



MENÚ CÓCTEL | FINGER FOOD

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



DOMENICO
C A T E R I N G



VINO ESPAÑOL **21,20 €**

- Pizarras Jamón Ibérico 100% DO. Guijuelo
- Pizarras Quesos artesanos (5 variedades)
- Bebidas *

APERITIVO **22,80 €**

- 4 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 1 **27,00 €**

- 6 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 2 **30,30 €**

- 8 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 3 **33,70 €**

- 10 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 4 **36,80 €**

- 12 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 5 **40,50 €**

- 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 límite de consumo durante el servicio -

- DO Rioja - Tinto Crianza. Bodegas Faustino
- DO Ribera del Duero - Tinto Roble. Bodegas Portia
- DO Navarra - Blanco Chardonnay. Bodegas Fortius (fermentado en barrica)
- DO La Mancha - Blanco Verdejo. Bod. Valcarlos

TAMBIEN PUEDES AÑADIR

- Aperitivos extra **2,90 €**
- Postre extra **2,90 €**
- Copa de cava rosado estándar **3,30 €**
- Copa de champagne rosado premium **4,10 €**
- Servicio de café **2,90 €**

PLATOS DE REFUERZO

- Ensalada individual (ración completa) **6,90 €**
- Poke individual (ración completa) **10,60 €**
- Arrozcos (ración completa) **10,60 €**
- Plato principal (½ ración 125 Gr.) **9,80 €**
- Plato principal (1/1 ración 250 Gr.) **16,70 €**

SERVICIO DE BEBIDAS PREVIO AL EVENTO

- 30 minutos **7,50 €**
- 60 minutos **10,80 €**
- Mesas de ibéricos con cortador de jamón (*)
- Mesas temáticas personalizadas o show cooking (Sushi, Quesos, Burger, Pizza...) (*)
- (*) se elaborarán presupuestos personalizados.

SERVICIO DE BEBIDAS POSTERIOR AL EVENTO

- Barra libre estándar **11,00 €**
- Barra libre premium **14,40 €**
- (*) Precio por persona y hora (mínimo 2 horas)
- Barra libre bebidas soft (por horas completas) **8,00 €**

CONDICIONES GENERALES

- Pedido mínimo de 15 comensales.
- **Servicio de camareros NO incluido.**
- Servicio de camarero en Aperitivo / coctel **140,00 €**
- Se recomienda 1 camarero por cada 15-20 comensales dependiendo del menú elegido.
- Servicio de transporte:
 - Madrid capital: **57,50 €.**
 - Fuera de Madrid **1,00 €/km.**
 - Transporte gratuito a partir de 1,500 €.-

DURACIÓN DE LOS SERVICIOS

- Vino Español y Aperitivo **1,0 hora**
- Cóctel 1 a 4 **1,5 horas**
- Cóctel 5 **2,0 horas**

Precios por persona 10% IVA no incluido



DEL MAR ...

- Panipuri de brandada de bacalao con brunoise de piparra donostiarra
- Tartar de salmón, mango y jugo de lima
- Pan bao negro con langostinos, kimchi y perlas de wasabi
- Bocatín de calamares con alioli coreano
- Ceviche de corvina con leche de tigre
- Crema de marisco
- Crepe de salmón ahumado con rúcula
- Croquetas cremosas de bacalao
- Garbanzos con langostinos
- Guiso de calamar picante
- Gyozas fritas de gambas
- Pulpo con parmentiere y pimentón
- Sushi variado
- Blinis de salmón marinado con huevas de tobiko
- Gilda Donostiarra con anchoa o boquerón y sus patatas fritas.
- Tartar de atún rojo con aliño asiático
- Tataki de atún rojo en costra de sésamo
- Ssam fish fried con cebolla confitada
- Prawn roll
- Falso risotto con gambón y pulpo.

DE LA HUERTA ...

- Alcachofas confitadas en salsa de trufa.
- Mini huevo trufado a baja temperatura, parmentier, trufa y patas paja.
- Cornete de queso, con membrillo y lima
- Crema de calabacín con lascas de guanciale
- Crema de calabaza con papada ibérica
- Crema de champiñón trufada y polvo de kikos
- Croquetas de manzana
- Gyoza vegana
- Falso risotto de setas, trigueros y trufa
- Pizzetta de verduras con queso fundido
- Hummus libanés con crudites
- Mini Burger Beyond con queso vegano y cebolla pochada
- Mini poke vegetal de heura
- Roll de hummus con verduritas
- Sushi vegetal
- Rollito Vietnamita con hoja de menta y soja texturizada.
- Brioche de pisto





DE LA TIERRA ...

- Pizarras de Jamón y Lomo Ibérico. DO Guijuelo
- Pizarras de quesos artesanos (5 variedades)
- Pizarras de productos y embutidos italianos
- Bocado de carrillada Ibérica en su jugo
- Brocheta pollo teriyaki con salsa de coco, curry y lima
- Brocheta de solomillo con verduritas con salsa romesco
- Cuenco de Butter chicken con arroz basmati
- Cornete de mousse de foie con crocanti de almendra
- Croqueta cremosa de jamón Ibérico (2 uds)
- Falso risotto meloso de ternera
- Gyozas japonesas de presa ibérica / ternera
- Mini burger de wagyu con cheddar y cebolla pochada
- Pan bao de cochinita pibil y guacamole
- Roll/taco de guiso de ternera y especias indias
- Steak Tartar de buey coreano
- Torrezno muy crujiente sobre revolconas segovianas
- Kebab de cordero con salsa de yogurt y menta
- Caldo casero de carne y verduras
- Kebab de pollo con salsa agria
- Pan bao de pato Hoisin

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
- Crème brûlée





NUESTROS CLIENTES OPINAN

MOBILIARIO EXTRA

• Mesa alta con funda negra	18,40 €	• Estufa gas + bombona	80,50 €
• Mesa alta con funda lino crudo	25,30 €	• Carrito de madera	138,00 €
• Mesa bufet con mantel y faldilla de lino crudo	34,50 €	• Carpa de 4x4 m.	201,30 €
• Mesa redonda 155 Ø con mantel y faldilla de lino crudo	34,50 €	• Carpa de 8x4 m.	287,50 €
• Mantel rectangular de 240 cm x 140 cm de lino crudo	17,30 €		
• Mantel XL de lino crudo de 450 cm x 225 cm	28,80 €		
• 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 facturarán por tramos de 30 minutos, **25,00 € por cada camarero y/o cocinero** que este asistiendo el servicio.

Precios por persona 10% IVA no incluido.



CERTIFICADORA Acreditada por ENAC

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



Calle Simancas, 21
 (Plaza de Castilla)
 28029 Madrid

DOMENICO

C A T E R I N G