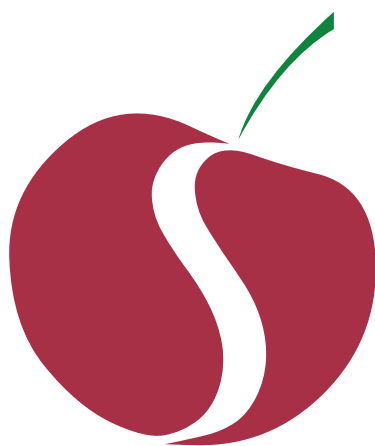
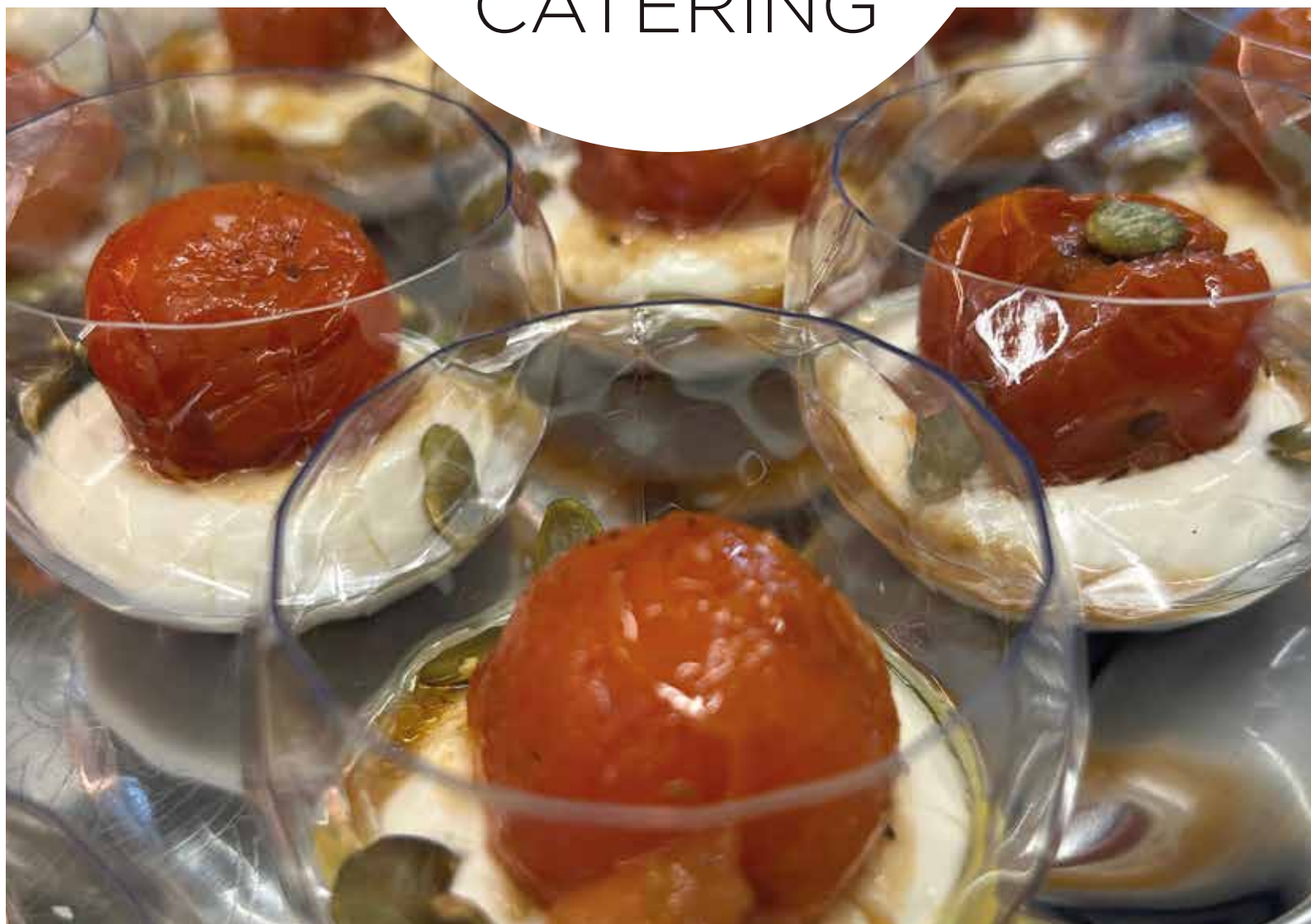


