

SAN JULIO
CATERING

Menús para Eventos



Menús para Eventos

Tienes 3 opciones de precios, en cada menú se especifican el número de piezas frías y calientes que puedes escoger de entre las propuestas que te indicamos en las listas de las siguientes páginas.

Menú Coctel Precio 24€/ persona

4 REFERENCIAS FRÍAS (1,5 UD POR PERSONA)

4 REFERENCIAS CALIENTES (1,5 UD POR PERSONA)

1 POSTRE (1,5UD POR PERSONA)

Menú Premium Precio 27€/ persona

5 REFERENCIAS FRÍAS (1,5 UD POR PERSONA)

5 REFERENCIAS CALIENTES (1,5 UD POR PERSONA)

1 POSTRE (1,5UD POR PERSONA)

Menú Gourmet Precio 35€/ persona

6 REFERENCIAS FRÍAS (1,5 UD POR PERSONA)

6 REFERENCIAS CALIENTES (1,5 UD POR PERSONA)

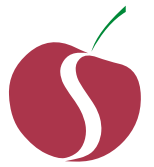
1 CAZUELITA

2 POSTRES (1,5UD POR PERSONA)





APERITIVOS CALIENTES



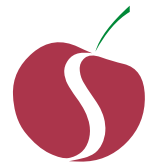
SAN JULIO
CATERING

- TAQUITO DE CONFIT DE PATO CON SOJA Y LIMA
- TAQUITO DE PULLED PORK CON PICO DE GALLO
- TAQUITO DE COCHINITA PIBIL
- BROCHETAS DE POLLO YAKITORY
- BROCHETAS DE POLLO EN SALSA SATAY CON SÉSAMO
- TOSTITA DE SOLOMILLO IBÉRICO CON CAMEMBERT Y PIMIENTO CONFITADO
- MINI MOLLETE DE RABO DE TORO Y SU EMULSIÓN
- MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA CON CEBOLLA Y PISTACHO
- EMPANADITA DE PULLED PORK CON AGUACATE FRESCO
- CRUJIENTES DE CHIPIRÓN CON MAYONESA DE LIMA
- MINI PECHUGUITAS VILLARROY CON SALSITA DE PIQUILLO
- CROQUETITAS VARIADAS : JAMON IBÉRICO, RABO DE TORO, PULLED PORK, CHIPIRÓN
- BOMBITA DE BRANDADA DE BACALAO SOBRE ALIOLI DE CHISTORRA Y MIEL
- CUCHARITA DE CORDERO CONFITADO CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO
- CUCHARITA DE COCHINILLO CONFITADO CON SOJA Y MIEL
- SAMOSAS VEGETARIANAS CON CREMA DE WASABI
- MINI PASTELAS MARROQUI DE POLLO Y CANELA
- ROLLITO DE PATO ESTILO COREANO CON TERIYAKI, SÉSAMO Y CEBOLLINO
- LANGOSTINO EN TEMPURA Y SALSA KIMCHI
- GYOZA DE POLLO AL CURRY CON MIEL DE CAÑA
- VASITO DE CREMA DE PATATA Y PULPO CON ACEITE DE PIMENTÓN PICANTE
- MINI PITA DE CARRILLERA



APERITIVOS FRIOS

- CUCHARITA DE CAPÓN, NUECES, PASAS, MANZANA Y SALSA DE CURRY Y MANGO
- ANCHOA DE SANTOÑA SOBRE PAN DE CRISTAL
- SALMOREJO DE CEREZA CON HELADO DE ACEITE DE OLIVA
- CHUPITO DE SALMOREJO CORDOBES
- COCA DULCE DE RUCULA, PIÑONES Y JAMÓN IBÉRICO
- BOMBÓN DE FOIE CON CHOCOLATE BLANCO SALADO
- VASITO DE TARTAR DE SALMON AHUMADO , AGUACATE Y GORGONZOLA
- CREPE DE SALMÓN Y CREMA FRESCA CON TRUFA NEGRA
- ENROLLADITOS DE AGUACATE, ATÚN Y PEPINO
- MINI BLINIS NÓRDICOS (SALMON, CAVIAR, HUEVAS DE TRUCHA)
- CROSTINI DE JAMÓN IBÉRICO CON TUMACA Y CAVIAR DE ACEITE
- CUCHARITA DE TORTILLA CON ALIOLI DE ALCAPARRAS
- CORNETE DE CREMA DE QUESO CON JAMON DE PATO , MIEL Y ALMENDRAS
- TACO DE SALMON AHUMADO CON SOJA Y CITRICOS



