

La Cococha

Rocío Gandarias

EMPRESAS TEATRO GOYA Jornada

PROPUESTAS PARA COFFEE

Ppto para un mínimo de 100 invitados

COFFEE 1

Café e infusiones

Pastas variadas

Bizcocho

Agua mineral

Precio 8.-€ por persona

COFFEE 2

Café e infusiones

Pastas variadas

Mini bollería variada

Zumo de naranja

Precio 10.-€ por persona

DESAYUNO 1

Café e infusiones

Bollería variada

Sándwiches de jamón

Sándwiches de salmón ahumado con pan de centeno

Zumo de naranja

Agua mineral

Precio 14 € por persona

CAFE MEDIA TARDE

Café e infusiones

Pastas variadas

Sándwiches de jamón y queso

Sándwiches de salmón ahumado con pan de centeno

Zumos y refrescos

Precio 14 € por persona

PROPUESTAS PARA CÓCTEL

Vino Español

Canapé de vierutas de jamón

Quiche variados
Tabla de quesos con galletitas y uvas
Canapé de ventresca
Mini sándwiches variados: pollo al curry, roast beef, salmón
Medias noches vegetales

Profiteroles
Vino español
Zumos, refrescos, cerveza con y sin alcohol.
1 hora de servicio

Precio 22.-€ por persona

Cóctel 1

Soufflé de espinacas con piñones
Quiche de maíz
Canapé de ventresca
Tartar de salmón
Tabla de quesos con galletitas y uvas
Tortillitas de patata
Canapé de virutas de jamón
Chistorra de Navarra
Langostinos dos salsas
Medias noches vegetales
Croquetitas

Dulces variados

Vino español
Cava, Zumos, refrescos, cerveza con y sin alcohol.
1.5 hora de servicio

Precio 25.-€ por persona

Cóctel 2

Jamón con picos de jerez
Eclair de cangrejo con pepinillos
Montaditos de bonito con pimientos
Costrón de setas gratinado con holandesa
Salchichas alemanas a las dos mostazas
Cucharitas de perdiz y gelatina
Saquitos de Morcilla
Pimientos rellenos de marisco
Quiche de maíz
Sushis variados
Mini escalopines de pollo con ali-oli
Canapé de salmón con queso, trufa y miel
Merluza frita con mayonesa sobre cama de lechuguitas

Dulces variados

Vino español, Cava, Zumos, refrescos y cervezas con y sin alcohol
2 horas

Precio 30.- € por persona

Cóctel 3

Jamón con picos de jerez
Brocheta de tomatito cherry con mozzarella
Bolitas de foie y maíz caramelizado
Tartaleta de setas
Tartaleta de manzana y foie
Cucharitas de perdiz escabechada
Albóndigas de ternera sobre pan gallego
Quiche Lorrain
Vol au vent de changurro
Tortillitas de patata y calabacín
Cucharitas de rabo a la vizcaína
Langostinos mariposa
Rollitos de gulas
Pañuelitos de morcilla
Croquetitas de jamón
Pastelitos variados

Zumos y refrescos. Vino español y cervezas con y sin alcohol, Cava
2 horas

Precio 35.-€ por persona

Cóctel 4

Jamón con picos
Tabla de queso con uvas
Tartaleta de gulas
Tartaleta de changurro
Quiche de espinacas y piñones
Tortillitas de gambas y puerros
Cazuelitas de torta del casar con miel de trufa
Tartaleta de crema de caviar
Croquetitas de jamón
Rollitos primavera con salsa agridulce
Langostinos mariposa
Albóndigas sobre pan gallego
Brisas de trigueros
Chistorra de Navarra
Montadito de salmón sobre batido de queso con trufa
Solomillo ibérico sobre tosta
Soufflé de setas con holandesa
Salchichas alemanas caliente con mostaza
Fiambre de poularda
Pimientos rellenos de marisco
Chupito de crema de temporada

