coffee

1988 OCTUBRE 2018
medems
catering
30 AÑOS
CON EL MEJOR EQUIPO

EL PRECIO DEL MENÚ INCLUYE:

El servicio camareros en virtud del número de personas contratado, un responsable y el equipo de cocina durante todo el evento.

MATERIAL DE MENAJE

Todo el material de menaje necesario: cristalería, bandejas de camareros, hieleras, servilletas de cocktail, tableros y mantelería negra, bandejas lacadas para la comida, incluidas mesas altas con decoración floral y taburetes.

BARRA DE BEBIDA

- Café, Té e infusiones
- Refrescos (Coca - cola, coca - cola light, naranja, limón)
- Zumo de naranja y zumo de tomate
- Agua mineral (Con y sin gas)

MENÚ DE COFFEE

· Precio por persona Menú Coffee A-1	15,75 Euros
· Precio por persona Menú Coffee A-2	18,50 Euros
· Precio por persona Menú Coffee A-3	21,00 Euros

MENÚ COFFEE A - 1

Petits Croissants al horno

Mini muffins de Chocolate y Pera / Manzana y Limón

Mini sándwiches variados integrales, 5 cereales...:

Pollo Braseado, Manzana y Mantequilla con Trufa
Lacón, Tatsoy y Mahonesa de Sésamo
Queso Fresco, Tomate y Albahaca

MENÚ COFFEE A - 2

Petits Croissants al horno

Plumcakes variados (Chocolate, manzana y pasiego)

Brochetas de fruta de temporada

Petit macarrons de sabores

Mini sándwiches variados integrales, 5 cereales...:

Pollo Braseado, Manzana y Mantequilla con Trufa
Lacón, Tatsoy y Mahonesa de Sésamo
Queso Fresco, Tomate y Albahaca

MENÚ COFFEE A - 3

Zumos de fresa y plátano/ mora y manzana/naranja, zanahoria y jengibre

Petits Croissants al horno

Mini muffins de Chocolate y Pera / Manzana y Limón

Huevos revueltos con tomate natural al momento

Crumble de galleta con espiral de manzana y yogur

Mini pulguitas de jamón ibérico con tumaca

Mini sándwiches variados integrales, 5 cereales...:

Pollo Braseado, Manzana y Mantequilla con Trufa
Lacón, Tatsoy y Mahonesa de Sésamo
Queso Fresco, Tomate y Albahaca

OTRO MATERIAL DE MENAJE OPCIONAL

Alquiler de mesas altas con mantel negro	24,00 Euros/ud
Alquiler de mesas de 0,80 de diámetro	10,22 Euros/ud
Alquiler de mesas de 1,50 de diámetro	12,65 Euros/ud
Alquiler de manteles (color pendiente elegir)	24,27 Euros/ud
Alquiler de sillas acolchadas con fundas	8,85 Euros/ud

UNIFORME DE LOS CAMAREROS

Camisa lisa de algodón negro con pantalón y mandilón negro

Camisa blanca, corbata negra y mandilón negro

PRESENTACIÓN DE LOS CANAPÉS

Toda la presentación de los canapés y de la comida puede ser en gama de:

- Fuentes de acero de diseño italiano y escandinavo en líneas contemporáneas,
- Bandejas lacadas japonesas.
- Fuentes de canapés de Putter (aleación de aluminio y estaño)
- Soportes de madera y mimbre de líneas modernas actuales, Etc...

FORMA DE PAGO A TRAVES DEL TEATRO GOYA

copa de vino

1988 OCTUBRE 2018

medems catering

30 AÑOS

CON EL MEJOR EQUIPO

EL PRECIO DEL MENÚ INCLUYE:

El servicio de camareros en virtud del número de personas contratado, un responsable y el equipo de cocina durante todo el evento.

