

Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Primer plato (a elegir 1)

Ensalada de bogavante del Cantábrico sobre su gelatina y hojas verdes

Ensalada de langostinos sobre gelatina de tomate

Ensalada verde de cecina de buey con queso parmesano

Manzana con kefir, foie y frutas atomizadas

Consomé de rabo de buey con yema de codorniz

Crema de boletus con crujiente de jamón

Crema de carabineros y txangurro

Crema de puerros con láminas de bacalao y costrones de pan frito

Crema tibia de espárragos con almejas al aceite de perejil

Boletus edulis con huevo a baja temperatura

Lasaña tibia de setas, hongos y jamón de bellota

Ravioli de txangurro con jugo de carabineros

Ravioli de jamón y langostinos con consomé de hongos

Langostinos asados con mojo de almendras y su consomé

Segundo plato (a elegir 1)

Taco de bacalao confitado con piquillos

Merluza de pincho con salsa fina de almejas

Merluza asada con aceite de chipirón

Lomitos de rape negro con tirabeques y emulsión de bilbaina

Lomitos de rape con niscalos y gambita roja

Carrillera de ternera sobre patata trufada

Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Presa Ibérica asada con talo y ajos tiernos aliñados
Carré de cordero asado con crema suave de ajos
Paletilla de cordero deshuesada con patata confitada
Taco de cochinitillo confitado con patata de pimentón
Rabo de toro desmigado con puré de apionabo y dados de calabaza confitada
Timbal de pularda con foie, verduritas y patata trufada

Postres (a elegir 1)

Torrija caramelizada en sopa de arroz con leche
Brownie con crema de yogurt, fresas y helado de vainilla
Macedonia de frutas con crema de yogurt en hojaldre
Milhojas de crema con fresas confitadas
Tarta de queso con frutos rojos
Tarta de limón, merengue y galleta
Oblea caliente de manzana con helado de vainilla
Coulant de chocolate con helado de vainilla
Tarta Árabe

Bodega

Vinos Blancos (a elegir 1)

Marqués de Riscal Verdejo (Rueda)
José Pariente (Rueda)
Pazo San Mauro (Rías Baixas)

Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



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)

Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



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. Menú 2: 85€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



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

Pinchos Fríos

Gazpacho 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

Sándwich de tartar de atún

Sopes de langostino con aguacate

Tartar de carabinero con espuma de leche de tigre

Crujiente con Atún rojo y trufa

Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Ensaladilla de bogavante
Causa limeña de buey
Salpicón de marisco
Tartar picante de salmón

Pinchos Calientes

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
Dados de merluza de anzuelo frita con mayonesa de piquillo
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

Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Dumpling de rabo de toro

Tataki de bonito en marmitako

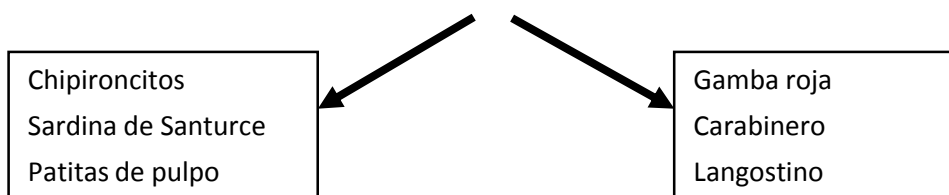
Samosas de carrillera con crema de yogurt y menta

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):



Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Condiciones de contratación

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

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.

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.

Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



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 2019.

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