

A watercolor illustration featuring a bouquet of flowers and strawberries. The bouquet includes several tulips with red and white variegated petals, a stem of small blue bell-shaped flowers, and a cluster of ripe red strawberries with green leaves. The central text is overlaid on a white rectangular box with a thin black border.

CATERING EL SENESCAL
BODA COCTEL

CÓCTEL



Miniatura de melón con Jabugo

Miniatura de gazpacho silvestre

Miniatura de vichyssoise con aroma de mar

Virutas de jamón ibérico de Bellota

Lomo Ibérico con picos de Jerez

Pizcas de queso Manchego

Melosa de Roquefort

Brochetas de Broccocini con cherry y albahaca

Saquitos brick de huevo de codorniz y chistorra

Petit choux de salmón ahumado al eneldo

Latitas langostino al ajillo

Pizzetas Napolitanas

Tortilla al estilo Senescal

Fajitas ¡Qué chido!

Canelones crujientes de morcilla

Raíz de loto con guacamole

Delicias de boletus

CÓCTEL



Croquetitas de jamón Ibérico
Langostinos crujientes chispeados de kimchi
Madrás de pollo
Cucharita de arroz en tinta con ajoaceite
Patatas castizas de Madrid
Mini Causa Limeña
Mini pan bao de pollo Tikka Masala
Mini Pan Bao “Porkbelly”
Mini bocadillo “La mar salá”
Pan cristal de pollo cremoso y lima
Bomba de champiñón
Mini empanada de bechamel y choclo
Pastelitos variados
Merenguitos de fresa y limón
Café y licores
(INCLUYE 31 VARIEDADES)



OTROS APERITIVOS

(PUEDES MODIFICAR EL CÓCTEL A TU GUSTO CON ESTOS APERITIVOS)

Miniatura de caldo con aroma de trufa

Pan cristal de morcilla moruna

Miniatura de salmorejo con jamón de pato

Mini láminas ordenadas de berenjena (0,5€)

Miniatura de trigueros

Cazuelita melosa de boletus y foie (1€)

Bombones "Vamos al cine" (1,5€)

Cucharita de melocotón y queso picón

Cubito de patata brava (2€)

Delicias de merluza a la lima con aji amarillo (1,5€)

Mini pastela

Pan cristal con sardina ahumada y aguacate

Piruletas de codorniz con salsa hoisin (1€)

Mini calzone de albahaca

Wan Toon de aji de gallina

Atún marinado en soja y cítricos

Gambitas con gratén de ali oli (1€)

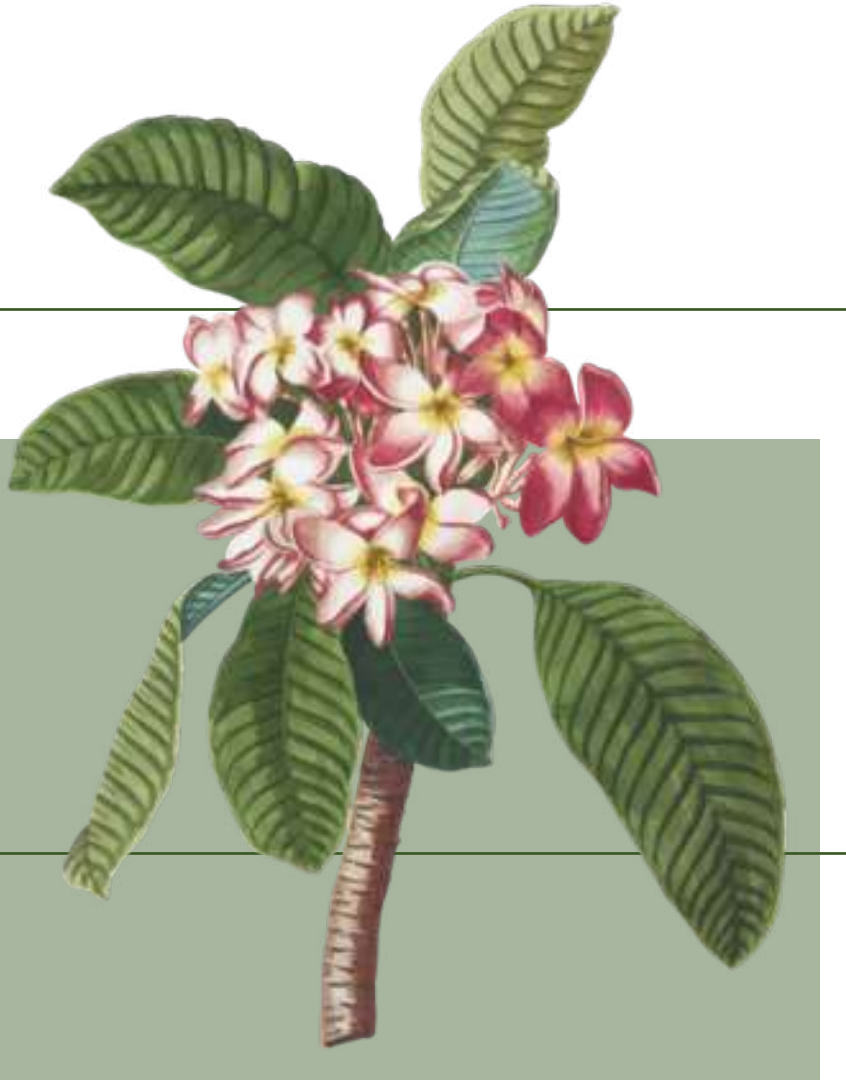
Rollito vietnamita con langostinos y cacahuete (2€)

