



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

2

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

75 €

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

85 €



TAMBIEN PUEDES AÑADIR:

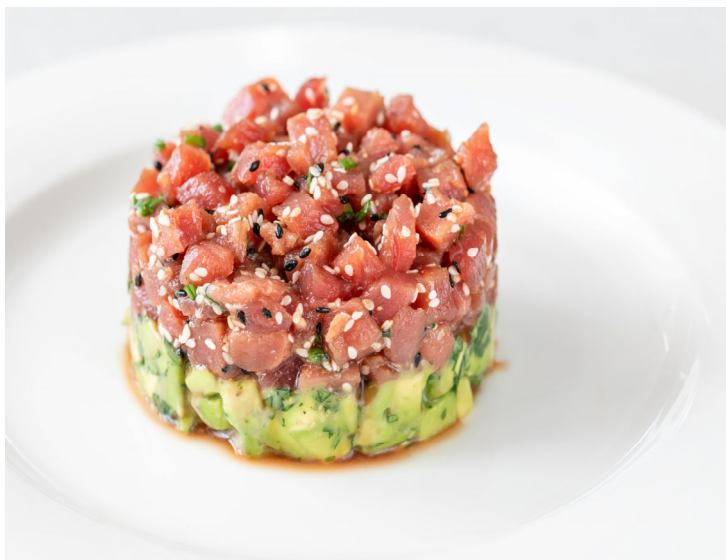
- Coctel previo de 30 minutos.
 - Solo bebidas **9,10 €**
 - Con 2 canapés + bebidas **13,30 €**
 - Con 4 canapés + bebidas **19,30 €**
- Pizarra de Jamón Ibérico (**cortado a cuchillo**) 100 Gr. **20,00 €**
- Pizarra de Jamón Ibérico (**cortado a cuchillo**) 200 Gr. **40,00 €**
- Pizarra de ibéricos (Jamón y Lomo) (200 Gr.) **40,00 €**
- Pizarra de quesos artesanos (300 Gr.) **30,00 €**
- Aperitivo en mesa (1 Ud.) **3,30 €**
- Copa de cava rosado estándar **3,10 €**
- Copa de cava rosado premium **4,30 €**
- Servicio de café **3,30 €**

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 (mesas, sillas y mantel) no incluido.**
 - Servicio de camarero y cocinero no incluido.
 - Precio por cada camarero: **130,00 €**
 - Precio por cada cocinero: **130,00 €**
 - Se recomienda 1 camarero por cada 10/12
 - **Servicio de transporte no incluido.**
- Para Madrid capital **50 €**.
Para destinos diferentes consultar
- Recogida menaje en día diferente al servicio: **70 €**

Precios por persona 10% IVA no incluido

PRIMEROS ...



- Alcachofas confitadas con foie / o con jamón crujiente sobre cuna de su propia crema
- 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
- Falso risotto de carabineros (opción 1) o de setas con trufa (opción 2)
- Medallones de tomate ecológico, ventresca, cebolleta fresca y piparras
- Panaché de verduras
- Vichysoise con crujiente de puerro y trufa negra
- Tomate relleno de verduras de temporada en cuna de salmorejo
- Puerro confitado con mayo trufada y polvo de ibérico (opción 1)
- Puerro confitado con queso feta y creme fraise (opción 2)
- Ensalada de burrata con trufa, frutos secos y miel de flores
- Ravioli de rape y gambón con velouté de carabinero
- Ensalada de bogavante con aguacate, mango y wakame

PESCADOS ...

- Bacalao ajoarriero
- Corvina a la plancha sobre wok de verdura con *Bilbaina cremosa*
- 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 bilbaina cremosa (consultar suplemento)
- Vieiras a la brasa sobre cremoso de patata ahumada.
- Rape con tomate concassé o patatas panadera con cebolleta pochada



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 cocinada en su propio jugo durante 24 h.
- Pastel de cochinitillo confitado con aceite picual con *verduritas al vapor*
- Rabo de toro con machada ibérica
- Medallones de solomillo con foie y piquillos caramelizados
- Suprema de pularda rellena de foie y orejones



APERITIVOS ...

- Steak tartar
- Bullabesa
- Ceviche de corvina con leche de tigre
- Cono de mouse de foie y almendra crocante
- Crema de champiñón trufada y polvo de kikos
- Mini Croquetas cremosas *de jamón ibérico*
- Mini alcachofas confitadas con salsa de trufa
- Pulpo a baja temperatura con parmentiere
- Taco de salmón marinado con huevas de 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 suprema doble "0" del Cantábrico
- Cornette de queso con membrillo y lima.



POSTRES ...

- Tarta fluida de queso
- Milhojas de crema y frutos rojos
- Mousse de chocolate venezolano con peta-zetas y helado de vainilla
- Coulant de chocolate Belga y couli de frambuesa
- Tarta de manzana bonne femme templada con *helado de avellana del Piemonte*
- 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	22,90 €
• Mesa alta con funda lino crudo	25,00 €
• Mesa bufet con mantel y faldilla de lino crudo	34,40 €
• Mesa redonda 155 Ø con mantel y faldilla de lino crudo	34,40 €
• Mantel rectangular de 240 cm x 140 cm de lino crudo	21,00 €
• Mantel XL de lino crudo de 450 cm x 225 cm	34,40 €
• Mantel XXL de lino crudo de 670 cm x 225 cm	46,00 €
• Estufa gas + bombona	98,00 €
• Carpa de 4x4 m.	228,00 €
• Carpa de 8x4 m.	315,00 €
• Sillas de resina (color gris)	6,30 €
• Centros de flor	CONSULTAR

• Pack mobiliario

(Mesa, mantelería lino, silla y menaje completo)

15,50 €/pax.

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