



Menús Aperitivos & cocktail

2022

Aperitivos

Abre tu apetito

Aperitivo 1

Gastronomía fría

Cecina de León con regaña de pan de cristal.

Mini crep de cangrejo, salmón y rúcula con mahonesa de cúrcuma.

Chapatina de cereales con crema de queso a la trufa y pera caramelizada.

Pionono de pastel de cabracho y salsa andaluza.

Aperitivo 2

Gastronomía fría

Bombón de jamón ibérico, foie y dátil.

Quesos manchegos "El Piconero" con tahona de panes y frutos y frutas.

Chapatina de tomate con presa ibérica y crema de pistachos.

Ceviche de dorada y fruta de la pasión.



Aperitivo 3

Gastronomía fría

Jamón Ibérico de bellota D.O Jabugo con pan cristal y ralladura de tomate.

Quesos manchegos "El Piconero" con nueces, frutos rojos y pan de pasas.

Sándwiches roll de pan de miga:

- Pan de amapola con pimiento asado, queso gouda, aguacate y espinacas frescas.
- Pan de zanahoria con pate de perdiz y mermelada de P.X.
- Pan integral con salmón, mousse de aceitunas y piparras.

Gastronomía caliente

Mini quiche de queso de cabra, tomate semi-seco y albahaca.

Mini hamburguesa de cordero con salsa de yogur y menta.



Cocktails

El toque sofisticado

Cocktail 1

Gastronomía fría

Gazpacho de cereza con nube de parmesano (verano) / Crema de calabaza con virutas de foie (invierno).

Jamón ibérico de bellota D.O Jabugo con pan cristal y ralladura de tomate.

Creoso de queso de cabra payoyo, chutney de tomate y berenjena asada.

Mini ensalada de pitu caleya (pollo campero asturiano, tierra de frutos secos, pera confitada y vinagreta de manzana.

Gastronomía caliente

Samosas de verduras con salsa de yogur

Mini saquito de bacalao ajoarriero.

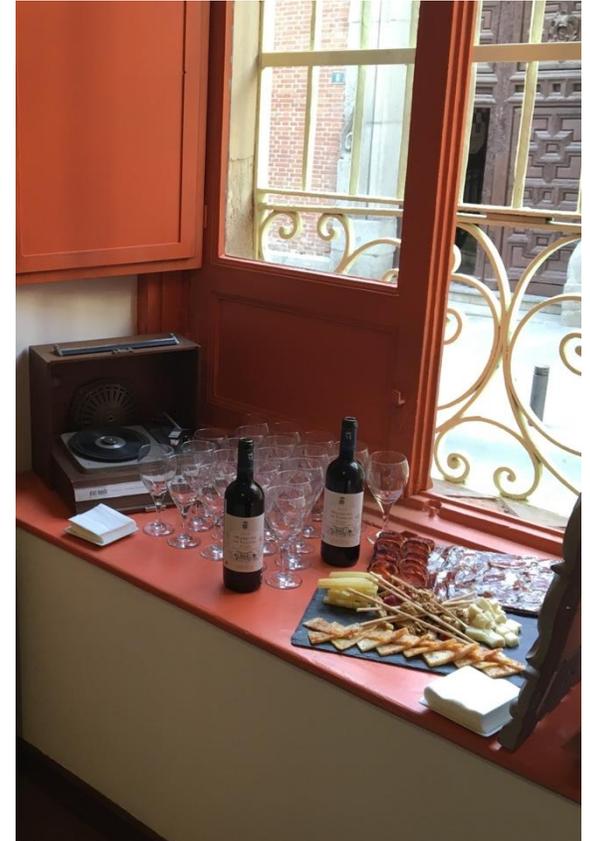
Tatín de rabo de toro con salsa de su jugo y coulis de piquillos.

Mini pita con cochinillo confitado y mahonesa de curry rojo.

Postre

Tarta fluida de 3 quesos cántabra

Semifrío de maracuyá glaseado.