MATERIAL DE MENAJE

Todo el material de menaje necesario: cristalería, copas de agua, copas de vino…cubertería, bandejas de camareros, hieleras, servilletas de cocktail, tableros y mantelería negra, incluidas mesas altas con mantel y decoración floral y taburetes

BARRA DE BEBIDA

- Refrescos (Coca – cola, coca – cola light, naranja, limón y soda)
- Zumo de naranja y zumo de tomate
- Agua mineral (Con y sin gas)
- Cervezas (Con y sin alcohol)
- Vino Blanco Rueda: Palacio de Bornos – Verdejo
- Vino Tinto Rioja: Sierra Cantabria – Rioja

MENÚS DE COCKTAIL

Menú de cocktail con 1,5 piezas de cada variedad por persona:

- Precio por persona Menú Cocktail
  a elegir 6 variedades entre calientes y fríos 24,00 €
- Precio por persona Menú Cocktail
  a elegir 7 variedades entre calientes y fríos 25,75 €
- Precio por persona Menú Cocktail
  a elegir 8 variedades entre calientes y fríos 27,25 €

Menú de cocktail con 2 piezas de cada variedad por persona:

- Precio por persona Menú Cocktail
  a elegir 6 variedades entre calientes y fríos 27,25 €
- Precio por persona Menú Cocktail
  a elegir 7 variedades entre calientes y fríos 29,50 €
- Precio por persona Menú Cocktail
  a elegir 8 variedades entre calientes y fríos 31,75 €

** Para dar un servicio óptimo, en aquellos casos en los que se necesiten menús específicos para personas alérgicas o intolerantes, rogamos nos avisen con antelación.*

10% I.V.A. NO INCLUIDO

MENÚ COCKTAIL

VARIEDADES CALIENTES

Risotto de Montaña con Setas, Boletus, Trompetas de la muerte y Aceite de Trufa

Mini Platitos de Arroz Cremoso Elaborado con Souquet de Marisco

Maki de Socarrat Negro con Alioli de Perejil y Arroz inflado al Azafrán

Hachi Parmentier de Rabo de Toro con Espuma de Patata

Tortilla de Patata con Pimientos en Pan Soplado

Bocadillitos de Calamares con Mahonesa de Lima

Patatitas rellenas de Rabo de Toro

Mini Burguer Ibérica (queso Arzúa, secreto ibérico y tomate)

Mini Burger Japonesa (ternera, soja y wasabi, pan de té verde y brotes de soja)

Crostini de Rape con Muselina Suave de Ajo

Tataki de Solomillo con Caldo de Pimientos de Padrón y Wasabi Blanco

Consomé de Ave de Corral

VARIEDADES FRIAS

Cucuruchos de Sésamo con Tartar de Atún y Helado de Limón

Nougat-Canutillo de Kikos con Crema de Jabugo y Emmental

Spoon de Jamón de Pato ahumado con Cremoso de Wasabi Blanco y Micro Ensalada

Jamón Ibérico de Bellota con picos de Jerez

Maki de Quinoa Real con Pollo Especiado y Crispy

Bocadillito de Solomillo de Ternera con Aceitunas y Salsa Tártara de Café

Crostini de Panceta con Rúcula y Huevas de Arenque

Tartar de Fuet con Pomodori y Caviar de Aceite

Pan sardo con Anchoa, Tomate y Queso

Selección de Futto Makis variados con Soja, Jengibre y Wasabi

Láminas Crujientes de Manzana con Foie du Périgord

Bodegón de Quesos Nacionales con Selección de Panes, Uvas, Pasas…

Ceviche de Corvina y Limón sobre Lima

Selección de Futto Makis Variados con Mermelada de Soja, Jengibre y Wasabi

MEDEMS CATERING, S.L. - CIF: B-80712359 - Nº DE REGISTRO SANITARIO DE LA COMUNIDAD DE MADRID : 26.00008193/M
Juan de Juanes, 12 - 28007 Madrid - Telf.91 726 84 67 -comercial@medemscatering.com - www.medemscatering.com

UNIFORME DE LOS CAMAREROS

Camisa lisa de algodón negro con pantalón y mandilón negro sin coste alguno.

