

# SAN JULIO CATERING

*Menús para Eventos*  
2024



# 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 26€/ 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 29€/ 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

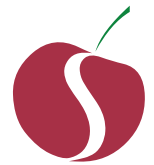
- CREMITA CALIENTE DE CALABACÍN
- QUESADILLA DE BERENJENA TERIYAKY Y QUESO FETA
- TAQUITO DE COCHINITA PIBIL
- BROCHETAS DE POLLO EN SALSA SATAY CON SÉSAMO Y CEBOLLINO
- MINI BAO DE RABO DE TORO Ó COSTILLA DE CERDO BRASEADA
- MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA CON QUESO Y RÚCULA
- EMPANADITA DE PULLED PORK CON AGUACATE FRESCO
- CRUJIENTES DE CHIPIRÓN CON MAYONESA DE LIMA
- CROQUETITAS VARIADAS : JAMON IBÉRICO, QUESO AHUMADO Y CARNE PICANTE
- BOMBITA DE BRANDADA DE BACALAO SOBRE ALIOLI DE CHISTORRA Y MIEL
- CUCHARITA DE COCHINILLO CONFITADO CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO
- 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 FALAFEL
- MINI MOLLETE DE SOLOMILLO Y BRIE
- BOCATÍN DE RABA CON MAYONESA CÍTRICA
- TARTAleta GRATINADA DE PARMESANO Y CEBOLLETA CON NUECES



## 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 CON CRUJIENTE DE JAMÓN
- COCA DULCE DE JAMÓN IBÉRICO Y PARMESANO
- 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 VARIADA: Trufa, chorizo y cebolla caramelizada
- COCA DE TARTAR DE ATÚN CON CITRICOS Y SÉSAMO
- BROCHETA DE SALMON AHUMADO CON SOJA Y CITRICOS
- ALCACHOFAS FRITAS CON MIEL
- COCA DE ROAST BEEF CON ALCAPARRAS Y LASCAS DE PARMESANO





SAN JULIO  
CATERING

## CAZUELITAS

- POLLO CREMOSO AL CURRY CON ARROZ
- CANELÓN DE POLLO CON SALSA DE PIQUILLO
- MINI ALBÓNDIGUITAS
- CONFIT DE PATO, EN PARMENTIER PATATA Y TRUFA
- RISOTTO DE VERDURAS Y SETAS
- ARROZ ORIENTAL CON VERDURAS , SOJA Y ANACARDOS
- MINI RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS

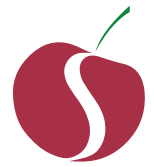
## POSTRES

- PASTELITOS Y FINANCIERS
- BROCHETAS DE FRUTA
- TORRIJA BRIOCHE
- MINI BROWNIE CON FRAMBUESAS | MINI CHEESE CAKE
- 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,
- POSTRES VARIADOS ( SOLO PARA MENU **PREMIUM** Y **GOURMET**)

### OPCIONES (No incluidas en el precio del menú)

30 PAX | BUFFET DE QUESOS DECORADO : 395 €  
BUFFET DE QUESOS , JAMON Y LOMO DECORADO : 495 €





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:** 20€/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.
- **SILLAS :** 8,00 €/ UD.
- **MANTELES:** 18 €/ UD.
- **MESAS DE APOYO:** 16 €/UD.
- **MENAJE DESECHABLE PARA DEJAR:** 0,80 €/PAX

10% **IVA** NO INCLUIDO

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

PEDIDO MÍNIMO DE **950 €** LOS SÁBADOS, **DOMINGOS Y FESTIVOS**

