

A watercolor illustration of a floral arrangement featuring various flowers like hydrangeas, gerberas, and morning glories in shades of yellow, red, and pink, with green foliage. The arrangement is centered and partially enclosed by a white rectangular box with a thin black border.

CATERING EL SENESCAL
MENU SENTADOS



CÓCTEL

Miniatura de melón con Jabugo

Miniatura de salmorejo con jamón de pato

Miniatura de vichyssoise con aroma de mar

Virutas de jamón ibérico de Bellota

Lomo Ibérico con picos de Jerez

Cuñitas de queso Manchego

Melosa de roquefort

Saquito brick de huevo de codorniz y chistorra

Petit choux de salmón ahumado el eneldo

Latitas de langostino al ajillo

Tortilla al estilo Senescal

Canelones crujientes de morcilla

Raíz de loto con guacamole

Delicias de boletus

Croquetitas de jamón ibérico

Langostinos crujiente chispeado de kimchi

Madrás de pollo

Cucharita de arroz en tinta con ajoaceite

Patatas castizas de Madrid

Mini pastelas

Mini causa limeña de atún cremoso

Mini pan bao “Porkbelly”

Mini pan bao de pollo tikkamasala

Pan cristal de pollo cremoso y lima

Bomba de champiñón

Mini empanada de bechamel y choclo

Cucharitas de melocotón y foie

Tartaleta de pollo con achicoria

(INCLUYE 28 VARIEDADES)

OTROS APERITIVOS

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

Miniatura de gazpacho silvestre

Mini bocadillo “La mar salá”

Miniatura de trigueros

Pulpo a la oliva (1€)

Miniatura de calabacín

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

Brocheta de broccolini con cherry y albahaca

Cazuelita melosa con boletus y foie (1€)

Fajita ¡Qué chico!

Tartaleta de puerro y gamba

Piruletas de codorniz al hoisin (1€)

Rollitos de salmón con frambuesa

Brocheta de langostino al brick

Pan cristal con sardina ahumada, aguacate y tomate (1€)

Bombones “vamos al cine” (1,5€)

Mini láminas ordenadas de berenjena (0,50€)

Cubito de patata brava (2€)

Atún marinado en soja y cítricos (1€)

Wan Toon de aji de gallina

Mini calzone de albahaca

Brocheta a feira con cachelos (1,5€)

Rollitos vietnamitas con langostinos, verduras y cacahuete (2€)

Mini pan bao ibérico (1€)

Gambitas con graten de ali oli (1€)





Crepes de boletus o de salmón con salsa blanca a la pimienta

Gazpacho cremoso de cereza con langostinos y perlas

Doble textura de salmón marinado y langostino (suplemento 1€)

Brotos tiernos con micuit de foie y langostinos (suplemento 2€)

Tartare de tomate, aguacate y algas wakame con langostino crujiente

Desorden de bogavante (suplemento 8€)

Cajita de hojaldre de puerros y gambas con reducción de cítricos

Lasagna de berenjena, ibéricos y Mozzarella (suplemento 1€)

Milhojas de foie y manzana con reducción de PX (suplemento 1€)

Rodaballo con mantequilla Noisette de cítricos (suplemento 7 €)

Lubina alle vongole (suplemento 7€)



ENTRANTES

(ELEGIR UNO)

Cochinillo cocinado a baja temperatura con aroma de tomillo

Solomillo a la parrilla

Solomillo al foie (suplemento 2€)

Entrecote a la parrilla (descuento 3€)

Carrillo de Ibéricos braseadas a la Bordelesa

Falso ceviche de pato

Paletilla de cordero asada (suplemento 1€)

Suprema de pularda, rellena de foie y boletus (suplemento 1€)

Rodaballo con mantequilla Noisette de cítricos (suplemento 4 €)

Merluza rellena con salsa de cava (suplemento 4€)

Lubina alle vongole

SEGUNDOS

(ELEGIR UNO)



Cebollitas glaseadas

Patata panadera

Chips de batata

Atadito de trigueros con bacon

Crema de cachelos con aroma de trufa

Patatas baby confitadas en mantequilla y tomillo

Papa arrugá con mojo picón

Piquillos cristalizados

Compota de reinetas

Boletus salteados (suplemento 2€)



ACOMPañAMIENTOS
(ELEGIR DOS)

Tarta árabe

Carrot cake

Crujiente de merengue con mousse de guirlache

Crujiente de merengue con crema de limón

Cheese cake´s cup

Lemon pie

Tiramisú

Torreón de chocolate y naranja (suplemento 1€)

Lingote de dos chocolates

Laminado de hojaldre con crema y frambuesas (suplemento 1€)

Café e infusiones, licores y mignardises (incluidos, después del postre)



POSTRES

(ELEGIR UNO)

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.