Dulces variados

Zumos y refrescos. Vino español y cervezas con y sin alcohol, Cava
2 horas

Precio 40.-€ por persona

COCTEL REFORZADO

Pimientos del piquillo rellenos de hongos y langostinos
Montadito de ensaladilla de cangrejo
Cazuelitas de risotto con setas
Tortillitas de verdura
Jamón con picos de jerez
Croquetitas de boletus
Torta del Casar
Montaditos de solomillo
Huevitos de codorniz fritos sobre picatostes
Vasitos de consomé
Quiche de puerros y gambas
Brocheta de tomatito cherry con mozzarella
Emparedados
Albóndigas sobre pan gallego
Blinis con salmón ahumado y nata agria
Brocheta de langostinos
Cucharitas de changurro
Tartaleta de manzana y foie francés
Sushis y makis
Tartaleta de crema de caviar
Cucharitas de perdiz escabechada
Merluza frita con mayonesa

Dulces variados

Toda la bodega: zumos, refrescos, vino español, cerveza y cava
3 horas

Precio 45.-€ por persona

COCKTAIL REFORZADO CON PLATO

Pimientos del piquillo rellenos de hongos y langostinos
Souflé de queso
Rollitos de primavera con salsa agridulce
Costrón de setas con holandesa
Tortillitas de verdura
Tartaletas de chistorra gratinadas
Brisas de gulas
Brocheta de pollo
Tartar de salmón
Dátiles rellenos de mousse de foie
Montaditos de solomillo
Hojaldritos de morcilla

Quiche de cebolla y bacón
Crepes de pato laqueado
Langostinos en gabardina
Albondiguillas de foie y maíz caramelizado.

Plato de refuerzo una opción a elegir:

Timbal de salmón y aguacate
Merluza frita con ensalada de pimientos asados
Merluza en salsa verde con arroz blanco
Escalopines de solomillo a la marsala con arroz
Escalopines de solomillo al vino tinto con patatas
Escalopines a la trufa con cebollitas y guisantes
Carrillada con patatas gratinadas
Raviolis rellenos de foie con puré de trufa
Supremas de pavo a la mostaza con arroz

Pastelitos Variados - Café e infusiones

Bebidas vinos (Tinto Rioja Alta La Coccocha y Blanco de Rueda Viore)
Zumos, refrescos, cava y cervezas
3 horas

Precio 55 € por persona

Incluido en el precio mesitas de apoyo y barra de bebidas.

Los cócteles anteriores se incrementarán en 3 euros si se sirven bebidas alcohólicas

Se pueden cambiar algunos canapés por:

CAZUELITAS:

Ensalada de salmón
Ensalada tropical
Lentejas con foie
Rissoto con setas
Rissoto con trigueros
Cucharitas de changurro
Cucharitas de rabo de toro a la Vizcaína
Cucharita de vieiras con crema de caviar
Cucharitas de perdiz escabechada

Los cócteles anteriores llevarán un extra de 3 € por persona si se incluyen bebidas alcohólicas.

BARRA LIBRE EXTRA (1 HORA) A RAZÓN DE 10 EUROS POR PERSONA

CONDICIONES

Dentro del precio de estos presupuestos está incluido:

* Servicio de camareros debidamente uniformados, siempre que el número de asistentes sea superior a 100 personas. En el caso de que el número sea inferior se cobrará a razón de 90 € por cada camarero/doncella servicio

mínimo.

* Menaje necesario para el coffee y el cóctel

* Bebidas especificadas en cada servicio

Nota:

* *En los servicios de 100 personas se incluirán en el precio: dos mesas altas de cristal o cuatro mesas de 80 x 80 con mantel.*

* *Bebidas: refrescos, zumos, cervezas con y sin alcohol, vinos, Tinto Rioja La Coccocha y Blanco de Rueda, Cava Montesquiús, Bebidas alcohólicas: Ron Brugal, Bacardi o Cacique, Vodka Eristof o Stolichnaya, Ginebra Beefeater o Bombay, Whisky JB y Ballantines, Martini blanco y Rojo*

* *El cliente enviará la confirmación de dicho presupuesto previamente firmado.*

* *Se cobrará, como mínimo, por el número de invitados confirmados diez días antes de la fecha de realización del servicio. No obstante, en el caso de que asista un número superior a la cifra confirmada, se cobrará por asistente adicional a razón del presupuesto aceptado.*

* *Se abonará el 50 % a la reserva del servicio y el resto al día anterior de la realización del mismo*

* *Todos los precios mencionados en el presente presupuesto son los establecidos para 2018 y no incluyen el IVA.*

**SAN MARIO 12-B Tfno. 91475.67.70 Fax 91475.59.84
28041 Madrid E-mail: info@lacoccocha.com
B- 28963643 Registro Sanitario 26.6353/M**

Cenas Empresa Teatro Goya

El servicio se compone de aperitivo, un primero, un segundo, un postre, café e infusiones.