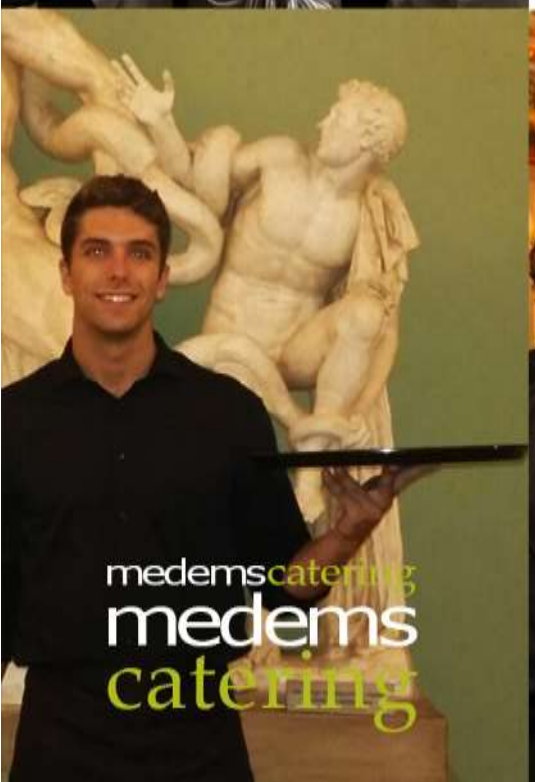
PRESENTACIÓN DE CANAPÉS

Toda la presentación de los canapés y de la comida puede ser en gama de:

- Fuentes de acero de diseño italiano y escandinavo en líneas contemporáneas
- Bandejas lacadas japonesas.
- Fuentes de canapés de Putter (aleación de aluminio y estaño)
- Soportes de madera y mimbre de líneas modernas actuales, etc…

Todo ello de acuerdo al entorno y decoración del lugar de celebración para no romper su estética

FORMA DE PAGO A TRAVES TEATRO GOYA



cocktail

1988 OCTUBRE 2018
medems
catering
30 AÑOS
CON EL MEJOR EQUIPO

EL PRECIO DEL MENÚ INCLUYE:

El servicio de camareros en virtud de las personas contratado, un responsable y el equipo de cocina durante todo el evento.

MATERIAL DE MENAJE

Todo el material de menaje necesario: cristalería, copas de agua, copas de vino, cubertería, bandejas de camareros, hieleras, servilletas de cocktail, tableros y mantelería negra, incluidas mesas altas con mantel y decoración floral y taburetes.

BARRA DE BEBIDA

- Refrescos (Coca - cola, coca - cola light, naranja, limón)
- Zumo de naranja y zumo de tomate
- Agua mineral (Con y sin gas)
- Cervezas (Con y sin alcohol)
- Vino Blanco Rueda: Palacio de Bornos
- Vino Tinto Rioja: Sierra Cantabria

MENÚS DE COCKTAIL

Menú de cocktail con 1 pieza de cada variedad por persona

- Precio por persona Menú Cocktail A - 1 37,95 Euros
- Precio por persona Menú Cocktail A - 2 40,85 Euros
- Precio por persona Menú Cocktail A - 3 42,45 Euros
- Precio por persona Menú Cocktail A - 4 43,65 Euros
- Precio por persona Menú Cocktail A - 5 44,25 Euros

Menú de cocktail con 1,5 piezas de cada variedad por persona

- Precio por persona Menú Cocktail A - 1 45,85 Euros
- Precio por persona Menú Cocktail A - 2 49,75 Euros
- Precio por persona Menú Cocktail A - 3 52,15 Euros
- Precio por persona Menú Cocktail A - 4 53,85 Euros
- Precio por persona Menú Cocktail A - 5 57,50 Euros

Menú de cocktail con 2 piezas de cada variedad por persona

- Precio por persona Menú Cocktail A - 1 53,75 Euros
- Precio por persona Menú Cocktail A - 2 58,50 Euros
- Precio por persona Menú Cocktail A - 3 61,75 Euros
- Precio por persona Menú Cocktail A - 4 64,15 Euros
- Precio por persona Menú Cocktail A - 5 69,25 Euros

** Para dar un servicio óptimo, en aquellos casos en los que se necesiten menús específicos para personas alérgicas o intolerantes, rogamos nos avisen con antelación.*