SAN JULIO
CATERING

CAZUELITAS

- CURRY DE VERDURAS Y POLLO
- CANELÓN MELOSO DE BUEY CON SALSA DE PIQUILLO
- MINI ALBÓNDIGA CON VERDURAS
- CARRILLERA DE BUEY SOBRE CREMA DE PATATA
- CONFIT DE PATO, EN PARMENTIER PATATA Y TRUFA
- RISOTTO DE VERDURAS Y SETAS
- ARROZ ORIENTAL CON VERDURAS , SOJA Y ANACARDOS

POSTRES

- PASTELITOS Y FINANCIERS
- BROCHETAS DE FRUTA
- TORRIJA BRIOCHE
- MINI BROWNIE CON FRAMBUESAS
- VASITOS: MASCARPONE Y FRAMBUESA, CHOCOLATE, LEMON CURD
- MINI RED VELVET
- MINI CARROT CAKE
- MINI POSTRE DE TIRAMISÚ
- MINI SACHER DE CHOCOLATE
- SURTIDO MINI POSTRES: BROWNIE, RED VELVET, CHEESE CAKE,
- VASITOS VARIADOS (SOLO PARA MENU **PREMIUM** Y **GOURMET**)

OPCIONES (No incluidas en el precio del menú)

- **BUFFET DE QUESOS DECORADO** : 300 €
- **BUFFET DE QUESOS , JAMON Y LOMO DECORADO** : 450 €





SAN JULIO
CATERING

SE INCLUYEN EN LOS MENÚS

- **BEBIDAS:** REFRESCOS, CERVEZAS Y VINO, CON OPCIÓN DE BARRA DE BEBIDAS
- **SE INCLUYE LA CRISTALERÍA JUNTO A LAS BEBIDAS**
- **PLATOS Y MENAJE DE APOYO PARA EL DESARROLLO DEL SERVICIO**
- **SERVILLETAS**

OPCIONES (No incluidas en el precio del menú)

- **SERVICIO DE CAMAREROS MADRID CAPITAL:** 90 €/CADA CAMARERO MADRID CAPITAL.
- **COMUNIDAD DE MADRID:** 120 €/ CAMARERO
(ABARCA 4 HORAS DESDE LA LLEGADA)
- **HORAS EXTRAS A PARTIR DE 4 HORAS:** 15 €/POR CAMARERO
- **SERVICIO COCINA A DOMICILIO:** 80 € **INCLUYE PERSONA DE COCINA**, RECOMENDABLE SI QUIERE DARLE UN TOQUE ESPECIAL A SU CELEBRACIÓN Y TODO SALE DE SU COCINA A LA MESA. ESTE SERVICIO NO SE COBRA A PARTIR DE 30 COMENSALES.
- **ALQUILER DE CRISTALERÍA:** 0,50 € POR PIEZA
- **SILLAS :** 6,50 €/ UD.
- **MANTELES:** 15 €/ UD.
- **MESAS DE APOYO:** 15 €/UD.
- **MENAJE DESECHABLE PARA DEJAR:** 0,25 €/PAX

10% **IVA** NO INCLUIDO

LA RECOGIDA DE MATERIAL EL DÍA POSTERIOR AL EVENTO LLEVARÁ UN COSTE DE **50 €**

PEDIDO MÍNIMO DE **250 €** LOS SÁBADOS, **DOMINGOS Y FESTIVOS**