Opción 1

Hojaldritos de Mouse de foie

Canapé de jamón

Canapé de ventresca

Tortillitas

Bodega: zumos, refrescos, cerveza, vinos

Primeros (un plato a elegir)

Ensalada de judías verdes con setas

Ensalada de perdiz escabechada

Ensalada de brotes y frutas

Pastel de berenjenas con salsa española

Pastel de espárragos

Pastel de setas

Pastel de champiñones

Lasaña verde

Ensalada de pasta con ventresca

Pastel de cabracho

Ensalada de setas con espárragos

Crema de temporada

Canelones de ventresca

Espuma de salmón
Gnocchi con salsa blanca
Quiche lorraine

Segundos: (para elegir un plato)

Strogonoff con arroz
Goulass de ave con arroz
Escalopines a la marsala o al Oporto
Solomillitos al vino tinto con patatas gratinadas y zanahorias
Quenels de ternera con salsa de champiñones y guarnición
Popietas de pescado en salsa de setas
Quenels de merluza con salsa verde
Supremas de pavo con salsa de mostaza y piñones con manzanas braseadas

Postre: (para elegir un plato)

Mouse de yogurt
Mouse de chocolate
Sacher de chocolate con frambuesa
Tartaleta de mandarina al cava
Coulant de chocolate
Pastel dos chocolates
Tiramisú
Tarta de queso
Profiteroles con salsa de chocolate

Café e infusiones

PRECIO MENÚ 75 € por persona mas IVA

Opción 2

Aperitivo

Morcilla caramelizada
Canapé de brie con jalea de frambuesas
Sushis y makis variados
Chupitos de consomé
Brisas de trigueros
Croquetitas

Primeros (un plato a elegir)

Ensalada de langostinos con frutas
Ensalada alemana de ahumados
Ensalada de pato laqueado
Ensalada de judías verdes, langostinos y setas
Soufflé de espárragos
Soufflé de setas
Mousse de alcachofas y langostinos
Pastel de setas con salsa de chalotas
Pastel de verduras de la huerta
Pastel de puerros y gambas

Segundos: (para elegir un plato)

Confit de pato con salsa de naranja y patatitas
Salmón pochado con guarnición de verduras
Lomos de salmón con salsa de espinacas
Salmón pochado sobre ensaladilla
Merluza fría a la rusa
Escalopines a la marsala
Supremas de pavo con salsa de mostaza y piñones con manzanas braseadas
Vaca a la moda con verduras

Filetes de dorada orly
Escalopines al vino tinto con patatas gratinadas y zanahorias
Pato estofado con naranjitas chinas y patatas gratinadas
Perdiz estofada con guarnición

Postre: (para elegir un plato)

Mousse de yogurt
Mousse de chocolate
Tarta de queso
Tarta de limón
Tarta de chocolate
Peras al vino
Tiramisú
Tulipas con macedonia
Biscuit de mandarina
Torrijas de manzana

Café e infusiones

PRECIO MENÚ 85 € por persona mas IVA

Opción 3

Aperitivo
Jamón con picos de Jerez
Tartar de salmón ahumado
Pimientos de piquillo rellenos de hongos y langostinos
Morcillita caramelizada
Langostinos mariposa
Sushis y makis variados
Chupitos de consomé o Vasitos de gazpacho

Primeros (un plato a elegir)

Ensalada de langostinos con frutas
Aspic de manzana y foie
Aspic de langostinos
Aspic de foie, higos y uvas
Pastel de foie con salsa de almejas
Soufflé de espárragos o de changurro
Rollitos de salmón rellenos de puerros
Pastel de setas con salsa de chalotas
Puding de berenjenas y langostinos
Raviolis de foie con judías verdes
Changurro
Milhojas de borrajas y langostinos
Ensalada de judías verdes con langostinos
Muselina de pimientos y gambas sobre salsa chorón
Ensalada de jamón de jabugo con frutos secos
Strudell de espárragos
Lasaña de setas y foie
Pastel de patata y foie al aroma de trufa
Raviolis rellenos de brandada de bacalo en salsa verde
Crepes de juliana de verdura a la crema
Alcachofas rellenas de setas con fondo de hongos gratinadas a la crema
Canelones de setas con puré de trufa

