



---

*MENÚS PARA EVENTOS EN CASA*

---

**COCKTAIL N°1**

Tabla de quesos variados con picos y frutos secos  
Brochetitas de tomate, mozzarella y albahaca  
Crudités con dips variados  
Croquetitas de jamón ibérico  
Brie rebozado con salsa de frambuesa  
Brick de morcilla con salsa de mango  
Hogaza soufflé de queso  
Filetitos de pollo con salsa de mostaza dulce  
Solomillo ibérico con salsa de pimienta  
Pastelitos variados

**PRECIO POR PERSONA: 39 euros**

**COCKTAIL N°2**

Quesos variados con panes  
Salmón marinado con salsa de eneldo  
Brochetitas de tomate cherry, mozzarella y albahaca  
Croquetitas de hongos con trufa  
Brie rebozado con salsa de frambuesa  
Hogaza soufflé de queso  
Brick de morcilla con salsa de soja  
Rollitos primavera con salsa agridulce  
Tempura de espárragos trigueros



# La Almadraba

Catering

Filetitos de pollo con salsa de mostaza y miel  
Canapé de solomillo ibérico con cebolla confitada

Pastelitos variados

**PRECIO POR PERSONA: 43 euros**

## COCKTAIL N°3

Tablas de quesos con nueces y picos variados  
Canapé de foie con manzana caramelizada  
Costrini de steak tartar  
Salmón marinado con salsa de eneldo  
Brochetas de tomate con mozzarella y albahaca  
Brocheta de pulpo con langostino y vinagreta

Croquetitas de jamón  
Rollitos primavera de col china con salsa agridulce  
Hogaza soufflé de queso  
Tempura de espárragos trigueros  
Gyozas de confit de pato con salsa teriyaki  
Mini hamburguesitas con cebolla confitada  
Brick de morcilla con salsa de mango  
Filetitos de pollo con salsa de mostaza dulce  
Brocheta de solomillo al romero

Pastelitos variados

**PRECIO POR PERSONA: 47 euros**



# La Almadraba

## Catering

[www.laalmadrabacatering.com](http://www.laalmadrabacatering.com)

### COCKTAIL Nº4

Torta del casar con panes y picos variados  
Canapé de foie con manzana caramelizada

Tartar de atún con aguacate

Costrini de steak tartar

Rollitos vietnamitas

Salmón marinado con salsa de eneldo

Hogaza soufflé de queso

Croquetitas de boletus con trufa

Samosas de pato con salsa teriyaki

Tempura de espárragos trigueros

Mini hamburguesita con cebolla confitada

Langostino tigre con salsa picante

Rollitos primavera de col china con salsa agridulce

Crujiente de espinacas y queso de cabra

Lomitos de merluza con salsa tártara

Filetitos de pollo con salsa de mostaza dulce

Brocheta de solomillo al romero

Cuenquito de risotto con setas

Pastelitos variados

**PRECIO POR PERSONA: 52 euros**

### OPCIONAL

\*Jamón de Jabugo con picos de jerez: 6 euros persona

\*Con bufete de postres:

-Tarta templada de queso

-Tarta de limón



# La Almadraba

## Catering

- Tarta de obleas con dulce de leche y nata
- Brownie
- Tatin de manzana
- Frutos rojos con kiwi

### **PRECIO POR PERSONA: 7 euros**

\*Plato fuerte, a elegir:

- Solomillo stroganoff con arroz salvaje (2 euros por persona)
- Merluza rebozada con salsa de chipirones y arroz (2 euros por per.)
- Langostinos a la americana con arroz (3 euros por persona)
- Ravioli de calabaza o de trufa con alcachofa frita
- Carrillada ibérica con arroz salvaje
- Pimientos rellenos de merluza o de carne
- Pollo al curry con arroz salvaje

### **PRECIO POR PERSONA: 10 euros**

### **EXTRAS:**

#### **BEBIDAS: Opcional:**

- Refrescos: Coca-Cola, Coca-Cola Light, naranja y limón.
- Cerveza con y sin alcohol
- Zumo de tomate
- Vino tinto: La Rioja, Crianza Martínez Lacuesta
- Vino blanco: Verdejo, Portocelo

### **PRECIO POR PERSONA: 30 euros (durante el cocktail)**

-Una vez terminado el cocktail y hasta la finalización del evento, comenzará la barra libre por 3 horas a razón de 30 euros por persona. Resto de horas a 8 euros por persona.



# La Almadraba

## Catering

### **CAMAREROS:**

Servicio mínimo de 4 horas (Madrid): 100 euros por camarero.

Hora extra por camarero: 25 euros.

Para eventos fuera de Madrid, se cobrará el desplazamiento por camareros y cocineras según tiempo y kilometraje.

-Si se desea alquilar menaje se hará un presupuesto dependiendo del número de personas y del tipo de evento. Para cocktails, el precio medio por persona suele ser de 7 euros, pero dependerá si se alquila mobiliario.

-El mínimo de personas para contratar un catering es de 35, de lo contrario, se cobrará el mínimo o las dos personas que van a cocina (120 euros por cocinera).

**LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IVA**