nata Agria con Cebollino
- Brochetas de Satay de Pollo con Salsa de Cacahuetes
- Rollitos de Primavera con Salsa Agridulce
- Mini 'Fish and Chips' en Cucurucho de Papel de Periódico 'Financial Times'
- Mini Patatas Asadas con Crema Fresca y 'Caviar de Salmón'

DULCES

- Fresas Bañadas en Chocolate (Blanco, Leche y Negro)
- Mandarinas Bañadas en Chocolate Negro
- Selección de Mini Tartaletas de Frutas de Temporada ó Nuez con Jarabe de Arce
- Mini Florentines – Galleta de Frutos Secos Bañadas en Chocolate
- Selección de Pastas mini; Lavanda, Limón y Canela, Jengibre, Coco, Pistacho y Choco
- Mini Banoffie Pie (galleta, Dulce de Leche y Plátano)
- Mini Cupcakes con Glaseado de Gin Tónica
- Brochetas de Frutas del Tiempo
- Cucharas con 'Crumble' de Manzana y Mora con Crema Inglesa
- Mini Mousse de Chocolate Blanco con Puré de Mango
- Copas de 'Jelly' (gelatina) de Ginebra y Granada
- Tartaleta de Mascarpone y Frambuesa
- Tartaleta de Crema de Pistacho con Peras al Azafrán
- Trufas de Chocolate Negro con Pasas al Ron

MENU 4

32,00€ por persona

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

FRIOS

- Fuente Jamón Ibérico 'Pata Negra' con Picos y Almendras Fritas y Tomatitos
- Foie-gras en Pan Brioche con Conserva de Higo
- Tartaleta de Solomillo de Buey con Espinacas Escaldadas y Salsa Holandesa
- Tartaletas de Tatziki con Garbanzo y Berenjena Crujiente
- Tartaleta con Bogavante y Mayonesa de Azafrán
- Berenjena Asada con Salsa de Miso Blanco en Tortita de Arroz Salvaje
- Mini 'Yorkshire Pudding' con Lomo de Buey y Crema de Rábano Picante
- Cucharas de Tartar de Atún al Wasabi y Salsa de Soja y Jengibre

CALIENTES

- Tempura de Langostinos al Sésamo con Salsa de Chile - Lima
- Bocados Tailandeses de Pescado y Cilantro con Mojo de Chile dulce
- Buñuelos de Queso Francés
- Cucuruchos Mini de 'Fish and chips' – Pescadito Frito y Patatas Fritas en Cucuruchos de Periódico 'Financial Times'
- Dúo de Croquetas de Aceitunas Negras y Huevo de Codorniz
- Selección de Salchichas Cóctel Butlers, Torreznos y Orejones y Dátil con Beicon
- Dúo Asiático: Tostaditas Tailandesas de Langostinos y Sésamo y 'Wonton' Frito de Gambas y Cebollino consus Mojos Deliciosos

DULCES

- Fresas Bañadas en Chocolate (Blanco, Leche y Negro)
- Mandarinas Bañadas en Chocolate Negro
- Selección de Mini Tartaletas de Frutas de Temporada ó Nuez con Jarabe de Arce
- Mini Florentines – Galleta de Frutos Secos Bañadas en Chocolate
- Selección de Pastas mini; Lavanda, Limón y Canela, Jengibre, Coco, Pistacho y Choco
- Mini Banoffie Pie (galleta, Dulce de Leche y Platano)
- Mini Cupcakes con Glaseado de Gin Tónica
- Brochetas de Frutas del Tiempo
- Cucharas con 'Crumble' de Manzana y Mora con Crema Inglesa
- Mini Mousse de Chocolate Blanco con Puré de Mango
- Copas de 'Jelly' (gelatina) de Ginebra y Granada
- Tartaleta de Mascarpone y Frambuesa
- Tartaleta de Crema de Pistacho con Peras al Azafrán
- Trufas de Chocolate Negro con Pasas al Ron

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
- Cesta 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

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

SELECCIÓN 'BRILLANTE BRITISH'.

