



MENÚ CÓCTEL Y FINGER FOOD

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



DOMENICO
C A T E R I N G



VINO ESPAÑOL 18,70 €

- Pizarras Jamón Ibérico 100% DO. Guijuelo
- Pizarras Quesos artesanos (variados)
- Bebidas *

APERITIVO 20,10 €

- 4 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 1 23,80 €

- 6 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 2 26,75 €

- 8 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 3 29,70 €

- 10 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 4 32,45 €

- 12 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 5 35,75 €

- 14 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

Bebidas incluidas

- Agua mineral,
- Refrescos,
- Cerveza con y sin alcohol,
- Vinto Tinto y Vino blanco.

Vinos incluidos

- Sin limite de consumo durante el servicio -

- Tinto Crianza DO Rioja
- Tinto Roble DO Ribera del Duero
- Blanco Chardonnay. Fortius
- Blanco Verdejo DO La Mancha

Precios por persona 10% IVA no incluido

TAMBIEN PUEDES AÑADIR

- Aperitivos extra 2,80 €
- Postre extra 2,55 €
- Copa de cava rosado estándar 2,35 €
- Copa de champagne rosado premium 3,85 €
- Servicio de café 2,75 €

PLATOS DE REFUERZO

- Ensalada individual 4,95 €
- Poke individual 8,25 €
- Arroces 7,15 €
- Plato principal (ración 125 Gr.) 10,45 €
(Carnes / Pescados a consultar)

SERVICIO DE BEBIDAS PREVIO AL EVENTO

- 30 minutos 6,05 €
- 60 minutos 7,60 €
- Mesas de ibéricos con cortador de jamón (*)
- Mesas temáticas personalizadas o show cooking (Sushi, Quesos, Burger, Pizza...) (*)
- (*) se elaboraran presupuestos personalizados.

SERVICIO DE BEBIDAS POSTERIOR AL EVENTO

- Barra libre estándar 10,45 €
- Barra libre premium 13,75 €
- (*) Precio por persona y hora.

CONDICIONES GENERALES

- Pedido mínimo de 15 comensales.
- **Servicio de camareros NO incluido.**
- Precio por camarero y servicio:
 - 60 minutos 93,50 €
 - 90 minutos 110,00 €
 - 120 minutos 137,50 €

- Se recomienda 1 camarero por cada 15-20 comensales dependiendo del menú elegido.
- Servicio de transporte no incluido. **Madrid capital: 33,00 €.**

• **Transporte gratuito a partir de 30 Pax.-**

DURACIÓN DE LOS SERVICIOS

- Vino Español y Aperitivo 1 hora
- Cóctel 1 a 4 1,5 horas
- Cóctel 5 2 horas



DEL MAR ...

- Bao negro con langostinos, kimchi y perlas de wasabi
- Bocatín de calamares con alioli coreano
- Ceviche de corvina con leche de tigre
- Coccocha de bacalao en salsa verde
- Crema de marisco
- Crepe de salmón ahumado con rúcula
- Croquetas cremosas de bacalao
- Croquetas cremosas de chipirón
- Cucurucho de rabas del Cantábrico y mayo kimchi
- Gambón con cobertura verde y mayonesa de lima
- Garbanzos con langostinos
- Guiso de calamar picante
- Gyozas fritas de gambas
- Pulpo con parmentiere
- Sushi variado
- Taco de salmón marinado con huevas de tobiko
- Taquitos de merluza con salsa de chipotle
- Tartar de atún rojo con aliño asiático y pan de gamba
- Tataki de atún rojo en costra de sésamo
- Ssam fish fried con cebolla confitada
- Verdinas con berberechos

DE LA HUERTA ...

- Alcachofas confitadas y salsa de trufa
- Crema de calabacín con lascas de guanciale
- Crema de calabaza con papada ibérica
- Crema de champiñón trufada y polvo de kikos
- Croquetas de boletus
- Dim sum vegano
- Falso risotto de setas, trigueros y trufa
- Focaccia de verduras
- Hummus libanés con crudites
- Mini Burger Beyond con mojo rojo
- Mini poke vegetal de heura
- Patatas bravas 3.0
- Quiche vegetal
- Roll de hummus con verduritas
- Sushi vegetal





DE LA TIERRA ...

- Bocado de carrillada Ibérica en su jugo
- Bombón de foie
- Brocheta pollo teriyaki con salsa de coco, curry y lima
- Brocheta de solomillo con verduritas con salsa romesco
- Butter chicken
- Cornete de foie con crocanti de almendra
- Croquetas cremosa de jamón Ibérico
- Falso risotto meloso de ternera
- Gyozas japonesas de presa ibérica / ternera
- Mini burger de wagyu con cheddar y cebolla pochada
- Mini quiche lorraine
- Pan bao de cochinita pibil y guacamole
- Pizarras Jamón Ibérico 100% DO. Guijuelo
- Pizarras Quesos artesanos (variados)
- Roll/taco de guiso de ternera y especias indias
- Steak Tartar de buey coreano
- Torrezno de Soria sobre revolconas segovianas

POSTRES

- Brocheta de frutas
- Brownie de chocolate negro y nueces
- Carrot cake con frosting de vainilla
- Chupa Chups de fresa con chocolate
- Cremoso de arroz con leche
- Mousse de chocolate con nueces
- Mousse de yogur con coulis de mango
- Tarta de queso y puré de frambuesa
- Tarta tatin con cremoso de vainilla
- Tiramisú
- Panacota con coulis de frutos rojos





NUESTROS CLIENTES OPINAN

MOBILIARIO EXTRA

• Mesa alta con funda negra	16,50 €	• Estufa gas + bombona	71,50 €
• Mesa alta con funda lino crudo	22,00 €	• Carrito de madera	99,00 €
• Mesa bufet con mantel y faldilla de lino crudo	31,90 €	• Carpa de 4x4 m.	165,00 €
• Mesa redonda 155 Ø con mantel y faldilla de lino crudo	31,90 €	• Carpa de 8x4 m.	247,50 €
• Mantel rectangular de 240 cm x 140 cm de lino crudo	14,30 €		
• Mantel XL de lino crudo de 450 cm x 225 cm	23,10 €		
• Mantel XXL de lino crudo de 670 cm x 225 cm	33,00 €		

OBSERVACIONES Y 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, **24,20 € por cada camarero y/o cocinero** que este asistiendo el servicio.

Precios por persona 10% IVA no incluido.

91 535 08 90
eventos@cdomenico.com
cateringdomenico.com



Calle Simancas, 21
 (Plaza de Castilla)
 28029 Madrid



CERTIFICADORA Acreditada por ENAC



CERTIFICADORA Acreditada por ENAC



CERTIFICADORA Acreditada por ENAC

DOMENICO

C A T E R I N G