Pulpo a la Oliva (1€)

Pulpo a feira con cachelos (2€)

Mini pan Bao Ibérico (1€)

Brocheta de solomillo y cherry



EL PRESUPUESTO INCLUYE



Menú degustación
para 6 personas
de martes a jueves
de Enero a Marzo.



Bodega
Rioja. CVNE Viña Real.
Ribera del Duero. Yllera
Magnum.

Rueda. Verdejo Sanz o Yllera
vendimia nocturna

Cava Brut Pares Balta o
Espumoso Reymos.

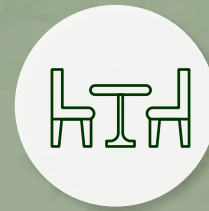
Refrescos, cerveza, cerveza sin
alcohol y agua mineral.



Confección
Menús especiales
(infantil, celíacos,
vegetarianos,
alérgicos....)



Menaje y material
necesario para el
desarrollo del evento
(vajilla Adriana
Villeroy & Boch,
cristalería Princesa,
sillas y mesas
consultar).
Mesas y sillas para el
50% de los invitados.



Decoración floral
natural en mesas de
invitados.
Elección de mantelería
con más de 25 modelos
para combinar



Servicio de camareros
y doncellas uno cada
quince invitados.

PRECIO POR PERSONA:

	150 ó más personas	120 A 149 personas	100 A 119 personas	70-99 personas
Menú coctel	89€	99€	110€	120€
Barra libre 4 horas	28€	31€	36€	36€
Hora adicional	6€	6€	7€	7€

BARRA LIBRE

Whisky: J&B, Ballantine´s y Johnnie Walker

Ron: Brugal, Cacique y Barceló

Ginebra: Beefeater, Seagram´s y Bombay Sapphire

Vodka: Absolut y Smirnoff

Refrescos: Coca-Cola, Coca-Cola light y zero, Schweppes

(tónica, limón y naranja)

Consultar horario de las fincas. / Bebidas especiales o Premium se cobran a parte.

Barra libre para total de invitados.

Recenas incluidas (elegir dos)

Perritos en taco

Sanwiches mixtos

Brownie

Bocadillos de jamón ibérico con tomate (1,5€)



MENÚ INFANTIL

Cóctel (igual que los adultos)

Entrantes: (elegir uno)

- Tiras de pollo, minipizzas, y croquetitas de jamón ibérico.
- Macarrones a la boloñesa.

Segundo: (elegir uno)

- Milanesa de pollo empanado con patatas fritas.
- Mini hamburguesas con queso con patatas fritas.

Postre: (elegir uno)

- Brownie de chocolate.
- Fruta.

Todo el menú se compone de platos caseros.