- Mini Scotch Eggs – ***Albóndigas con Sorpresa de Huevo de Codorniz***
- Marmite Rolls – ***Hojaldres de 'Marmite'***
- Mini sausage rolls – ***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***
- Mini Toad in the Hole – ***Pastel 'Yorkshire' con Salchichas Butlers***
- 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
- Mini Tortilla de Patata
- Gambas al Ajillo Servodo en Barro con Tostaditas
- Empanadillas de Cerdo con Especias y Salsa Fresca de Tomate y Aguacate
- Salmorejo con Huevo y Jamón
- Calamar Frito con un Toque de Sal y/o Chile
- Copitas de Seta al Ajillo y Tomillo
- Cucharas de Nuestro Salpicón de Marisco
- Tostaditas de Escalibada con Virutas de Bacalao
- Plato de Ibéricos con Almendras y Regañas
- Tosta de Lomo de Cerdo, Alioli y Pimiento Verde
- Tostadita de Morcilla y Cebolla Caramelizada
- Tomatito Cherry Relleno de Atún, Ajo y Perejil
- Buñuelitos de Camarón al Andaluz
- Cucharas de Pisto con Huevo de Codorniz Frito
- Tartaleta de Boquerón, Albahaca Fresca, y Pimiento de Piquillo
- Tostadita de Jamón Ibérico con Pimiento Verde Frito
- Copitas de Garbanzos con Espinacas al Comino
- Torreznos al Tomillo con Mojo de Manzana, Oloroso y Cebolla
- Cucharas de Habitas Baby con Jamón
- 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 Mini Natillas al caramelo
- Pastas de Almendras
- Mousse al Café con Leche

Otra, compuesta de canapés vegetarianos modernos...

SELECCIÓN 'VERDADERAMENTE VEGETARIANO'.

- Crostini con Tapenade de Aceituna Negra, queso de Cabra y Anchoa
- Tartaleta de Hummus, Garbanzo Frito, 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 Burata y Albahaca Fresca
- Tartaleta de Babaganoush con Garbanzo frito y Semillas de Granada y Sésamo
- 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 Roja 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 Francés
- Rollos Vietnamitas Vegetarianos con Salsa de Chile Dulce
- Dúo de Croquetas de Aceitunas Negras y Huevo de Codorniz
- Hojita de Lechuga con Taboulé de Quinoa y Aguacate
- Tartaletas de Garbanzo con Tatziki y Berenjena Crujiente

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

SELECCIÓN ASOMBRADAMENTE ASIATICO

- 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 Tailandeses de Pescado y Cilantro con Mojo de Chile dulce
- Brochetas de Satay de Pollo con Salsa de Cacahuetes
- Rollos Vietnamitas con Salsa Agrídulce
- Dúo Asiático : Tostaditas Tailandeses de Langostinos y Sésamo y 'Wonton' Frito de Gambas y Cebollino consus 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
- Rollos 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

..... 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 Gengibre

- **Vino Blanco Godello ó Albariño – Marques de Vizhoja (Rias Baixas)**
- **Vino Blanco Verdejo Viña Clavidor (Rueda)**
- **Vino Tinto Crianza (Rioja)**
- **Vino Tinto Vinos Monroy (Madrid)**
- **Vino Tinto Valsotillo Buena Vista 2019 (Ribera del Duero)**
- **Cava Grimau (Cataluña)**
- **Cava Segura Viudas (Cataluña)**
- **Champagne André Clouet**
- **Cerveza – Mahou/Estrella Galicia**
- **Refrescos**
- **Agua Mineral Sin y Con Gas**
- **Zumos de Frutas Variadas**
- **Vino Tinto 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 españoles y franceses 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]

18,50€ por persona

Se puede eligir 8 piezas por persona

Selección de Mini Sandwiches anglosajones:
Salmón Ahumado con Mantequilla, Jamón York con Mostaza, Queso con 'Pickle' ***(mermelada de hortalizas),*** Huevo con Mayonesa y Brotes, Pepino con Mantequilla, Gambas con Mayonesa, Crema de Queso con Nueces, Jamón York y Queso, B.L.T. Bacon, Lettuce y Tomato; ***(Beicon,Lechuga y Tomate);*** El Griego; Hummus Tomate y Cebolleta…

Selección de Bizcochos:
Súper Ingleses; Limón Glaseado, Tarta de Café y Nueces, Victoria Sponge ***(con Nata y Mermelada),*** Tarta de Chocolate, Tarta de Frutos Secos….
Y no tan británicos; Tarta de Zanahoria, Yogur con Frutos Rojos, Plátano con Nueces

Merengues: Diferentes Sabores y Colores con Nata Montada y Fresas

Pastas de Té; Lavanda, Rosa y Limón con Amapola y Pistacho, Azúcar y Canela, Coco y Cookies de Chocolate

Scones, Jam and Cream; ***(Bizcochitos Ingleses que se sirven con Mermelada de Fresa Casera y Nata Montada)***

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.

