



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



BANQUETES PARA BODAS





En la La Cocina de **NADIE** creemos en la importancia de estos momentos tan especiales. Por esta razón, ponemos a vuestra disposición diferentes banquetes para que podáis escoger el que más se adapte a vuestras necesidades y que se resume en:

- ✓ Opción 1: Cóctel Corto- Menú Básico
- ✓ Opción 2: Cóctel Corto- Menú Intermedio
- ✓ Opción 3: Cóctel Largo- Menú Intermedio
- ✓ Opción 4: Cóctel Largo - Menú de degustación

Todos los banquetes incluyen un cóctel y un menú, que junto a un servicio completo de bebidas (refrescos, zumos, agua, cerveza, vino blanco D.O. Rueda y vino tinto D.O. Ribera del Duero), hacen posible conseguir de vuestra celebración una experiencia culinaria única e inolvidable, en la que sorprender a los invitados.

Todos nuestros menús están pensados **para un mínimo de 50 personas, para eventos inferiores el precio varía.**

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 de su diseño el precio varía.

Ponemos a su disposición un equipo de asesoramiento personalizado para que todos los elementos decorativos, del espacio, de la iluminación, del confort de sus invitados e incluso del lugar y el tipo de ceremonia, conviertan la boda que siempre habías soñado en realidad. Además, nuestro equipo de profesionales de cocina os puede crear un menú exclusivo para vuestra celebración.

Cuéntanos tus ideas y nosotros las haremos posible



¡ESCOJA ENTRE ESTAS 4 OPCIONES!

BANQUETE Nº1:

- Est. Quesos o Cortador de Jamón
- Cóctel (4 fríos, 2 calientes)
- 1 Primero
- 1 Segundo
- 1 Postre
- 1 Cava
- Café
- Petyt Four (centro mesa)
- Licores

BANQUETE Nº 2:

- Est. de Quesos o Cortador de Jamón
- Cóctel (4 fríos, 2 calientes)
- 1 Ensalada o Crema Caliente
- 1 Entrada o + 2€/pax Pescado
- 1 Segundo
- 1 Postre
- 1 Cava
- Café
- Petyt Four (centro mesa)
- Licores

BANQUETE Nº 3:

- Est. de Quesos o Cortador de Jamón
- Cóctel (10 fríos, 8 calientes)
- 1 Primero
- 1 Segundo
- 1 Postre
- 1 Cava
- Café
- Petyt Four (centro mesa)
- Licores

BANQUETE Nº 4:

- Est. de Quesos o Cortador de Jamón
- Cóctel (4 fríos, 3 calientes)
- 1 Ensalada o Crema Caliente
- 1 Entrada
- 1 Pescado
- 1 Sorbete
- 1 Carne
- 1 Pre-postre
- 1 Cava
- 1 Postre
- Café
- Petyt Four (centro mesa)
- Licores

Solicita precio a nuestro servicio de atención al cliente, ellos encontraran el servicio que mejor se adapte a vuestras necesidades.

Tenemos ofertas para incluir en el banquete barra libre.



CARTA DE CÓCTEL

APERITIVOS FRÍOS:

Jamón ibérico

Caña de lomo

Selección de quesos

...

Ensaladita de queso de cabra con vinagreta de miel de valdehorras

Cucharita de ensalada malagueña

Brocheta capresse

...

Chupito de gazpacho de cereza

Chupito de salmorejo cordobés

...

Tosta de cecina del Bierzo

Pan de cristal, tomate y anchoa con ali-oli

Tosta de morteruelo y piñones caramelizados

...

Piruleta de salmón

Piruleta de lacón y queso

...

Taco de salmón marinado en jengibre y lima o cebiche

Tataki de atún

Sushi variado

...

Terrina de foie y cuba-libre

Conos de Bacalao a la vizcaína



APERITIVOS CALIENTES:

Crema de carabineros

Crema de boletus y polvo de jamón

...

Chupa-chups de codorniz

Brocheta de merluza y curry

Langostino crujiente y mahonesa de pera

...

Magret de pato con salsa de mango

Pechuguitas de codorniz

Cucharita de cochinillo con cristal de patata

...

Croquetas de rabo de toro

Croquetas de gambas

Croquetas de puchero

Las croquetas de Manolita

Las croquetas del abuelo Alfonso

...

Risotto de ave y hongos

Nuestra versión de las migas

Mejillón en salsa Belga

...

Miniburguer de cebón

Brioche de roastbeef



Milhojas de pulpo a feira

Papas bravi-oli

Cúpula de tortilla con pimientos

...

Sobrasada mallorquina, miel y brie

Hojaldre de carrillera estofada

Caramelos de chistorra a la sidra

...

Empanadillas de queso y bacon

Wantom de langostino y verduritas

Crujiente de queso, maíz frito y mermelada de mandarina.

POSTRES

Brochetitas de fruta

Espuma de arroz con leche

Cornetos de chocolate, mascarpone y vainilla

Mini brownie

Tarta de queso en copa

Tartita de Santiago

Dulces variados



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 DE BODA:

Todos nuestros complementos se realizaran para celebraciones 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:

- ✓ Weddingplanner, fotógrafo, floristería...
- ✓ Animación para fiesta; fotomatón, payasos, grupos de música, dj's...
- ✓ Decoraciones especiales y corporativas
- ✓ Servicio de vehículo: taxi, autobús, coches clásicos...
- ✓ Control de accesos
- ✓ Equipo de iluminación y Sonido

...

Síguenos en:

