

**LISTA BASE DE COCKTAIL PARA LLEVAR
2010**

PEDIDO MIN. 20 UDS. DE CADA TIPO

	EUROS
FRIOS	
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 hummus y cebollino _____	1,40
Tartaletas de perdiz escabechada y mermelada de cebolla _____	1,60
Sushi variado _____	1,60
Langostinos en piña (mínimo 40 unidades) _____	2,00
Minisandwiches de pisos _____	1,40
Minisandwiches de pisos de salmón y crema de queso _____	1,50
Brochetitas de Caracolas con rellenos variados _____	1,40
Tomatitos cherry rellenos de mozzarella al pesto _____	1,20
Rollitos de pato a la pequinuesa _____	2,00
Tacos de salmón con su caviar en tacitas de pepino _____	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



CALIENTES (FÁCILES DE PREPARAR)

Crèps de cocido madrileño _____	1,60
Crèps de ternera especiada _____	1,60
Crèps de espárragos y gambas _____	1,60
Crèps 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

BOCADITOS

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

PASTELITOS

Bandeja de 30 unidades surtidos a nuestra elección _____	30
--	----

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.