Cocktail 2

Gastronomía fría

Salmorejo de sandía con salpicón de centollo (verano) / Vichyssoise de boletus con huevo trufado y espuma de patata (invierno).

Jamón ibérico de bellota D.O Jabugo con pan cristal y ralladura de tomate.

Quesos manchegos "El Piconero" con nueces, frutos rojos y pan de pasas.

Bombón dorado de foie con crocanti de frutos secos.

Mini ensalada de trigo tierno con vinagreta de papaya.

Tartar de langostino y gintonic con mahonesa cítrica.

Mini focaccia con crema de boletus, tomate seco y berros.

Gastronomía caliente

Gnocchi de patata violeta sobre crema de gorgonzola y albahaca.

Mini taco de salmón asado con salsa tártara.

Piruleta de gamba roja con salsa thai.

Panchineta de txangurro.

Gyoza de remolacha rellena de pulled pork con salsa de tamarindo.

Dados de solomillo de ternera salteados a la mostaza antigua.

Postres

Sorbete de arroz con leche con teja de canela.

Tarta Guinness con cremoso de chocolate blanco.



Cocktail 3

Gastronomía fría

Ajo blanco de pistacho con tapenade de ahumados (verano) / Crema de carabineros con tartar de bogavante (invierno).

Jamón ibérico de bellota D.O Jabugo con torrijas de pan tumaca.

Queso manchego a la trufa negra con tahona de panes, frutos y frutas.

Capellini con lascas de foie y vinagreta de frutos rojos.

Cazuelita de patata ratte y huevo de codorniz con crema de huancaína. Cestitas de trigo con steak tartar mar y montaña.

Mini crep de atún rojo marinado con perlas de algas wasabi.

Gastronomía caliente

Risotto de rape y almejas con corteza de mar.

Cazuelita con tallarines de sepia y mahonesa de alga nori.

Gyoza de verduras con salsa sweet chili.

Mini-Hamburguesa vegetal con queso brie y romescu.

Tequeños con pollo de corral, verduritas y crema suave de rocoto.

Samosas de lomo saltado con salsa huacatay.

Mogote de cerdo ibérico de bellota con parmentier de chiriví.

Postres

Café bombón versionado (gelatina de café, bizcocho de cacao, crema de leche y mousse de capuccino).

Sufle lemon pie.

Tartaleta de chocolate con cremoso de chocolate negro, frutos secos y naranja.



Bebidas

Y bodega

Refrescos SEP

Zumo de tomate preparado con stick de apio.

Agua natural y con gas "Solán de Cabras"

Cerveza "Mahou"

Cerveza sin alcohol

Vino tinto, Rioja "Arienzo de Riscal" crianza.

Vino blanco, Verdejo "Marqués de Riscal"

Cava Anna de Codorníu (si se solicitase)

Champagne Laurent Perrier (si se solicitase)

Se puede cotizar cualquier producto que sea solicitado por el cliente.



Precios

Por persona

Aperitivo 1.- **15,00€**

Aperitivo 2.- **17,00€**

Aperitivo 3.- **19,00€**

Cocktail 1.- **29,00€**

Cocktail 2.- **34,00€**

Cocktail 3.- **43,00€**

Los precios no incluyen el servicio de camareros que se presupuesta a parte. Precio del camarero (mínimo 4 horas)

80,00€/camarero servicio mínimo

20,00€/hora extra camarero montaje-servicio-desmontaje

*Los precios no incluyen alquiler de material.

*Servicio de cocinero incluido en eventos de más de 50 pax.

*SON PROPUESTAS FLEXIBLES ABIERTAS A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. Estos son sólo algunas muestras de posibles menús o platos que se pueden intercambiar entre si.

*La duración estimada del aperitivo es de 45 minutos la del cocktail es de una hora y media aproximadamente dependiendo de las referencias gastronómicas seleccionadas.

*Los precios no incluyen el 10% de IVA

*Para eventos de menos de 30 pax el precio final puede sufrir alguna modificación.



Calle Bruselas, 33
28232 Las Rozas de Madrid

645 901 077 · 619 305 205

info@goacatering.es

www.goacatering.es