

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

ESTACIONES FRÍAS

(a elegir una)

Estación de quesos
Crudités con salsas
Cremas de verduras
Embutidos y chacinas

ESTACIÓN 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

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

Disponemos de menús para staff (chóferes, fotógrafos,
niñeras, seguridad, etc...)

----- BODEGA -----

VINOS BLANCOS (A elegir 1)

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

VINOS TINTOS (A elegir 1)

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 D.O Ribera del Duero

CAVAS (A elegir 1)

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

Refrescos
Agua mineral con y sin gas
Zumos
Cerveza con y sin alcohol

Estación de limonadas, aguas de sabores y cervezas con y sin alcohol

----- BARRA LIBRE -----

La barra libre tendrá lugar en uno de los espacios dentro de la finca perfectamente acondicionado para ello.

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

***Consultar ampliaciones**

En nuestra barra libre trabajamos con las primeras marcas:

*Whisky: Ballantines, J&B, White Label y Jhonny Walker

*Ron: Barceló, Brugal y Habana 5

*Ginebra: Beefeater, Seagrams y Bombay

*Vodka: Absolut y Eristoff

Marcas fuera de carta consultar

----- RECENA -----

(Nuestra recena tendrá lugar en la barra libre, a la hora indicada por el cliente)

Sandwichitos de pan tramezzini variados

Chapatitas de jamón ibérico con salmorejo

Mini burger de pollo confitado con salsa tártara y rúcula

Pitas de ahumados

Eclaires tradicionales de nuestro obrador

Mini donuts de chocolate blanco y negro



----- INCLUIDO -----

Cóctel de bienvenida
Menú adulto
Menú infantil
Bodega
3 horas de barra libre
Recena
Uso de las instalaciones durante el desarrollo de servicios contratados.
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 privado

6 horas de servicio desde el horario de comienzo indicado por el cliente.
Posibilidad de ampliación de horario con la contratación de servicios extra.

----- CONTRATACIONES EXTRA -----

Cortador de jamón
Estación de ostras y champagne
Estación de sushi
Estación de calamares y cervezas
Estación de pulpeiro
Estación de mini hamburguesas y perritos calientes
Candy Bar
Estación de coctelería
DJ y Fotografía- Consultar en nuestro listado de proveedores oficial

Ceremonia civil: nos encargaremos del montaje y los detalles de tu ceremonia para hacerla especial.

Consultar condiciones y tarifas



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.grupomonico.com