10% I.V.A. NO INCLUIDO

MENÚ COCKTAIL A - 1

Brochetas de Langostinos con Kikos y Suero de Parmesano

Tempura de Verdura Variada con Salsa Tonkatsu

Bikinis de Mozzarella de Búfala con Trufa Negra

Mini burguer de Cordero, curry, Salsa de yogurt, Pasas y Hoja de Menta

---

Virutas de Jamón Ibérico de Bellota con garbancitos de Jerez

Brochetas de Salmón con Crema Tzatsiki y de Rábano Picante

Crostini de Bifé de Buey con Germinados y Salsa Chimi-Churry

Bodegón de Quesos Nacionales con Selección de Panes, Uvas, Pasas…

Foie du Périgord con Tostas y Coulis de Arándanos e Higos

Selección de Futto Makis Variados con Mermelada de Soja, Jengibre y Wasabi

Bocadillito de Solomillo de Ternera con Aceitunas y Salsa Tártara de Café

DULCES

Espuma de Queso Mascarpone con Frutos Rojos

Trufitas de Chocolate con Mango Caramelizado

MENÚ COCKTAIL A - 2

Rissotto de Montaña con Setas, Boletus, Trompetas de la Muerte y Aceite de Trufa

Tataki de Solomillo con Caldo de Pimientos de Padrón y Wasabi Blanco

Bricks de Cabrales con Salsa de Frambuesa

Pulpo a´feira frito con Mahonesa de Limón

Virutas de Jamón Ibérico de Bellota con garbancitos de Jerez

Láminas crujientes de Manzana con Foie du Périgord

Causa de Sardina Ahumada y Cebolla Frita

Spoons de Queso de Cabra y Perdiz con Cebollita Confitada y Vinagreta de Nueces

Bodegón de Quesos Nacionales con Selección de Panes, Uvas, Pasas…

Cucurucho de Tartar de Atún con Helado de Lima-Limón

Pan Soplao con Rillete de Perdiz y Encurtidos

Mini tacos de Cochinita Pibil

Ceviche de Corvina sobre Lima fresca

DULCES

Piruletas de Chocolate Rellenas de Mousse de Galleta

Crema Catalana sobre Galleta Crujiente

MENÚ COCKTAIL A - 3

Risotto de Parmesano y Trufa con Trigueros

Mini burguer Ibérica (queso arzúa, secreto ibérico y tomate)