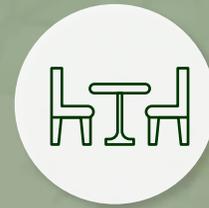
Refrescos, cerveza, cerveza sin
alcohol y agua mineral.



Confección
Menús especiales
(infantil, celíacos,
vegetarianos,
alérgicos....)
Incluye plato
alternativo en el
entrante, el segundo y
el postre.



Menaje y material
necesario para el
desarrollo del evento
(vajilla Adriana
Villeroy & Boch,
cristalería Princesa,
sillas y mesas
consultar).
Mesas y sillas para el
100% de los invitados.



Decoración floral
natural en mesas de
invitados. Las mesas
serán de 8 a 10
invitados.
Cada mesa adicional
tendrá un suplemento de
35€.

Elección de mantelería
con más de 25 modelos
para combinar



Servicio de camareros
y doncellas uno cada
diez invitados.

Organización de
protocolo (a entregar 7
días antes de la boda)

**Minutas
personalizadas.**

PRECIO POR PERSONA:

	150 ó más personas	120 A 149 personas	100 A 119 personas	70-99 personas
Menu sentado	109€	119€	130€	140€
Barra libre 4 horas	28€	31€	36€	36€
Hora adicional	6€	6€	7€	7€

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)

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)

El mejor brownie del mundo

Perritos en taco

Sanwiches mixtos

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



MENÚ INFANTIL

Cóctel (igual que los adultos)

Entrantes: (elegir uno)

- Nuggets 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.

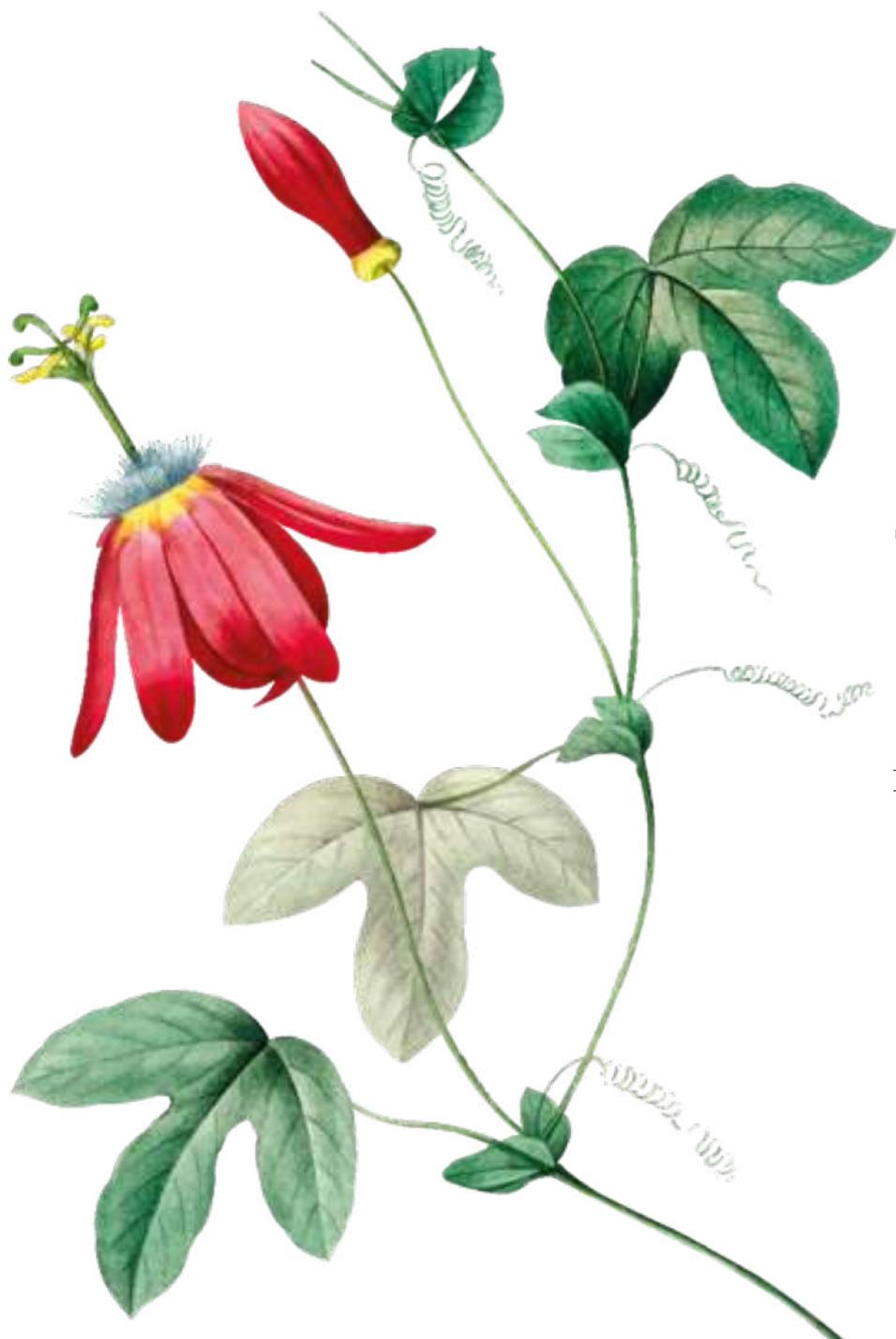
Todo el menú se compone de platos caseros.

