CATERING EL SENESCAL
BODA VEGETARIANA

CÓCTEL

Miniatura de crema de pimientos

Miniatura de melón

Miniatura de gazpacho

Miniatura de vichyssoise

Lascas de parmesano con picos (1€)

Cuñitas de queso Manchego

Queso brie

Croquetitas de queso Roquefort

Croquetas de boletus

Brochetas de Brocconcini con cherry y albahaca

Rollitos primavera con salsa soja

Cucharita de zanahoria con naranja

Latitas de ensaladilla

Minipizzas Vegetales

Tortilla al estilo Senescal

Fajita mexicana de verduras

Raíz de loto con asadillo de pimientos

Delicias de espinacas

Minibrazo de dulce de membrillo y queso

Dátiles con queso y nuez

Lyonesas de espárragos

Endivias con dip de Roquefort

Pañuelitos vegetales

(INCLUYE 23 VARIEDADES)

OTROS APERITIVOS

(PARA MODIFICAR EL CÓCTEL)

Miniatura de caldo de verduras aceite de trufa

Vol au vent de puerros

Mini quiche Lorraine de champiñon

Pay pay de parmesano (1 €)

Maki sushi de aguacate (1,5 €)

Cucharitas de cous-cous

Cazuelita de tabbouleh

Cucharita de arroz vegetal con alioli

Brocheta de verduras al curry

Salmorejo

Miniatura de trigueros

Miniatura de calabacín

Miniatura de pimientos asados

Brocheta de berenjena y queso

Brocheta de alcachofa y mostaza

ENTRANTES

(ELEGIR UNO)

Crepes de boletus con salsa ligera de nata y pimienta

Ensalada de brotes tiernos con quinoa

Perlas de melón con langostinos y gambones regado con salsa ligera de curry o salsa mil islas

Esferas de queso de cabra con pistachos sobre cama de lechugas con vinagreta de miel

Cajita de hojaldre de puerros con reducción de cítricos

Lasagna de berenjena, y 3 quesos (suplemento 1€)

Pastel de boletus con tártara

ACOMPAÑAMIENTOS

(ELEGIR DOS)

Cebollitas glaseadas

Samosa de verduras

Timbal de patata gratinada

Patata panadera

Atadillo de trigueros con cebollino

Patata panadera

Chutney de pera

Compota de reinetas

Asadillo de pimientos

Boletus salteados (suplemento 2€)

POSTRES

(ELEGIR UNO)

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)

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	103€	113€	124€	134€
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 aguacate
Maki pepino
Nigiri tortilla
Nigiri aguacate
con trufa
Mini bao y rollitos
vietnamitas.
(14€/persona)

CROQUETERIA

Roquefort
Boletus edulis
(6€/persona)

SHOW COOKING
TORTILLAS BABY

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

CORNER TEX-MEX

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

CORNER ENSALADAS

Waldorf
Judias blancas
Mixta
Pasta
(6€/persona)

CORNER ARROCES

Arroz con setas
Fideua verduras
Arroz de verduras
(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, 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)

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.
Sanwiches de mahonesa y berros
Sanwiches pepino y mahonesa de limón
Bocadillos queso manchego con mermelada de tomate

MENÚ INFANTIL

Cóctel (igual que los adultos)

Entrantes: (elegir uno)

- Mini pizzas vegetales, croquetas de queso y boletus
- Macarrones con verduras

Segundo: (elegir uno)

- Crepes de verduras
- Hamburguesa vegetal

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