Mini pitas de Ternera con Salsa Tzatsiki

Won Ton de Rabo de Toro con Mahonesa de Piparras

Piadina de Verduras y Mole

Virutas de Jamón Ibérico de Bellota con garbancitos de Jerez

Huevos Fritos con Jamón siglo XXI

Pad thai con Ensalada de Hierbas Frescas y Cacahuetes

Crumble de Pistachos con Foie du Périgord

Cucurucho de Tartar de Atún con Helado de Lima-Limón

Spoon de Jamón de Pato ahumado con Cremoso de Wasabi Blanco y Micro Ensalada

Bodegón de Quesos Nacionales con Selección de Panes, Uvas, Pasas…

Tartar de Fuet, Pomodori y Caviar de Oliva Virgen

DULCES

Classic de Manzana Caramelizada sobre Hojaldre

Esfera de Manzana con Wasabi

Espuma de Tiramisú en vaso cónico

MENÚ COCKTAIL A - 4

Maki de Socarrat Negro con Alioli de Perejil y Arroz inflado al Azafrán

Brochetitas de Solomillo con Chutney de Calabaza

Chili crab sobre Papel con Salsa Cítrica

Bikinis de Camembert y Jamón con Mantequilla de hierbas

Mini Platitos de Arroz Cremoso Elaborado con Souquet de Marisco

Brochetitas de Langostino empanado con Wonton y Mahonesa de Tequila

---

Virutas de Jamón Ibérico de Bellota con garbancitos de Jerez

Selección de Futto Makis con Mermelada de Soja, Jengibre y Wasabi

Maki de Quinoa Real con Pollo Especiado y Crispy

Disco de Queso al cubo

Pan Sardo con Anchoas, Tomate y Caviar de Aceite

Tortilla de Patata con Pimientos en Pan Soplado

Pan de Centeno con Roast beef y Piña asada

Cucuruchos con Foie y Pistachos

DULCES

Espuma de Queso Mascarpone con Frutos Rojos

Mini Trufitas de Chocolate con Mango Caramelizado Crujiente

Ensalada de Frutas con Merengue Gratinado

MENÚ COCKTAIL A - 5

Brochetas de Langostinos con Kikos y Suero de Parmesano

Maki de Socarrat Negro con Alioli de Perejil y Arroz inflado al Azafrán

Pan de Cristal de Carrilleras Ibéricas con Salsa Satay Cítrica

Mini patatitas de Rabo de Toro con Mahonesa de Piparras

Mollete de Tortilla Española con Caviar

Alitas de Pollo al Limón estilo Medems

Virutas de Jamón Ibérico de Bellota con garbancitos de Jerez

Terrina de Pulpo con Espuma de Patata y Vinagreta de tomate

Hoja de Sisho Morada/Verde con Tartar de Gambas

Bodegón de Quesos Nacionales con Selección de Panes, Uvas, Pasas…

Costillas Barbacoa con Crujiente de Arroz a la Brasa

Crujiente de Yuca con Tapenade y Queso

Gambas al Ajillo Medems S.XXI

Coca de Bloody Mary con Ricota y Tomates Confitados

Cucuruchos de Pesto con Foie y Pistachos

Selección de Futto Makis con Mermelada de Soja, Jengibre y Wasabi

DULCES

Espuma de Queso Mascarpone con Frutos Rojos

Torrija Medems

Arroz con Leche Versión Niguiri

FORMA DE PAGO A TRAVES DEL TEATRO GOYA

cena

1988 OCTUBRE 2018
medems
catering
30 AÑOS
CON EL MEJOR EQUIPO

EL PRECIO DEL MENÚ INCLUYE:

El servicio de camareros en virtud del número de personas contratado, un responsable y el equipo de cocina durante todo el evento.

MATERIAL DE MENAJE

Cristalería, copas de agua, copas de vino, cubertería, bandejas de camareros, hieleras, servilletas de cocktail, tableros y mantelería a elegir , mesas redondas para la cena, sillas Tiffany a elegir modelo, ceniceros y centros de flores para las mesas.

BARRA DE BEBIDA

- Refrescos (Coca - cola, coca - cola light, naranja, limón)
- Zumo de naranja y zumo de tomate
- Agua mineral (Con y sin gas)
- Cervezas (Con y sin alcohol)
- Vino Blanco Rueda: Palacio de Bornos - Verdejo
- Vino Tinto Rioja: Sierra Cantabria - Rioja

VINOS DE LA CENA

- Vino Blanco Rueda: Palacio de Bornos - Verdejo
- Vino Tinto Rioja: Sierra Cantabria - Rioja

MENÚ DE CENA

Precio por persona Menú Cena A - 1	106,00 Euros
Precio por persona Menú Cena A - 2	98,50 Euros
Precio por persona Menú Cena A - 3	92,50 Euros

** Para dar un servicio óptimo, en aquellos casos en los que se necesiten menús específicos para personas alérgicas o intolerantes, rogamos nos avisen con antelación.*

10% I.V.A. NO INCLUIDO

MENÚ COCKTAIL

(a elegir 6 variedades)

VARIEDADES DE APERITIVOS FRÍOS

Cocktail Gin Fizz (Cocktail ligero frío/caliente con espuma de clara de huevo tónica y ginebra)

Mini Shots de Gazpacho de Cerezas o de Fresas

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Sashimi de Atún con Nube de Parmesano

