



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

62,00 €

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

75,00 €

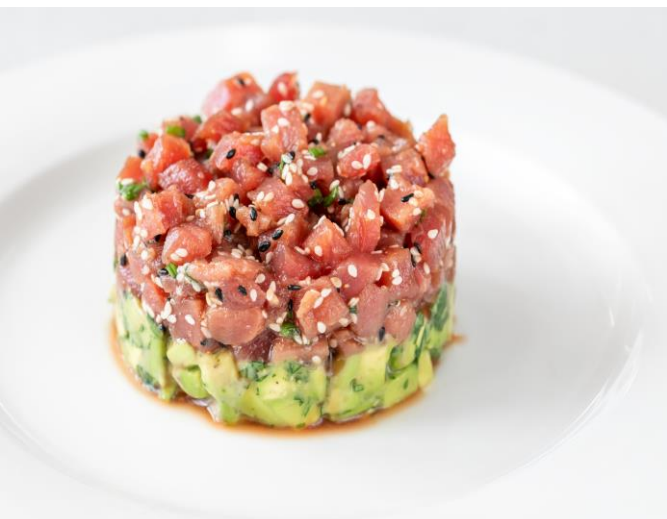


TAMBIEN PUEDES AÑADIR:

- **Coctel previo de 30 minutos.**
- Solo bebidas **6,70 €**
- Con 2 canapés + bebidas **11,40 €**
- Con 4 canapés + bebidas **16,80 €**
- Pizarra de ibéricos (**cortado a cuchillo**) 100 Gr. **23,00 €**
- Pizarra de ibéricos (200 Gr.) **34,50 €**
- Pizarra de quesos artesanos (200 Gr.) **22,00 €**
- Aperitivo en mesa (1 Ud.) **3,00 €**
- Copa de cava rosado estándar **3,45 €**
- Copa de champagne rosado premium **4,20 €**
- Servicio de café **2,95 €**

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: **115,00 €**
Precio por cada cocinero: **115,00 €**
Se recomienda 1 camarero por cada 8 pax
- **Servicio de transporte no incluido.**
Para Madrid capital **40 €.**
Para destinos diferentes consultar
Recogida menaje en día diferente al servicio: **60 €**



PRIMEROS ...

- Alcachofas confitadas con foie / o con jamón
- Bullabesa de gambón
- Crema de calabaza, curry y brandada de bacalao
- Crema de champiñón trufada con kikos y teja de parmesano
- Tartar de salmón con timbal de aguacate
- Ensalada de langostinos, manzana avainillada, *con crema de queso y trufa*
- Falso risotto de carabenero
- Espárragos cohíba con vinagreta de jamón y ajo negro
- Panache de verdura
- Medallones de tomate ecológico, ventresca, cebolleta fresca y piparras

PESCADOS ...

- Bacalao ajoarriero
- Corvina a la plancha sobre wok de verdura *Con bilbaína tradicional*
- Dorada asada con risotto de chipirones y *bilbaína cremosa*
- 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
- Vieiras a la brasa sobre cremoso de patata ahumada

**CONSULTAR SUPLEMENTO RODABALLO



CARNES ...

- Carrillera ibérica con salsa al curry y parmentiere de patata
- Steak tartar sobre tuétano asado
- 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
- Costilla de ternera a baja temperatura
- Pastel de cochinitillo confitado con aceite picual *con verduritas al vapor*
- Rabo de toro con machada ibérica
- Jarrete de cordero asado
- Medallones de solomillo con foie (*guarnición a elegir: patata panadera o pimientos de piquillo caramelizados*)



APERITIVOS ...

- Bullabesa
- Ceviche de corvina con leche de tigre
- Steak tartar
- Cono de mouse de foie y almendra crocante
- Crema de champiñón trufada y polvo de kikos
- Mini alcachofas confitadas con salsa de trufa
- Pulpo a baja temperatura con parmentiere
- Taco de salmón marinado con huevas tobiko y kimchi
- 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
- Anchoa doble cero del Cantábrico
- Cornete de queso con membrillo y lima



POSTRES ...

- Tarta fluida de queso
- Milhoja de crema y frutos rojos
- Mousse de chocolate venezolano con peta zetas
- Couland de chocolate
- Tarta de manzana bonne femme templada
- 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	18,40 €	• Estufa gas + bombona	78,20 €
• Mesa alta con funda lino crudo	28,75 €	• Carpa de 4x4 m.	184,00 €
• Mesa bufet con mantel y faldilla de lino crudo	36,80 €	• Carpa de 8x4 m.	276,00 €
• Mesa redonda 160 Ø con mantel y faldilla de lino crudo	36,80 €	• Sillas de resina (color gris)	6,30 €
• Mantel rectangular de 240 cm x 140 cm de lino crudo	16,10 €	• Centros de flor	CONSULTAR
• Mantel XL de lino crudo de 450 cm x 225 cm	26,45 €		
• Mantel XXL de lino crudo de 670 cm x 225 cm	46,00 €		

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, **30,00 € por cada camarero y/o cocinero** que asista al 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

DOMENICO

C A T E R I N G