Todos los niños tendrán el mismo menú.

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

Precio: 50€ (IVA no incluido)





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.

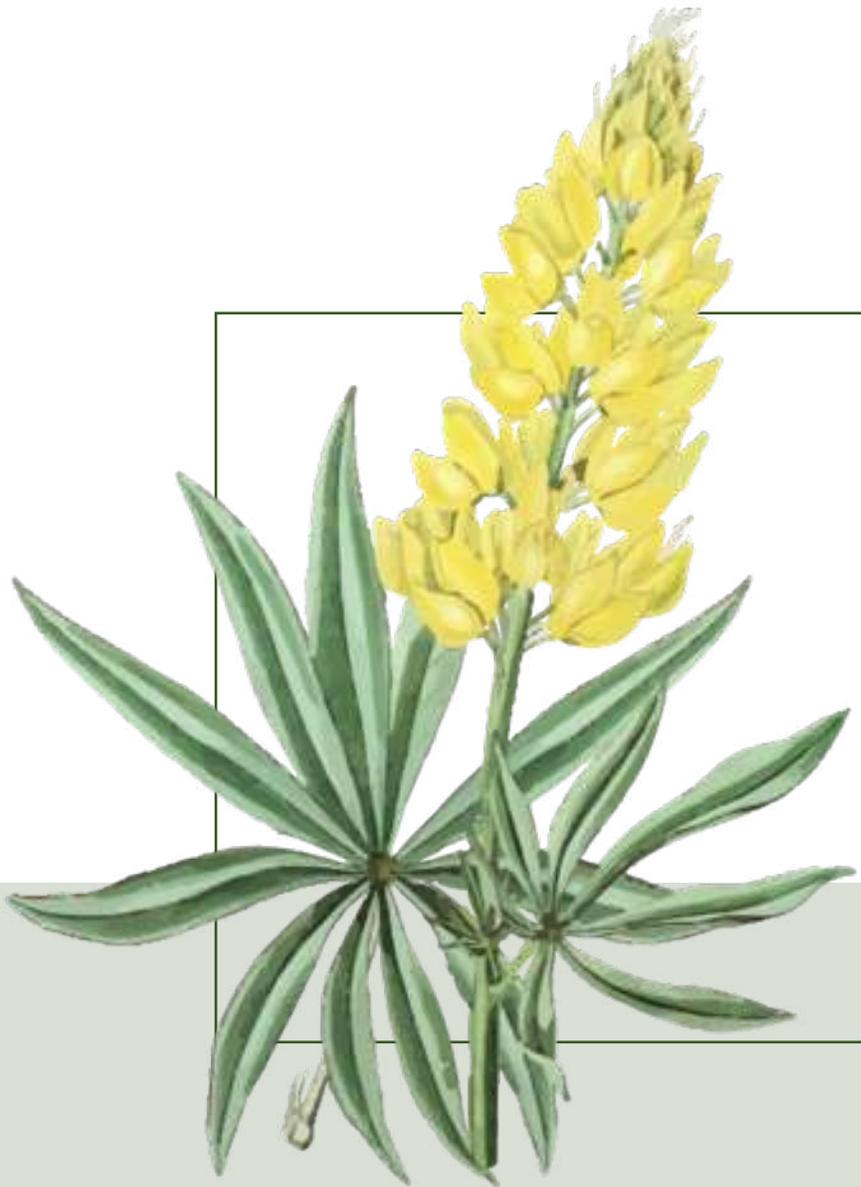
La cantidad pendiente hasta llegar al precio final exigible se abonará por el cliente diez días antes del evento, el día que se confirme el número real de invitados junto con el protocolo y plano de la colocación de mesas.

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