Coctel, segundo y postre – 42€ (iva no incluido)

Precio: 50€ (IVA no incluido)



ESTACIONES



CORNER DE QUESOS

Torta del casar
Azul, Tetilla
Manchego, Cabra
Panecillos y compota
de frutos secos.
(6€/persona)



CORNER ORIENTAL

Maki salmón
Maki atún
Nigiri salmón
Nigiri pez mantequilla
con trufa
Mini bao y rollitos
vietnamitas.
(14€/persona)



CORNER DE FOIE

Tostaditas de foie con
mermelada
Bombones de foie y
sésamo
Cucharitas de mango y
foie
(7€/persona)



CORNER ANDALUZ

Chocos, bienmesabe
Tortillitas de camarones
Gazpacho
(7€/persona)



CORNER TEX-MEX

Fajitas
Burritos con frijoles
Totopos con guacamole
(7€/persona)



CORNER PERUANO

Ceviche
Causa limeña
Aji de gallina
Pulpo a la oliva
(7€/persona)



CORNER MIGAS

Migas de pastor
Huevitos de codorniz
(6€/persona)

ESTACIONES



CROQUETERIA

Jamón ibérico
Roquefort
Boletus edulis
(6€/persona)



CORNER ENSALADAS

Waldorf
Judias blancas
Mixta
Pasta
(6€/persona)



CORNER IBERICOS

Chorizo ibérico
Salchichón ibérico
Lomo ibérico
Morcilla ibérica
(6€/persona)



CORTADOR JAMON

Jamón ibérico 100%
Cortador de jamón
(700€)



SHOW COOKING

TORTILLAS BABY
Tortillas morcilla
Tortillas queso de cabra
Tortillas con cebolla
Tortillas con trufa
(7€/persona)



CORNER CARNES

Brochetas de solomillo
y cherry
Brochetas de magret
de pato
Entrecote fileteado
(7€/persona)



CORNER ARROCES

Arroz negro
Fideua verduras
Arroz mixto
(7€/persona)

EXTRAS



Buffete de postres

Tarta árabe, tarta dos chocolates, crujiente de merengue con frutos rojos y cheese cake. (6€/persona)

Sorbetes

Mojito, mandarina al vodka, limón, frambuesa o fresa al cava.
(3,5€/persona)

Salsas

Mostaza, Pedro Ximenez, pimienta verde, Oporto, roquefort, boletus, bordolesa, chimichurri, mahonesa de ají amarillo y mojo picón. Servidas en salseras.
(1€/persona)

Barra de cocktails

(durante la barra libre 2h de duración)
Mojitos, daikiris y San Francisco.
(4€/persona)

Beer corner (3€/persona)

Estación de champagne (12€/persona)

Barra de mojitos (durante coctel) (4€/persona)

Chocolate con churros (en la recena) (3€/persona)

Migas con huevos (en la recena) (1,5€/persona)

Tarta nupcial (según diseño)

(Estos precios son para un mínimo de 100 personas, si el número de invitados es menor, el precio puede variar)

CONDICIONES Y FORMA DE PAGO

Se cotizará aparte cualquier otra opción tanto de vinos, licores o platos que no esté en este dossier, adaptándonos a los deseos de nuestros clientes.

No está incluido el menú de fotógrafos, choferes y cualquier empleado de otras empresas participantes en la boda.

Transporte, montaje y desmontaje incluido en la Comunidad de Madrid.

Precios válidos hasta diciembre 2023. IVA no incluido.

Tras el menú de degustación se confeccionará el presupuesto final y contrato de la boda, entregándose al cliente para su aceptación y firma.

Se ingresará una señal de 1.000 Euros (+10% de iva) en concepto de reserva de la fecha.

Se ingresará 2.000 Euros (+10% de iva) el día de la degustación.

Estas dos anteriores cantidades no serán reembolsadas en el caso de anulación por parte del cliente.

La cantidad restante a pagar hasta el 60% del total presupuestado se entregará por parte del cliente 30 días antes de la fecha de realización del evento.

La cantidad pendiente hasta llegar al precio final exigible se abonará por el cliente diez días antes del evento, el día que se confirme el número real de invitados junto con el protocolo y plano de la colocación de mesas.

Se cobrará el número de personas según condiciones arriba indicadas. No obstante, en caso de que asista un número mayor a la cifra confirmada, se cobrará por asistente adicional.

Ipc: si el IPC desde la firma del contrato hasta la fecha del evento supera el 3% se aplicará la subida a los precios contratados.

El cliente entiende y acepta que si suspende la boda con anterioridad a la celebración de la misma, perderá las cantidades entregadas a cuenta sin derecho a reclamación alguna, las cuales, actuarán como parte de reclamación en concepto de daños y perjuicios.

Válido hasta Diciembre 2023 y bodas pre-firmadas para 2024.





Para visitar las fincas, se requiere cita previa, con total disponibilidad por nuestra parte.

Manuel Ruiz-Tarazona

607 66 16 18

91 842 73 73

direccion@elsenescal.com

info@elsenescal.com



El senescal

