



MENÚ CÓCTEL Y FINGER FOOD

En Cátering Doménico llevamos ofreciendo nuestros servicios desde el 2002.
Cuidamos los detalles al máximo para que todo salga perfecto.

DOMENICO
CATERING



MENÚS

VINO ESPAÑOL

Pizarra de jamón ibérico de Guijuelo
Pizarra de quesos artesanos
Bebidas

14,85€

Precios por persona
10% IVA no incluido

APERITIVO

4 aperitivos
Postre
Bebidas

14,85€

Precios por persona
10% IVA no incluido

CÓCTEL 1

8 aperitivos
Postre
Bebidas

18,70€

Precios por persona
10% IVA no incluido

CÓCTEL 2

12 aperitivos
Postre
Bebidas

24,75€

Precios por persona
10% IVA no incluido

CÓCTEL 3

17 aperitivos
Postre
Bebidas

31,35€

Precios por persona
10% IVA no incluido

TAMBIÉN PUEDES AÑADIR:

- Aperitivo extra 1,70€
- Postre extra 1,70€
- Copa de cava 2,10€
- Servicio de café 2,00€

SERVICIO DE BEBIDAS PREVIA AL EVENTO:

- 30 minutos 4,70€
- 60 minutos 6,10€
- Mesa de ibéricos con cortador de jamón *
- Mesas temáticas personalizadas o show cooking (Sushi, quesos, burger, pizza).
- * Se elaborará presupuesto personalizado

CONDICIONES GENERALES

- Pedido mínimo de 10 comensales
- Servicio de camareros no incluido.
- Precio por cada camarero y servicio 75€
- Se recomienda 1 camarero por cada 15-20 comensales dependiendo del menú elegido.
- Servicio de transporte no incluido. Para Madrid capital 25€
- 10% IVA no incluido

DURACIÓN DE LOS SERVICIOS:

- Vino español y aperitivo: 45 minutos
- Cóctel 1 y 2: 60 minutos
- Cóctel 3: 90 minutos

RETRASOS:

- El horario de comienzo del servicio será el fijado por el cliente en el momento de la reserva. En caso de retraso, se darán 30 minutos de cortesía, pasado este tiempo, se facturaran por tramos de 30 minutos, 20€ por cada camarero y/o cocinero que este asistiendo el servicio.

SERVICIO DE MONTAJE Y RECOGIDA:

- Incluye montaje, mobiliario, mantelería, menaje, vajilla, decoración y recogida. No incluye transporte.
- Hasta 25 comensales 48,40€
- A partir de 26 comensales será necesario servicio de camarero.

DOMENICO

CATERING

APERITIVOS

De la huerta.

- Tabla de quesos. V GF
- Mini cocas de hortalizas y tomate con aroma de romero. V
- Gilda con anchoa D.O. Santoña. GF
- Dip de hummus y sésamo con crudités. V GF
- Zumo picante de tomate "Bloody Mary" sin alcohol. V GF
- Guacamole, pico de gallo y chips de maíz. V GF
- Arcoíris de verduras de temporada y umami de apionabo. V GF
- Esferificación de mozzarella de búfala y agua de tomate. V GF
- Rollitos vietnamitas de vegetales, seitán y fideos de soja. V
- Papas arrugás con mojos. V GF
- Pizza de masa madre con vegetales. V
- Crujiente de "patamulo" con mermelada de frutas. V
- Burguer vegana con tomate y mojo. V
- Patatas bravas 3.0. V GF



Del mar.

- Mini ensalada de bacalao confitado, mango y pipas de calabaza. GF
- Crepe de salmón y rúcula
- Salmón marinado con tobiko y salsa de mango. GF
- Sardina ahumada y tartar de aguacate. GF
- Tabla de Sushis. V GF
- Tartar de salmón con puré de aguacate y lima. GF
- Briwat de gambas y calamar con salsa harissa.
- Croquetas de centollo de las Rías Baixas.
- Croquetas de bacalao.
- Raviolis crujientes de gambas y barbacoa japonesa.
- Pavías de bacalao de Islandia.
- Tortillitas de camarones. GF
- Pulpo a baja temperatura y patatas revolconas. GF
- Gambón con cobertura de arroz verde y mayonesa de soja.
- Saam de fried fish y mayo de lima.
- Guiso de calamar picante y cítricos con espuma de patata ratte. GF

APERITIVOS

De la tierra.

- Pizarra de jamón de Guijuelo. GF
- Pizarra de lomo de Guijuelo. GF
- Cono de mus de foie y almendra crocante caramelizada
- Macarons con foie micuit y confitura de frutas.
- Tartar de solomillo, rábano picante y arronz "pegao" frito. GF
- Mini hamburguesa de wagyu con parmesan y mayonesa japonesa.
- Croquetas de jamón ibérico de Guijuelo.
- Gyozas de presa ibérica, cebolleta china y jengibre
- Brocheta kebab de lechazo y salsa de sésamo. GF
- Albóndigas de pollo de campo, calabacín y teriyake. GF
- Carpaccio de ternera gallega, parmesano y trufa. GF
- Pollo Kentucky marinado en piña con salsa spicy de cacahuete.
- Taco de cochinita pibil y cebolla encurtida.
- Taco de tallarines de solomillo y trío de vegetales
- Alcachofa confitada con jamón ibérico. GF



POSTRES

- Tarta de zanahoria con frosting de vainilla.
- Taquito de tarta de queso con gelatina de frambuesa.
- Mus de yogurt con coulis de mango.
- Brownie de chocolate blanco y pistachos.
- Melón con limonada y alga espirulina.
- Tramisú.
- Cremoso de te matcha y chocolate blanco.
- Pastel de chocolate con cobertura de cerezas liofilizadas.
- Strudel de manzana y crema de especias.
- Brochetas de frutas.



MOBILIARIO EXTRA:

• Mesa alta con funda negra	9,00€	• Mantel de lino crudo de 4,50x2,25 m.	20,00€
• Mesa bufet con mantel y faldilla de lino crudo o negro	27,00€	• Carpa de 4x4 m.	100,00€
• Mesa redonda con mantel y faldilla de lino crudo o negro	27,00€	• Estufa	22,00 €
• Mantel rectangular de 2,40x1,40 m. de lino crudo o negro	9,00€	• Carrito de madera	90,00 €
• Mantel de lino crudo de 6,70x2,25 m.	32,00€		

CONTACTO

DIRECCIÓN

Modesto Lafuente, 64
28003. Madrid
España

TELÉFONO

915 350 890

WEB

eventos@cdomenico.com
cateringdomenico.com