

EVENTOS PARTICULARES **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)

Dados de solomillo con salsa Strogonoff
Supremitas de merluza con salsa de andaricas
Arroz del señorito

----- **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

CAFÉ E INFUSIONES



----- **BEBIDAS** -----

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

----- **BODEGA** -----

VINOS BLANCO

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

VINOS TINTOS

Viña Alcorta Crianza D.O Rioja
Orube Crianza D.O Rioja

CAVAS

Conde Caralt Brut Nature D.O Penedés
Pago de Tharsys Brut Nature D.O Utiel-Requena

Vinos y champagne fuera de carta consultar

----- 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

----- ANIMACIONES INFANTILES -----

Mónico dispone de un proveedor de confianza para gestionar posibles animaciones para sus eventos. No dude consultarnos. En caso de querer contratar con alguien externo debe acreditar, antes de trabajar en nuestras instalaciones: Alta de Seguridad Social y Seguro de Responsabilidad Civil.

----- SERVICIOS EXTRA -----

Una vez finalizado el servicio pueden disponer de:

COPAS POR CONSUMICION:

Máximo 1 hora

BARRA LIBRE:

A partir de 2 horas de sobremesa

----- **CONTRATACIONES EXTRA** -----

Cortador de jamón
Candy Bar
Bebidas Premium para barra libre
Servicio de coctelería
Showcookings
Barra de sushi
Cigar Corner
Corner de Champagne
Puesto de cervezas y calamares
DJ y Fotografía

Consultar condiciones

----- **INCLUIDO** -----

Alquiler de la finca, 3 horas de servicio desde el horario de comienzo indicado por el cliente.
Posibilidad de ampliación de horario con contratación de horas extra de barra libre.

Servicio de camareros y cocineros
Mobiliario, cristalería, cubertería y mantelería
Menús especiales: alérgicos, vegetarianos, diabéticos, etc
Detalle floral en mesas
Parking en las fincas
Servicio de asesoramiento de Event 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.monigourmet.es