



PROPUESTA DE SERVICIOS



ALMUERZOS DE TRABAJO



ALMUERZOS DE TRABAJO

Duración: 1 hora

PRIMERO

(elegir una opción)

Festival de tomates con bonito en escabeche y picada catalana
Crema de boletus con salteado de setas de temporada y cebolla crujiente

SEGUNDO

(elegir una opción)

Corvina con puré de choclo y texturas de maíz
Meloso de ternera con boniatos asados, chips y escabechados

POSTRE

(elegir una opción)

Tartaleta de crema de limón, merengue tostado y frutos rojos
con hierbabuena
Torrija caramelizada sobre crema de chocolate blanco
y fresas liofilizadas

BEBIDAS

Vino blanco Fisgón Rueda
Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Ca. Rioja
Agua mineral con y sin gas





CENAS



COPA DE BIENVENIDA A

Duración: 30 minutos

SNACKS

Crujientes de kikos y ras el hanout

Crujiente de pipas de calabaza

FRÍOS

Pan hojaldrado de jamón de pato y tomate seco

Blini tostado con salmón, manzana osmotizada al vermouth
y eneldo fresco

BEBIDAS

Vino blanco Fisgón Rueda

Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Ca. Rioja

Cervezas

Agua mineral con y sin gas

Refrescos

Zumos de frutas



Vegetariano



Vegano



COPA DE BIENVENIDA B

Duración: 30 minutos

SNACKS

Crujientes de cacahuets y lima

Papadum crujiente con pimentón de la vera dulce

FRÍOS

Virutas de jamón ibérico con airbags crujientes

TABLA DE QUESOS NACIONALES:

Manchego, Mahón, Cabra, Idiazabal y Tronchón, acompañados de panes, uvas, frutos secos y orejones.

Cucharita crujiente de ensaladilla rusa con tartar de atún

Nido de mejillones en escabeche

BEBIDAS

Vino blanco Fisgón Rueda

Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Ca. Rioja

Cervezas

Agua mineral con y sin gas

Refrescos

Zumos de frutas.



Vegetariano



Vegano

MENÚ A

Duración: 1,5 horas

PRIMEROS

(elegir una opción)

Ensalada de cecina con brotes tiernos, vinagreta de mango y perlas de frutos rojos

Tartar de salmón con puntos cítricos y sopa de coco

Burratina sobre cremoso de salmorejo y tartar de tomate rosa 

SEGUNDOS

(elegir una opción)

Meloso de ternera con boniatos asados, chips y escabechados

Carrillera ibérica con ensalada tibia de tirabeques y salsa de Oporto

Bacalao con flan roto de PX y setas salteadas

POSTRES

(elegir una opción)

Compacto de panna cota y frutos rojos en texturas

Tiramisú al plato con grué de cacao

Torrija caramelizada sobre crema de chocolate blanco y fresas liofilizadas

BEBIDAS

Vino blanco Fisgón Rueda

Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Ca. Rioja

Agua mineral con y sin gas

Café natural de Colombia



 Vegetariano

 Vegano

MENÚ B



Duración: 2 horas

PRIMEROS

(elegir una opción)

Crema fina de guisantes y curry verde con vieira soasada y salicornia

Ensalada de vainas verdes, langostinos, crema suave de maracuyá,
crujiente de plátano y aliño thai

Sopa de Idiazabal con magret de pato y puntas de espárrago triguero

SEGUNDOS

(elegir una opción)

Lomos de merluza con salteado verduras y emulsión de pimientos del piquillo

Solomillo de ternera en su jugo con salsa de hongos,
cebollitas caramelizadas y chips de bacon crujiente

Suprema de pularda con ciruelas, orejones y salsa de Oporto

POSTRES

(elegir una opción)

Postre de Madrid en dulce: fresas, violetas y barquillos

Milhojas de chocolate con mousse de cacao y frutos rojos

Secreto de limón con crujiente de chocolate blanco,
crema de limón verde de Sicilia y fresas en escabeche

BEBIDAS

Vino blanco Fisgón Rueda

Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Ca. Rioja

Agua mineral con y sin gas

Café natural de Colombia



Vegetariano



Vegano





¡¡GRACIAS!!

comercial@micecatering.com



Miembro de
MADRID
CONVENTION
BUREAU



MICE Catering

4.9 ★★★★★

Basado en 122 opiniones
powered by Google