Segundos: (para elegir un plato)

Vaca a la moda con verduritas
Presa ibérica con salsa al vino y guarnición de peritas y patatas gratinadas
Solomillo al vino tinto con patatas gratinadas

Poularda de Las Landas a la uva con arroz salvaje
Patitas de cordero rellenas de espinacas con patatas risoladas
Silla de ternera con zanahorias glaseadas
Pato estofado con naranjitas chinas y patatas gratinadas
Carrillada de ibérico con patatas gratinadas
Picantones deshuesados rellenos de foie con patatas paja
Solomillo con foie, judías verdes, zanahorias y patatas paja
Codornices a la uva con guarnición
Codornices rellenas de higos y/o carrillada
Lomos de salmón con setas en salsa holandesa con patatitas al vapor
Rape al pil pil con arroz
Merluza en salsa verde con almejas
Lomos de salmón rellenos de gambas y setas
Lomos de merluza rellenos de langostinos con juliana de verdura

Postre: (para elegir un plato)

Mousse de queso Idiazabal
Vacherín de frutas
Saint-Honoré
Milhojas de frambuesa
Pastel de manzana
Tarta Capuchina
Marquesa de chocolate
Tarta de obleas
Russo de toffee
Russo de frutas
Russo de chocolate
Mouselina dos chocolates

Café e infusiones

Trufas y tejas. Licores

PRECIO MENÚ 95 € por persona mas IVA

Dentro del precio de almuerzo o cena se incluye:

- * Servicio de un camarero o doncella debidamente uniformados.
- * Menaje necesario (Vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, mesas(de 10 p), sillas con funda, adornos para las mesas).
- * Menú especial (alérgicos, diabéticos, vegetarianos, etc.) previa petición.
- * Bebidas del aperitivo, refrescos, zumos, cervezas con y sin alcohol, vinos Tinto Cune Crianza (Rioja) y Blanco Gran Feudo Chardonay o Viore de Rueda, Cava Montesquius.
- * Degustación de menú.
- * Servicio de montaje y recogida

EXTRAS

En caso de solicitar el cliente los siguientes servicios extras se cobrarán a razón de:

En caso de solicitar el cliente algún vino especial se cobrará con un suplemento adicional según precios de bodega.

En caso de solicitar el cliente sillas sin funda, se cobrará a razón del modelo

En caso de solicitar el cliente el servicio de Bebidas alcohólicas: Ron Brugal, Baccardi o Cacique, Vodka Eristoff o Smirnoff, Ginebra Beefeater o Bombay, Whisky JB y Ballantines. Martini blanco y rojo, se cobrará un suplemento adicional **de 3 €/persona**

NOTAS

- * Transcurrida la cena se cobrará cada hora extra a 10 euros por persona asistente a la cena

*La Cococha ofrecerá una degustación para 2 personas en nuestras instalaciones, de lunes a viernes, a mediodía.

* En caso de que el personal de seguridad, mantenimiento, sonido, fotógrafos, etc. deba ser atendido, el precio del menú será de 50 € por persona. En caso de no confirmar el cliente estos menús, La Cococha no atenderá dichos servicios.

* En el supuesto de que los invitados se sienten con protocolo de mesas, se entregarán dos listas de invitados: una de mesas y otra alfabética, 10 días antes de la celebración del servicio.

* El cliente enviará la confirmación de dicho presupuesto previamente firmado.

FORMA DE PAGO:

* Se cobrará, como mínimo, por el número de invitados confirmados diez días antes de la fecha de realización del servicio. No obstante, en el caso de que asista un número superior a la cifra confirmada, se cobrará por asistente adicional a razón del presupuesto aceptado.

* Todos los precios mencionados en el presente presupuesto son los establecidos para 2018 y no incluyen el IVA.

* Los clientes contratarán nuestro servicio directamente con el Teatro Goya.
Vigencia 30 días