Posibilidad de realizar Picnics ó Meriendas para disfrutar al aire libre…

Y para un evento aún más importante:

AÑADELE CHAMPAGNE ANDRE CLOUET Y UN COCTEL SIN ALCOHOL
Y
UNOS CANAPÉS
Blinis de Saraceno, Nuestro Salmón Ahumado con Crema Agria y Huevas de Salmón
Tartaleta de Gamba, Mayonesa de Wasabi e Edamame
Tostada de Lomo de Buey y Crema de Rábano Picante
Grissini con Jamón de Jabugo
45,00€ euros por persona

NOTA: Estaremos encantados de confeccionar un menú a su gusto para cualquier celebración o evento. Menús para bodas bajo petición.

www.butlerscatering.net Teléfono 699 688 750 butlerscateringspain@hotmail.com

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 A ELEGIR: 3 entre los Dulces y los Salados y Fruta
Más 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; solicitar más….

Bollería Variada:
Sobaos; Magdalenas; 'Flapjacks' (Galletas de avena y frutos secos); Mini Croissant; Mini Napolitanas de chocolate ó de crema; Palmeras de azúcar ó de chocolate….

Tartaletas Dulces:
Frutas de Temporada; Higos, Manzanas, Peras, Albaricoques, Melocotones con Almendras y frutos secos, y de Mermeladas…

Pastas de Té Caseras:
Lavanda, Jengibre, Azúcar y Canela, Coco, Cookies de chocolate, Pistacho, Cacahuetes y Mermelada y más…

Lo salado:
Magdalenas de Tomates secos y aceitunas; Magadalenas de Espinacas, beicon y queso; Palmeritas Salados de Queso Azúl, Beicon y Nueces; Spanakopitta: ***Hojaldre Griego con Espinacas y Queso Feta***
Tartaletas De Champiñon, Puerro y Queso; Quiche (Beicon y Jamón York); Mini Tartaletas de Tomate y Pesto; Mini Pizzas de Cebollas Caramelizadas, Tomate Deshidratado y Queso Feta/ Bacon

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; española, De Puerro y Calabacín; Chorizo

BEBIDAS CALIENTES Y FRIAS
Café de Puchero
Leche fría y caliente
Agua caliente para infusiones
Sobres de café descafeinado, infusiones variadas, azúcar y sacarina
Zumos de naranja y piña y 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)
- Pudin de Pan de Leche con Mantequilla
- Trozo de Paraiso (Galleta, Mermelada y Bizcocho de Coco)
- Brownie con Pistachio ó Frambuesa Fresca
- Hojaldre de Frutas de Temporada con Almendras (ciruelas, higos, manazana, 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 Chocolat en Copa (mousse de chocolate con coñac)
- Tarta de Nueces y Jarabe de Arce
- 'Crumble' de Pera y Gengimbre
- Bizcocho de Cheesecake y Fresas
- Bizcocho de Datiles 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 (TipoSantiago 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

PRECIOS Y MENUS
Son orientativos, se pueden variar ó cambiar según cliente ó temporada

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

SERVICIO DE CATERING
Estos servicios solo son válidos para grupos de más de 30 personas en caso de ser menos comensales se presupuestará aparte y cobrará un suplemento de personal y transporte.

SERVICIO DE COCKTAIL
La duración prevista de sevicio de Cocktail es de 2 horas. Se necesita una hora para montaje y una hora de desmontar.

SERVICIO DE COFFEE BREAKS
La duración prevista del Coffee Break es de 30 - 45 minutos.

PERSONAL EXTRA
Camareros: €25/hora lunes - viernes
Ayudantes de Cocina: €50/hora lunes – viernes.
Consultar fines de semana.
A partir de 4 horas se cargará por horas extras.
A partir de las 12 de la madrugada cobramos las tarifas de taxi.
Cocinero aparte 4 horas - €150.
Servicio de Sala a razón de un camarero cada 25 comensales.

SE INCLUYE EN EL ALQUILER DE UN DÍA EN MENUS PARA 30 PERSNAS (SINO SE PRESUPUESTARÁ APARTE)
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, así como decoración ó los centros de flores, y horarios en cuanto al fotógrafo, disc jockey ó servicio guardarropa; por tanto, se presupuestarán individualmente.

ENTREGA Y RECOGIDA
En el centro de Madrid la entrega y recogida esta incluida en el precio en menús. Se cobrará aparte para mayor distancia ó para cargas más grandes.

VINOS Y BEBIDAS
Podemos proporcionar una mayor 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.