Terrina de Sardinas, Piquillos y Olivada

Spoons de Queso de Cabra y Perdiz con Cebollita Confitada y Vinagreta de Nueces

Corte de Foie con Manzana Caramelizada

Brochetas de Salmón Ahumado con Salsa Tzatziki

Makis Variados con Mermelada de Soja

Pan Sardo con Anchoas, Tomate Natural y Caviar de Aceite

Flor de Hibiscus con Foie

"Viaje a Asturias": Helado de Sidra con Espuma de Cabrales y Manzana

Cucurucho de Tartar de Atún con Helado de Lima

Tataki de Solomillo con Pimientos de Padrón

Terrina de Pulpo con Vinagreta de Tomate

VARIEDADES DE APERITIVOS CALIENTES

Selección de Croquetitas variadas: Jamón, Puerros y Boletus

Mini Bricks de Cabrales con Salsa de Frambuesa

Bikinis de Mozzarella de Búfala y Trufa Blanca

Mini Platitos de Risotto de Marisco o de Setas

Brochetitas de Langostinos, Kikos y Suero de Parmesano

Tempura de Verdura con Salsa Tonkatsu

Brochetita de Magret de Pato con Chutney de Calabaza

Mini Bricks de Morcilla con Coulis de Pimientos

Aguacate en Tempura con Crema de Yuzu

Wonton de Rabo de Toro con Mayonesa de Piparras

Daditos de Cochinillo con Crujiente y topping de Manzana

Maki de Socarrat con Ali Oli y su Crujiente

MEDEMS CATERING, S.L. - CIF: B-80712359 - Nº DE REGISTRO SANITARIO DE LA COMUNIDAD DE MADRID : 26.00008193/M
Juan de Juanes, 12 - 28007 Madrid - Telf.91 726 84 67 -comercial@medemscatering.com - www.medemscatering.com

MENÚ CENA A - 1

PRIMEROS PLATOS

Tataki de Atún Ibérico con coca de Bloody Mary y sus cherrys

Tartar de Gamba Blanca y Anguila Ahumada sobre Causa de Patata y crujiente de Sisho Verde

Rillete de Perdiz y Caviar con Gazpachuelo de Nécoras

Canelón de Pato con Frutos Pasos y Secos en papillote

SEGUNDOS PLATOS

Lubina con Puré anisados, Bimi y Cebolletas salteadas y Jugo de sus Espinas asadas

Dorada con Mole Verde de Semillas y Tomatillo de Árbol

Lasaña de Chipirones con Bechamel de Coco y Curry y Remolacha sin fin

Carrillera Ibérica y Ensalada de Verduras Encurtidas

POSTRES

Mousse de Chocolate con Texturas de Limón

Cremoso Suave de Queso con Frutas frescas de temporada y Jugo de Fresitas y Menta

Crema Montada de Caramelo salado con Mousse de Manzana asada y Merengue fresco tostado

CAFÉ, INFUSIONES Y MIGNARDISES

MENÚ CENA A - 2

PRIMEROS PLATOS

Coulant de Foie con Corazón Líquido de Higo Rojo con Bouquet de Verdes y sus tostas

Tartar de Tomate y Sandía con Ensalada de Mariscos

Canelón de Txangurro sobre cama de Chipirones y Trigueros y Ali-Oli de su Coral

Porrada de Bogavante, Langostinos y Vinagreta de Riesling y Perifollo

SEGUNDOS PLATOS

Solomillo con Gratén de trufa y cebollitas Glaseadas

Merluza al horno con Quenelle de Patatas panadera, Trigueros y Mojo Rojo

Lomo de Lubina a la Plancha, Puré de Anisados,
Verduritas Salteadas con Fondo Oscuro de sus Espinas tostadas

Cubo de Carrilleras de Ternera con Parmentier de Patata y Trufa con Cebollitas

POSTRES

Graten de Piña, Jengibre y Coco con Helado de Mandarina

Mousse de Chocolate y Lima Kaffir con Helado de Mango

Bizcocho especiado con Biscuit de Pera Confitada, Toffee cítrico y helado de mascarpone

Plissé de Frutas Frescas con Helado de Queso fresco y Sopa de Vainilla

CAFÉ, INFUSIONES Y MIGNARDISES

MENÚ CENA A - 3

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de Pintada Escabechada con Boletus y crujiente de Queso de Cabra con Módena

Ensalada de Verdes, Queso de Cabra, Frutos Rojos y Vinagreta de Miel

Raviolis de Espinacas y Ricota con Crema de Boletus Edulis

Canelón de Oca y Trufa con Ensalada de Parmesano

SEGUNDOS PLATOS

Confit de Pato con Cebollita Glaseada y Patatitas paja

Solomillo Ibérico con Puré de Portobello, Patatitas salteadas y Salsa de Cerezas

Lomos de Merluza al horno y Langostinos con Perejilada y Patatitas panadera

Suprema de Salmón con Parmentier de Soja y Limón e Hinojos Noissette

POSTRES

Cremoso de Queso con Cassis, Bizcocho de Nuez y Helado de Caramelo de Mar

Bavaroise de Yogur y Chocolate Blanco con Helado y Salsa de Frambuesa

Mousse de Avellanas con Cookies de Chocolate, Salsa y Helado de Mandarina

CAFÉ, INFUSIONES Y MIGNARDISES

FORMA DE PAGO A TRAVES DEL TEATRO GOYA