

LISTA BASE DE COCKTAIL. BOCADITOS PARA LLEVAR 2011-2012

PEDIDO MIN. 20 UDS. DE CADA TIPO

(No incluye precios de camareros ni cocineros que se facturaran aparte)

A) FRÍOS

	€uros
* Canapés de pimientos del piquillo y atún al eneldo _____	1,50
* Canapés de Tapenade y jamón _____	1,40
* Canapés de paté de gambas y cayena _____	1,50
* Canapés de cecina de León y parmesano _____	1,60
* Canutillos de Cecina de León y paté _____	1,60
* Canapés de queso de cabra y menta _____	1,40
* Canapés de pisto manchego _____	1,50
* Tartaletas de escalibada _____	1,40
* Tartaletas de huevitos de codorniz y mújol _____	1,40
* Tartaletas de humus y cebollino _____	1,40
* Tartaletas de perdiz escabechada y mermelada de cebolla _____	1,60
* Sushi variado _____	1,60
* Langostinos en piña _____	2,00
* Minisandwiches de pisos _____	1,40
* Minisandwiches de pisos de salmón y crema de queso _____	1,50
* Tomatitos cherry rellenos de mozzarella al pesto _____	1,20
* Rollitos de pato a la pequinesa _____	2,00
* Tacos de salmón con salsa _____	2,40
* Solomillitos de cerdo con compota _____	2,40
* Nachos con guacamole y tomate _____	1,40
* Rollitos de jamón de York con huevo hilado _____	1,40
* Rollitos de jamón de York con Roquefort _____	1,40
* Banderillas de melón, sandía y jamón _____	1,60
* Rollitos de berenjena y queso al pesto _____	1,60
* Tortillitas (de patata y paisana) _____	1,40
* Tortillitas de pimientos y langostinos _____	1,60
* Blinis con revuelto de morcilla _____	1,40
* Blinis con salmón ahumado _____	2,00
* Rollitos de Roast-beef con verduritas _____	3,00
* Crêps de salmón ahumado _____	1,60
* Empanada de hojaldre (pisto o morcilla) _____	35,00
* Empanada de hojaldre (zorza, bacalao o cabrales) _____	35,00
* Jamón Ibérico en láminas, lomo Ibérico y otras charcuterías selectas _____	S/M

B) CALIENTES FÁCILES DE PREPARAR

* Crêps de cocido madrileño _____	1,60
* Crêps de ternera especiada _____	1,60
* Crêps de espárragos y gambas _____	1,60
* Crêps de jamón y champiñones _____	1,60
* Patatitas asadas con rellenos variados _____	1,60
* Tartaletas de garbanzos con ali-oli gratinadas _____	1,40
* Quiches surtidas _____	1,60
* Tostas de brandada de bacalao _____	1,60
* Crostini con setas _____	1,40
* Pimientos del piquillo rellenos de morcilla , merluza, hongos o rabo de toro ____	1,60
* Pechuguitas Villaroy _____	1,60
* Emparedados de jamón y queso fritos _____	1,40
* Croquetitas variadas _____	1,40
* Tortitas con Camembert y salmón _____	1,40
* Empanadillas de berenjenas y ventresca _____	1,40
* Picantes de pollo _____	1,40

C) BOCADITOS

*Bandeja de 30 unidades surtidos a nuestra elección de la lista anterior _____ 45 €

G) PASTELITOS

*Bandeja de 30 unidades surtidos a nuestra elección _____ 30,00 €

OBSERVACIONES

- *Los productos elaborados en nuestro obrador se preparan estrictamente sobre pedido, cumpliendo los requerimientos de las Autoridades Sanitarias de la Comunidad de Madrid. Las materias primas y condimentos para su elaboración son de primera calidad y no incorporan aditivos, conservantes o colorantes. Los alimentos deben consumirse el mismo día en que han sido elaborados y servidos.*
- *Los precios aquí indicados son para entrega en nuestro Obrador de Majadahonda e incluyen los impuestos a los tipos actualmente en vigor. El pago debe realizarse al contado, contra entrega del producto.*
- *Para servicios completos y elaboración a domicilio (con inclusión de transporte, bebidas, camareros, menaje, etc.) se ruega solicitar el correspondiente presupuesto.*