



Tlf.: 620.41.07.02 / 617.56.72.46
e-mail: info@lacocinadenadie.com



BANQUETES PARA EVENTOS





¡ESCOJA ENTRE ESTAS 3 OPCIONES!

BANQUETE Nº1:	BANQUETE Nº 2:	BANQUETE Nº 3:
<ul style="list-style-type: none">• Cóctel nº 1 (6 aperitivos)• 1 Primero• 1 Segundo• 1 Postre• Café• Petyt Four (centro mesa)	<ul style="list-style-type: none">• Cóctel nº 2 (10 aperitivos)• 1 Primero• 1 Segundo• 1 Postre• Café• Petyt Four (centro mesa)	<ul style="list-style-type: none">• Cóctel nº 1 (6 aperitivos)• 1 Ensalada o Crema• 1 Entrada o Pescado• 1 Segundo• 1 Postre• Café• Petyt Four (centro mesa)

*Solicitar precio a nuestro servicio de atención al cliente.

CONDICIONES:

Durante todo el evento se incluye servicio de bebida: vino blanco D.O. Rueda, vino tinto Ribera del Duero, cerveza, refrescos, zumos y agua.

Se incluye el servicio de camareros, cocineros y logísticos necesarios para cubrir el evento, y todo el material y el menaje necesario para dar el servicio, a excepción de las sillas, que dependiendo del diseño el precio varía.

Los servicios están fijados **para un mínimo de 50 personas, en caso contrario el precio varía.**

Para el cóctel, **véase el dossier del menú de cocteles para eventos.**



CARTA DE BANQUETES:

PRIMEROS PLATOS:

Ensaladas:

Ensalada de bogavante, papaya y granada

Ensalada de bonito escabechado

Ensalada de cecina del Bierzo con vinagreta griega

Cremas:

Crema de carabineros con brocheta de rape y langostinos

Crema de boletus con vieiras salteadas

Vichyssoise con cebiche de salmón y langostino

Entradas:

Terrina de foie caramelizado con gelatina de mojito.

Saquitos de langostino y verduritas sobre salsa americana

Milhojas de Bacalao ahumado

SEGUNDOS PLATOS:

Pescados:

Merluza con almejas y rúcula frita al albariño

Salmón con aceite de aceituna negra y fruta deshidratada

Bacalao al pilpil de arbequina y remolacha

Lubina a la Bilbaína con pisto de trigueros



Sorbetes:

Sorbete almirante (Limón al cava)

Sorbete coronel (Limón, cava y vodka)

Sorbete de mojito

Sorbete de mandarina

Sorbete de frutos rojo

Carnes:

Entrecot de buey con aro de patata colombina

Taco de carrillera de ternera con espuma de patata y jugo braseado

Carrillada ibérica, cremosa de patata y crujiente de boniato

Rabo de toro deshuesado con acompañamiento de sus purés

OTRAS OPCIONES (+ 2 €/pax.):

Corvina en salsa romesco

Taco de rodaballo salvaje con su sofrito de tomate case

Rulo de rape relleno de changurro

Solomillo de ternera al Oporto con graten de patata

Cochinillo deshuesado con mariposas de manzana

Paletilla de cordero muy jugosa con patatas rotas al romero



COMPLEMENTOS PARA TUS EVENTOS:

Todos nuestros **complementos se realizaran para eventos superiores a 50 pax., en caso contrario, el precio varía.**

1. Servicios de bienvenida:

- ✓ Servicio de bebida durante aprox. 60 minutos, e incluye; vino blanco y tinto, cerveza, refrescos, agua y zumos y 2 snacks para la recepción de tus invitados.
- ✓ Recepción de clientes con copa de cava.

2. Estación de Quesos:

Stand de quesos con selección de panes y apoyo para pinchos.

3. Cortador de jamón*:

- ✓ Jamón ibérico
- ✓ Jamón ibérico de bellota

*Recomendado para aproximadamente unas 80/100 pax.

4. Show cooking:

Nuestro Chef preparando y sirviendo platos a la vista del cliente (arroz, guisos, carnes a la plancha...).

5. Sushiman de 3 a 4 bocados:

Maestro del sushi, elaborando en un stand de sushi, makis...

6. Barras libres y servicios de copas:

- ✓ Servicio de barra libre
- ✓ Barra libre de productos Premium
- ✓ Barra con cocteleros, mojitos cocktails y decoración



7. Fuentes de chocolate:

Stand decorativo con fondue de chocolates, con frutas, chucherías y mini-bollería.

8. Candy bar:

Stand de chucherías con una decoración muy especial para complementar tus barras libres.

9. Otros servicios:

- ✓ Animación para fiesta; fotomatón, grupos de música, dj's...
- ✓ Decoraciones especiales y corporativas
- ✓ Servicio de vehículo: taxi, autobús...
- ✓ Control de accesos, azafatas, servicio de guardarropía...
- ✓ Equipo de Iluminación y Sonido

...

Síguenos en:

