

Particulares. Cóctel: 85€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Pinchos Fríos (a elegir 6)

- Gaspacho de cerezas y aceite de oliva
- Sopa de Idiazábal con dulce de manzana
- Gilda clásica
- Esférico de queso
- Yogurt de foie con kikos
- Bombón de foie
- Dados de Salmón Ahumado Pescaderías Coruñesas con mostaza y miel
- Tomatito cherry con ventresca de atún
- Pincho de patata y pulpo
- Pizarra de quesos
- Tartar de ostras con espuma de limón
- Ceviche de pescado de roca
- Tartar de atún rojo de almadraba
- Crema catalana de foie
- Steak tartar
- Bocadillo de jamón invertido
- Langostino de Huelva en salmorejo
- Brocheta de langostino y sésamo
- Sopes de langostino con aguacate
- Tartar de carabinero con espuma de leche de tigre
- Crujiente con atún rojo y trufa
- Ensaladilla de bogavante
- Causa limeña de buey

Particulares. Cóctel: 85€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Pinchos Calientes (a elegir 6)

- Croqueta de Idiazábal
- Croqueta de carabinero
- Croqueta de jamón
- Caramelo de lomo y brie
- Langostino con panko
- Huevo de codorniz con patata trufada
- Txangurro gratinado en concha de zamburiña
- Mini dim sum con salsa mostaza y miel
- Carabinero en gabardina
- Cucurucho de calamaritos de potera
- Cucurucho de gambosí
- Dados de merluza de anzuelo frita con piquillos
- Cococha de merluza en salsa verde
- Muslitos de codorniz con salsa teriyaki
- Quesadilla de setas y queso brie
- Quesadilla de cochinita pilbil
- Cucharita de mini chipirones a lo Pelayo
- Almeja en su concha "como los tigres"
- Mini tigres de mejillón de roca
- Cazuelitas de gamba al ajillo
- Chanquetes a la andaluza con huevo frito
- Gyoza de Carrillera Thai
- Dumpling de rabo de toro
- Tataki de bonito en marmitako
- Samosas de carrillera con crema de yogurt y menta

Particulares. Cóctel: 85€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



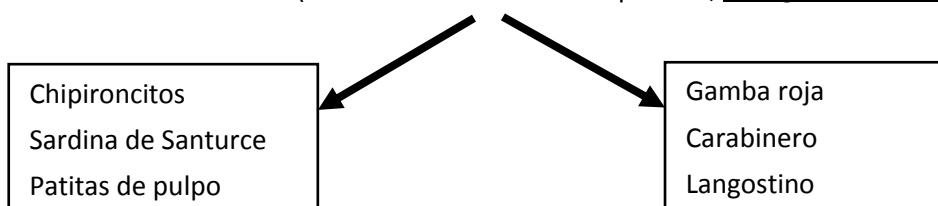
Mini hamburguesa de buey y mostaza

Tortillita de camarones

Nido de patatas paja con huevo y jamón ibérico

Risotto de setas y queso parmesano

Parrilla de brochetas en directo (se contabilizará como dos pinchos, a elegir 1 de cada grupo):



Termines (a elegir 2)

Chuletas asadas y troceadas

Cochinillo confitado

Milhojas de cordero con patatas

Lomito de bacalao con su brandada y piperrada

Lomito de rape con aceite de ajo y guindilla

Tacos de atún rojo vuelta y vuelta

Hamburguesitas de buey y mostaza

Merluza de anzuelo frita con piquillos

Postres (a elegir 2)

Nuez de queso

Mamía con miel

Croqueta de chocolate caliente

Mini filloas de crema

Helados en cucurucho

Leche frita con frambuesa liofilizada

Particulares. Cóctel: 85€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Bodega

Vinos Blancos (a elegir 1)

Marqués de Riscal Verdejo (Rueda)

José Pariente (Rueda)

Pazo San Mauro (Rías Baixas)

Vinos Tintos (a elegir 1)

Imperial Reserva (Rioja)

Luis Cañas Reserva Familia (Rioja)

Contino Reserva (Rioja)

Montecastro Reserva (Ribera del Duero)

Emilio Moro Crianza (Ribera del Duero)

Arzuaga Crianza (Ribera del Duero)

Estarán incluidos los refrescos, licores y cafés.