Menús para Eventos



SAN JULIO
CATERING



Nuestros 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 30€/ 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 35€/ 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 42€/ persona

7 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 DE CALABAZA CON ALBAHACA
- MOLLETÍN DE HAMBURGUESA DE ATÚN A LA PARRILLA, LECHUGA Y TOMATE
- TAQUITO DE COCHINITA PIBIL Y PICO DE GALLO
- BROCHETAS DE POLLO TERIYAKI CON SÉSAMO Y CEBOLLINO
- BRIOCHE CON RABO DE TORO Y TÁRTARA
- MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON PARMESANO Y RÚCULA
- CRUJIENTE DE CHIPIRÓN CON MAYO DE LIMA
- MINI CANELÓN DE BOLETUS CON PESTO ROSSO
- CROQUETITAS VARIADAS: JAMÓN 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
- VASITO DE 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
- COCA GRATINADA DE POLLO, CEBOLLETA, PARMESANO Y UVAS
- GYOZA DE BUEY A LA BRASA
- MINI CACHOPITO DE TERNERA Y JAMÓN CON CREMA DE PIQUILLOS



APERITIVOS FRÍOS

- CUCHARITA DE CAPÓN, NUECES, PASAS, MANZANA Y SALSA DE CURRY Y MANGO
- BURRATINA CÍTRICA CON TOMATITO CHERRY Y ACEITE DE ALBAHACA
- SALMOREJO DE CEREZA CON HELADO DE ACEITE DE OLIVA
- CHUPITO DE SALMOREJO CORDOBÉS CON CRUJIENTE DE JAMÓN
- COCA DULCE DE JAMÓN IBÉRICO Y LASCAS DE PARMESANO
- BOMBÓN DE FOIE CON CHOCOLATE BLANCO SALADO
- VASITO DE TÁRTAR DE SALMÓN AHUMADO CON AGUACATE
- LA AREPITA REINA PIPIADA: POLLO CON AGUACATE
- CUENCO CRUJIENTE DE CENTENO Y CHILE CON POLLO Y MANGO
- PLATITO DE ENSALADILLA CON CRUJIENTE DE REMOLACHA
- VASITO DE CREMA DE HUMMUS CON MIGAS DE CHISTORRA
- BOCADITO DE TORTILLA CON TRUFA
- COCA DE TÁRTAR DE ATÚN CON CÍTRICOS Y SÉSAMO
- PAN DE CRISTAL CON ANCHOA DEL CANTÁBRICO
- PANIPURI DE GAMBAS CON ALIOLI Y BROTES TIERNOS

- POLLO CREMOSO AL CURRY
- POLLO TIKKA MASALA
- MINI ALBÓNDIGUITAS
- SALMÓN GRATINADO CON ARROZ
- CONFIT DE PATO EN PARMENTIER DE PATATA Y TRUFA
- ARROZ ORIENTAL CON VERDURAS, SOJA Y ANACARDOS
- SOLOMILLO TERIYAKI CON VERDURAS



POSTRES

- PASTELITOS, TRUFITAS
- BROCHETAS DE FRUTA
- MINI TORRIJA BRIOCHE
- MINI BROWNIE CON FRAMBUESAS
- MINI CHEESECAKE
- VASITOS: MASCARPONE Y FRAMBUESA, CHOCOLATE, LEMON CURD
- MINI CARROT CAKE
- MINI POSTRE DE TIRAMISÚ
- MINI SACHER DE CHOCOLATE
- SURTIDO MINI POSTRES: BROWNIE, CHEESECAKE, PASTELITOS
- CAKEPOPS (SOLO PARA MENÚ PREMIUM Y GOURMET)

SUGERENCIAS PARA AÑADIR AL MENÚ

BUFFET DE QUESOS DECORADO	400€
BUFFET DE QUESOS, JAMÓN Y EMBUTIDOS IBÉRICOS	500€

Precio para 30 pax





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 menú)

- **SERVICIO DE CAMAREROS MADRID CAPITAL:** 120€/CADA CAMARERO
- **COMUNIDAD DE MADRID:** 150€/CAMARERO
(ABARCA 4 HORAS DESDE LA LLEGADA)
- **HORAS EXTRAS A PARTIR DE 4 HORAS:** 30€/POR CAMARERO
- **SERVICIO COCINA A DOMICILIO:** 90€ - 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:** 1,00€/PAX

10% IVA NO INCLUIDO

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

