

BODA CÓCTEL



M Ó N I C O

MADRID 1940

----- APERITIVOS -----

FRÍOS (A elegir 8)

- Jamón ibérico de bellota con picos
- Salmorejo cordobés con virutas de jamón
- Mousse de foie con caviar de Pedro Ximénez
- Taquitos de salmón marinado
- Tabla de mortadela italiana trufada con picos de jerez y olivas negras
- Crepe de pato con salsa de bayas
- Alcachofa gourmet con mahonesa suave de olivas y anchoas
- Brocheta de atún con salsa de soja
- Tomatito cóctel con crema de queso manchego y crujiente de ibéricos
- Mini blini de foie mi cuit con cebolla caramelizada
- Pulpo en salsa Almoraima
- Tartar de tomate cassé y bacalao ahumado
- Milhoja de foie, queso fresco y manzana verde
- Brocheta de salmón con salsa teriyaki
- Gazpacho con crujiente de ibéricos
- Cherry relleno de guacamole y nachos
- Ensaladilla con gambas
- Tartaleta de crema de sobrasada y queso Edam

APERITIVOS

CALIENTES (A elegir 8)

Surtido de croquetas: jamón ibérico y huevo, boletus, merluza y langostinos

Rabo de toro y mousse de patata

Lomito de bocarte en tempura

Caldo de otoño con picadillo de compango

Taquitos de merluza a la romana con alioli suave

Tosta de solomillo ibérico a la sevillana

Espeto de pavo con miel teriyaki

Pulpo asado con mousse de patata

Albondigueta de solomillo ibérico a la cordobesa

Shumai de langostinos

Bombón de queso de Mahón frito

Rollito vietnamita

Rollito crujiente de morcilla

Pechuguita de pavo Villaroy

Rollito crujiente de queso

Brocheta de solomillo con cebolla roja y caramelo al vino tinto

Samosas de pollo al curry

Puntas de espárragos trigueros con sal Maldon

CAZUELITAS DE REFUERZO (A elegir 2)

Fideuá de setas y trigueros

Dados de solomillo con salsa Stroganoff

Pollo thai con arroz Basmati

Supremitas de merluza con salsa de andaricas

Wok de ternera con setas y bambú

Bacalao confitado a baja temperatura con cama fina de espinacas y alioli de almendras

Arroz del señorito

----- **BUFFET FRÍO** -----

(A elegir 1 abierto desde el comienzo del cóctel)

Buffet de quesos
Crudivés con salsas
Cremas de verduras

----- **BUFFET DE MINI POSTRES** -----

(A elegir 4 variedades)

Milhojas Mónico de crema con coulis de frambuesa
Tarta de limón y merengue
Sacher con frambuesas naturales
Tarta Ópera
Milhojas de hojaldre de chocolate y crema de naranja al Gran Marnier
Tiramisú
Eclair de vainilla y chocolate
Carrot cake
Brocheta de frutas

BEBIDAS

Agua mineral
Refrescos
Cerveza Mahou con y sin alcohol
Zumo de Tomate

BODEGA

VINOS BLANCOS

Fray Germán D.O. Rueda
Herederos de Marqués de Riscal D.O Rueda
José Pariente D.O Rueda

VINOS TINTOS

Viña Alcorta Crianza D.O. Rioja
Luis Cañas Crianza D.O Rioja
Orube Crianza D.O Rioja
Valdubón Crianza D.O. Ribera del Duero
Emilio Moro Crianza D.O Ribera del Duero

CAVAS

Conde de Caralt Blanc de Blancs Brut D.O Penedés
Pago de Tharsys Brut Nature D.O Utiel- Requena
Freixenet Brut Barroco D.O. Cava

Vinos y champagne fuera de carta consultar

BARRA LIBRE

Incluidas 3 horas de barra libre desde la finalización del almuerzo o cena.
Consultar ampliaciones

----- RECENA -----

Sandwichitos de pan tramezzini variados
Chapatitas de jamón ibérico con salmorejo
Chupa Chups de uvas con chocolate negro y fresas con chocolate blanco

----- CÓCTEL NIÑOS -----

Croquetas
Calamares
Patatas
Salchichitas
Hamburguesitas
Sandwiches de jamón y queso
Medias noches variadas
Tortilla de patata
Tarta de celebración o tulipa de helado

----- BEBIDAS NIÑOS -----

Agua mineral
Zumos
Refrescos

El cliente podrá contratar un menú específico para profesionales a su servicio (chóferes, fotógrafos, niñeras, seguridad, etc...)

CEREMONIA CIVIL

Nos encargaremos del montaje y los detalles de tu ceremonia para hacerla especial.

CONTRATACIONES EXTRA

Cortador de jamón
Candy Bar
Bebidas Premium para barra libre
Servicio de coctelería
Showcookings
Barra de sushi
DJ y Fotografía

Consultar condiciones y tarifas

INCLUIDO

Servicio de camareros y cocineros
Servicio de guardarropa y limpieza
Mobiliario, cristalería, cubertería y mantelería
Minutas
Menús especiales: alérgicos, vegetarianos, diabéticos, etc
Degustación de menú para seis personas
Decoración floral en las mesas
Parking en las fincas
Servicio de asesoramiento de Wedding Planner



M Ó N I C O

MADRID 1940

Avd. Padre Huidobro, s/n - Ctra. de la Coruña, Km. 9,5 - 28023 Madrid
Tel.: 913 573 255 · www.monicogourmet.es