**Particulares. Cóctel: 85€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres**



Mejoras de los menús

Si se desea se podrán contratar mejoras a los menús seleccionados que llevarán un coste añadido al precio del menú.

Estaciones (las estaciones se podrán contratar para completar el cóctel o la recena)

Cortador de jamón: 9€ más iva por persona. Mínimo 800€ más iva

Estación de ostras y champagne: 12€ más iva por persona

Estación de mariscos Pescaderías Coruñesas: 35€ más iva por persona

Estación de salmón ahumado Pescaderías Coruñesas con cortador: 9€ más iva por persona

Barra de sushi: 15€ más iva por persona

Estación de ceviches peruanos: 10€ más iva por persona

Estación de pulpeiros: 9€ más iva por persona

Estación de comida mejicana: 9€ más iva por persona

Estación de tortillas hechas al momento: 6€ más iva por persona

Estación de cucuruchos de patatas fritas al momento: 5€ más iva por persona

Estación de quesos y embutidos italianos: 8€ más iva por persona

Estación de parrilla de brochetas en directo: 8€ más iva por persona

Estación de helados: 4€ más iva por persona

Estación de zumos naturales en directo (naranja, manzana, piña, plátano, fresa, zanahoria, apio, ...): 7€ más iva por persona

Estación de cervezas: 4€ más iva por persona

Estación de limonada: 2.50€ más iva por persona

Estación de Mojitos: 5€ más iva por persona

Barra de ginebra premium: 7€ más iva por persona

Particulares. Cóctel: 85€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Mejora de cóctel: 4€ más iva por persona por cada pincho elegido.
Ver la lista de pinchos a continuación.

Barra libre: 18€ más iva por persona por cada hora

Recena: 30€ más iva por persona

Servicio de Disc Jockey: 900€ más iva

Alquiler de habitación y desayuno: 280€ más iva por persona (máximo 5 habitaciones)

**Particulares. Cóctel: 85€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres**



Condiciones de contratación

Los precios son para la provincia de Madrid. Otras provincias se presupuestarán aparte.

La Finca El Monje sólo estará disponible de lunes a jueves para un mínimo de 120 personas.

Reserva

Para formalizar la reserva se debe abonar una cantidad equivalente al 30 % de la factura total más IVA. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizarse la disponibilidad hasta ese momento.

La Finca El Monje sólo está disponible de lunes a jueves para un mínimo de 120 personas. En caso de ser menos personas se cobrarán 50 euros por cada comensal inferior a 120.

En espacios facilitados por el cliente el número mínimo de invitados será de 30 personas. Si se necesitasen más instalaciones de cocina o de electricidad se facturarán aparte. En caso de ser menos invitados deberán pedir un nuevo presupuesto.

Confirmación de número de invitados y pago total

Se confirmará el número total de invitados 7 días antes de la celebración por fax o correo electrónico. En ese momento se abonará el total de la factura.

En caso de no estar abonada la totalidad de la factura el evento no se podrá celebrar.

En caso de disminución del número de comensales posterior a la cifra facilitada con 7 días de antelación, no se abonará la diferencia.

En el supuesto de ampliación de comensales no se garantiza la disponibilidad ni que se pueda ofrecer el mismo menú.

Showroom

Se podrán visitar nuestras instalaciones en Calle Vivero 5 de Madrid donde podrá ver las diferentes posibilidades de montaje y decoración.

Horario de martes a viernes de 10:00 a 17:00 horas.

Visitas Finca El Monje

Las visitas a la finca se podrán hacer previa cita en horario de 10:00 a 17:00 de martes a jueves.

**Particulares. Cóctel: 85€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres**



Horarios

Los eventos de mañana terminarán a las 18:30 horas.

Los eventos de noche terminarán a las 2:00 horas.

En caso de querer ampliar el horario se presupuestará aparte.

Varios

No nos hacemos responsables de los objetos perdidos.

Los precios son vigentes para el año 2017.

Si se desea se podrán contratar mejoras a los menús seleccionados, que llevarán un coste añadido al precio del menú. Estas mejoras únicamente pueden ser contratadas con Albada Catering, bajo el personal y la garantía de nuestros productos.

Dirección

Calle Vivero 5
28040 Madrid

Contacto

Telf. 915 342 387
info@albadacatering.es

Horario

Martes a Viernes
de 10:00 a 17:00 h