

COCKTAIL: (16 aperitivos por persona)

APERITIVOS FRIOS:

- Queso Denominación de Origen La Mancha acompañado de picos
- Petit pain de pollo y bacon
- Mini croissants rellenos
- Empanada de hojaldre de atún y pisto
- Brochetas de queso con membrillo
- Mini quiches de gambas
- Inglesitos rellenos de jamón y queso.
- Pincho de tortilla de patata con pimiento de piquillo

APERITIVOS CALIENTES:

- Mini Hamburguesas de Buey con queso y salsa de Mostaza de Dijon
- Pechuguitas de pollo rebozadas con salsa barbacoa
- Pechuguitas de pollo rebozadas con salsa de mostaza y miel

POSTRES:

- Bocaditos de nata.
- Trufas de chocolate.
- Tentaciones de manzana.

- Agua.
- *Refrescos.*
- *Cerveza*

Precio por persona: 22,50 euros.

COCKTAIL: (16 aperitivos por persona)

APERITIVOS FRIOS:

- Queso Denominación de Origen La Mancha acompañado de picos
- Petit pain rellenos
- Mini croissants rellenos a elegir*
- Empanada de hojaldre a elegir*
- Brocheta de boquerón, tomate Cherry, aceitunas negras y canónigos
- Tosta con tomate, aceite virgen y jamón ibérico
- Inglesitos rellenos a elegir*
- Pincho de Tortilla de patata con pimiento de piquillo

APERITIVOS CALIENTES:

- Mini Hamburguesas de Buey con queso y salsa de Mostaza de Dijon
- Pechuguitas de pollo rebozadas con salsa barbacoa
- Pechuguitas de pollo rebozadas con salsa de mostaza y miel
- Tosta de solomillo ibérico sobre lámina de queso Brie

POSTRES:

- Bocaditos de nata.
- Trufas de chocolate.
- Tentaciones de manzana.
- Petitsús variados

- Agua.
- *Refrescos.*
- *Cerveza*

Precio por persona: 26,50 euros.

COCKTAIL: (18 aperitivos por persona)

APERITIVOS FRIOS:

- Jamón ibérico de Guijuelo acompañado de Picos de Jerez con aceite de oliva
- Surtido de quesos con D.O Mancha servido con regañás
- Foie de Oca con membrillo sobre base de manzana caramelizada y escamas de sal
- Empanada de hojaldre a elegir*
- Brocheta de langostinos y huevo de codorniz aderezado con reducción al Pedro Ximenez
- Surtido de gazpachos (de tomates asados, de pimiento amarillo y de guisantes), en temporada
- Ensaladilla rusa especial
- Mini quiches de jamón ibérico
- Inglesitos rellenos rellenos de salmón ahumado, queso y huevo hilado
- Petit pain rellenos de cangrejo y salsa especial

APERITIVOS CALIENTES:

- Mini Hamburguesas de Buey con queso y salsa de Mostaza de Dijon
- Mini Hot Dogs con salsa de Mostaza y ketchup
- Pechuguitas de pollo rebozadas con salsa barbacoa
- Pechuguitas de pollo rebozadas con salsa barbacoa o salsa de mostaza y miel
- Tostas de solomillo ibérico sobre láminas de queso Brie

Los aperitivos detallados anteriormente en el menú ejecutivo pueden ser cambiados por el cliente por cualquiera de los incluidos en los dos menús anteriores.

POSTRES:

- Mini pastelitos variados.
- Mini palmeritas de hojaldre bañadas en chocolate negro.
- Bombones variados.

- Agua.
- *Refrescos.*
- *Cerveza*
- *Vino*

Precio por persona: 32,50 euros.

* APERITIVOS A ELEGIR

- Mini croissants rellenos de:
 - Queso y jamón
 - Queso con anchoas
 - Atún y pimiento del piquillo
 - Pollo,bacon y queso

- Empanadas de hojaldre rellenas de:
 - Atún y pisto
 - Jamón, queso y piña
 - Morcilla
 - Pollo a la barbacoa
 - Queso Brie, bacon y cebolla caramelizada
 - Queso de cabra, tomate y cebolla caramelizada

- Inglesitos o Petit pain rellenos de:
 - Queso y jamón
 - Pavo y queso
 - Queso, nueces y aceitunas
 - Foie gras
 - Queso azul y rúcula
 - Jamón ibérico y tomate
 - Ensalada de cangrejo

Servicios incluidos:

Vajilla, cristalería, mantelería, servilletas, picos y panes para acompañar.

Servicio de un camarero durante una hora.

Transporte (Madrid capital y poblaciones colindantes a Ajalvir y Paracuellos de Jarama).

Montaje y recogida.

Decoración de mesas.

Condiciones:

Los cocktails están presupuestados para un mínimo de 20 personas.

Los aperitivos podrán ser cambiados por otros de similares características si llegado el día del evento no pudiéramos servirlos debido a causas ajenas a nuestra empresa.

Nuestra empresa no se hace responsable de los posibles daños y perjuicios ocasionados por las condiciones meteorológicas del día del evento, así como la imposibilidad de la celebración del mismo por causas imputables al cliente.

Para realizar la reserva se solicita el 50% del importe del servicio. El resto del pago se realizará el día anterior al del servicio.

Teléfonos de contacto:

Obrador: 91/884.87.96

Tiendas: 91/268.85.25

E-mail: pedidos@panypasteles.com