



MENÚS CÓCTEL | FINGER FOOD

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





VINO ESPAÑOL 23,20 €

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

APERITIVO 24,90 €

- 4 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 1 29,40 €

- 6 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 2 33,10 €

- 8 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 3 36,70 €

- 10 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 4 42,70 €

- 12 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 5 47,80 €

- 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 -

- 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 3,20 €
- Postre extra 3,20 €
- Copa de cava rosado estándar 3,20 €
- Copa de champagne rosado premium 4,40 €
- Servicio de café 3,20 €

PLATOS DE REFUERZO

- Ensalada individual (Ración completa) 8,80 €
 - Poke individual (1/2 ración) 8,80 €
 - Arroces/ Pastas (1/2 ración) 8,80 €
 - Plato principal 1/2 (ración 125 Gr.) 12,00 €
 - Plato principal 1/1 (ración 250 Gr.) 22,20 €
- (Carnes / Pescados a consultar)

MESAS TEMÁTICAS

- Mesas de ibéricos con cortador de jamón (*)
 - Mesas temáticas personalizadas o show cooking (Sushi, Quesos, Burger, Pizza...) (*)
- (*) se elaborarán presupuestos personalizados.

BARRA DE BEBIDAS SOFT O COMBINADOS

- Previo o posterior al evento (30 Min) 7,00 €
 - Previo o posterior al evento (1 Hora) 9,50 €
 - Barra libre bebidas SOFT sin coctel (mín. 1 hora) 11,90 €
 - Barra libre estándar (mín. 2 horas) 12,00 €
 - Barra libre premium (mín. 2 horas) 17,00 €
- (*) Precio por persona y hora.

CONDICIONES GENERALES

- Pedido mínimo de 20 comensales.
- Servicio de camareros NO incluido.
- Servicio de camarero en Aperitivo/Coctel 144,00 €
- 1 hora Extra 37,70 €
- Se recomienda 1 camarero por cada 15-20 comensales dependiendo del menú elegido.
- Servicio de transporte:
- Madrid capital: 45,00 €.
- Fuera de Madrid 1,00 €/km.
- Transporte gratuito a partir de 30 Pax.-

DURACIÓN DE LOS SERVICIOS

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



DEL MAR ...

- Panipuri de brandada de bacalao con brunoise de piparra donostiarra
- Tartar de salmón, mango y jugo de lima
- Crepe de salmón ahumado con rúcula
- Blinis de salmón marinado con huevas de tobiko
- Tartar de atún rojo con aliño asiático sobre cuenco de centeno
- Tataki de atún rojo en costra de sésamo
- Mini burger de Atún con cebolla crujiente
- Pan bao negro con langostinos, kimchi y perlas de wasabi.
- Pan cristal de calamares con alioli coreano
- Ceviche de corvina con leche de tigre
- Alma de croqueta (sin freír) de Gamba al ajillo con panko y Kimchi
- Pulpo con parmentiere y pimentón
- Sushi variado
- Gilda Donostiarra con patatas fritas.
- Prawn roll
- Falso risotto con gambón y pulpo.
- Bocado de Mar (gamba) y Huerta (Alcachofa) en Bilbaína Cremosa

DE LA HUERTA ...

- Alcachofas confitadas en salsa de trufa.
- Hamburguesa de Alcachofa con mayo de cilantro
- Mini huevo trufado a baja temperatura, parmentier, trufa y patas paja.
- Cornete de aguacate con huevas de salmón
- Gyoza vegana
- Falso risotto de setas, trigueros y trufa
- Pizzeta de verduras con queso fundido
- Hummus libanés con crudites.
- Mini Burger Beyond con queso vegano y cebolla pochada
- Roll de hummus con verduritas
- Sushi vegetal
- Rollito Vietnamita con hoja de menta y soja texturizada.
- Brioche de pisto
- Vasito de gazpacho Tradicional con picada vegetal
- Gazpacho de **fresón o de sandía** con picada de frutos rojos.
- Salmorejo Cordobés con crujiente de jamón ibérico y huevo
- Patata brava con salsa brava coreana y punto de mayo
- Pan de gamba con crema de frijol y nube de chipotle
- Esferificación de aceite de oliva sobre aceituna negra deshidratada y cuna de salmorejo
- Crema blanca de coliflor trufada, con alga nori deshidratada y polvo de oro
- Rodaja de lima con quelites silvestres fermentados, manto verde de la tierra y polvo de maíz.





DE LA TIERRA ...

- Pizarras de Jamón y Lomo Ibérico. DO Guijuelo
- Pizarras de quesos artesanos (5 variedades)
- Bocado de carrillada Ibérica en su jugo
- Brocheta pollo teriyaki con su propia salsa
- 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 tradicional o alma de croqueta (sin freír) 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
- Torrezno muy crujiente sobre revolconas segovianas
- Kebab de pollo con salsa agria
- Pan bao de pato Hoisin
- Brioche de rabo de toro (cocinado al estilo cordobés)
- Roll de pollo cesar
- Pizzeta de bacon con pesto y tomate seco
- Tataki de ternera sobre crujiente de panipuri

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 coulés de mango
- Mousse de mango
- Mini tarta de queso con puré de frambuesa
- Tarta tatin con cremoso de vainilla
- Mini cremoso de tarta de manzana
- Tiramisú
- Panacota con coulés de frutos rojos





NUESTROS CLIENTES OPINAN

MOBILIARIO EXTRA

• Mesa alta con funda negra	19,20 €	• Estufa gas + bombona	85,00 €
• Mesa alta con funda lino crudo	26,40 €	• Carrito de madera	120,00 €
• Mesa bufet con mantel y faldilla de lino crudo	35,90 €	• Carpa de 4x4 m.	210,00 €
• Mesa redonda 155 Ø con mantel y faldilla de lino crudo	35,90 €	• Carpa de 8x4 m.	299,00 €
• Mantel rectangular de 240 cm x 140 cm de lino crudo	18,00 €		
• Mantel XL de lino crudo de 450 cm x 225 cm	30,00 €		
• Mantel XXL de lino crudo de 670 cm x 225 cm	48,00 €		

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, **30,00 € 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



CERTIFICADORA ACREDITADA POR ENAC

CERTIFICADORA ACREDITADA POR ENAC

CERTIFICADORA ACREDITADA POR ENAC

DOMENICO
 C A T E R I N G