



MENÚ

SERVIDOS ALMUERZOS | CENAS

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

ALMUERZOS SERVIDOS



1

PRIMER PLATO

Misma opción para todos los comensales.

PLATO PRINCIPAL

A elegir en el momento de la reserva entre carne o pescado. Misma opción para todos los comensales.

POSTRE, BEBIDAS Y PAN

57,20 €

2

PRIMER PLATO

Misma opción para todos los comensales.

PLATO PRINCIPAL

A elegir por el comensal durante el almuerzo entre carne y pescado.

POSTRE, BEBIDAS Y PAN

68,20 €



TAMBIEN PUEDES AÑADIR:

- **Coctel previo de 30 minutos.**
- Solo bebidas **6,05 €**
- Con 2 canapés + bebidas **10,45 €**
- Con 4 canapés + bebidas **15,40 €**

- Pizarra de ibéricos (200 Gr.) **31,90 €**
- Pizarra de quesos artesanos (200 Gr.) **19,80 €**
- Aperitivo en mesa (1 Ud.) **2,75 €**
- Copa de cava rosado estándar **2,30 €**
- Copa de champagne rosado premium **3,85 €**
- Servicio de café **2,75 €**

CONDICIONES

- Pedido mínimo: **4 Pax.** (Inferiores consultar)
- Duración del servicio: **90 minutos**
- En el precio del menú se incluye el menaje necesario para el servicio.
- **Mobiliario no incluido.**
- Servicio de camarero y cocinero no incluido.
- Precio por cada camarero: **100,00 €**
- Precio por cada cocinero: **100,00 €**
- Se recomienda 1 camarero por cada 10/12
- **Servicio de transporte no incluido.**
- Para Madrid capital **27,50 €.**
- Para destinos diferentes consultar
- Recogida menaje en día diferente al servicio: **60 €**

Precios por persona 10% IVA no incluido

PRIMEROS ...



- Alcachofas confitadas con foie / o con jamón
- Bullabesa de rape y gambón
- Crema de calabaza, curry y brandada de bacalao
- Crema de champiñón trufada con kikos y teja de parmesano
- Ensalada de arroz dos texturas y tartar de solomillo de atún rojo
- Ensalada de langostinos, manzana avainillada, con crema de queso y trufa
- Ensalada de mollejas crujientes, queso trufado y Pedro Ximénez
- Ensalada de perdiz escabechada
- Espárragos cohíba con vinagreta de jamón y ajo negro
- Huevo a baja temperatura con foie y cremoso de patata y puerro
- Medallones de tomate ecológico, ventresca, cebolleta fresca y piparras
- Medallones de tomate ecológico, ventresca, cebolleta fresca y piparras
- Pochas con almejas
- Verdinas con pulpo y carabinero

PESCADOS ...

- Bacalao ajoarriero
- Bacalao al pilpil tradicional
- Corvina a la plancha sobre wok de verdura con salsa de azafrán y mejillones
- Dorada asada con falso risotto de chipirones
- Lubina de estero con salsa de carabineros y gambas, con verduritas
- Merluza en salsa verde con almejas y langostinos
- Rodaballo asado con panadera y bilbaína cremosa
- Tataki de atún sobre pak choy y salsa de sésamo
- Vieras a la brasa sobre cremoso de patata ahumada



CARNES ...

- Carrillera ibérica con salsa al curry y parmentiere de patata
- Confit de pato asado con salsa de módena y cremoso de castañas
- Lingote de carrillera de ternera con cremoso de boniato y cebolleta
- Lingote de cordero lechal en su jugo con panaderas y cebolla poche
- Medallones de solomillo con pastel de patata
- Mollejas de ternera
- Pastel de cochinillo confitado con aceite picual con verduritas al vapor
- Rabo de toro con machada ibérica
- Rulo de jarrete de ternera con cremoso de apionabo
- Suprema de pularda rellena de foie y orejones



APERITIVOS ...

- Bombón de foie
- Bullabesa
- Ceviche de corvina con leche de tigre
- Cococha de bacalao con salsa verde
- Cono de mouse de foie y almendra crocante
- Crema de champiñón trufada y polvo de kikis
- Croquetas cremosas:
 - de bacalao*
 - de boletus*
 - de chipirón*
 - de jamón ibérico*
- Mini alcachofas confitadas con salsa de trufa
- Nido de patata con huevo de codorniz y trufa
- Pulpo a baja temperatura con parmentiere
- Steak tartar de buey coreano sobre arroz tostado
- Taco de salmón marinado con salsa de mango, lima y tobiko
- Tartar de atún rojo con aliño asiático y pan de gamba
- Tataki de atún rojo en costra de sésamo
- Torrezno de Soria sobre revolconas segovianas



POSTRES ...

- Bavaoise de mango y salsa de frutos rojos
- Cremoso de dos quesos y fruta de la pasión
- Mousse de chocolate venezolano y espuma de café
- Pastel de almendras con almíbar de especias
- Tarta de manzana bonne femme templada y helado de avellana Piamonte
- Tiramisú como lo hacen en Roma



BEBIDAS con D.O.

- **Bodegas Faustino.** Tinto Crianza DO Rioja
- **Bodegas Portia.** Tinto Roble DO Ribera del Duero
- **Bodegas Valcarlos.** Blanco Chardonnay. Fortius
- **Bodegas Leganza.** Blanco Verdejo DO La Mancha Finca Los Trenzones



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 €	• Carpa de 4x4 m.	165,00 €
• Mesa bufet con mantel y faldilla de lino crudo	31,90 €	• Carpa de 8x4 m.	247,50 €
• Mesa redonda 155 Ø con mantel y faldilla de lino crudo	31,90 €	• Sillas de resina (color gris)	6,05 €
• Mantel rectangular de 240 cm x 140 cm de lino crudo	14,30 €	• Centros de flor	CONSULTAR
• 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, **22,00 € 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



CERTIFICADA Acreditada por ENAC



CERTIFICADA Acreditada por ENAC



CERTIFICADA Acreditada por ENAC

DOMENICO

C A T E R I N G