

The background is a collage of three images: a top-down view of a restaurant dining room with many tables set with white linens and glassware; a close-up of several small glass jars containing a light-colored dessert topped with fresh raspberries and blackberries; and a view of a restaurant's curved balcony or mezzanine level with a white railing and warm lighting.

PREMIUM
GOURMET

◆ CATERING ◆

Palacio de Neptuno

Menús 2015

www.grupo-azafran.com

PREMIUM
GOURMET
• CATERING •

Mucho más que gastronomía gourmet

Más de 85.000 eventos realizados con éxito a nivel nacional e internacional nos avalan; corporativos, institucionales, deportivos, sociales...

Creamos experiencias gastronómicas donde la puesta en escena marca la diferencia. Nuestro equipo entiende que cada evento es único, y saber interpretarlo es la clave del éxito.

Un equipo que combina juventud y amplísima experiencia, el cóctel perfecto.

www.grupo-azafran.com

Coffee



Coffee A

bebidas

Zumo de naranja y piña.

Café e infusiones.

Aguas minerales con y sin gas

Precio

8,75 €/persona + 10% I.V.A

Coffee B

Mini palmeritas.

Mini napolitanas de chocolate

bebidas

Zumo de naranja y piña.

Café e infusiones.

Aguas minerales con y sin gas

Precio

9,75 €/persona + 10% I.V.A

Coffee



Coffee C

Mini palmeritas.
Mini napolitanas de chocolate
Mini brochetas de frutas

bebidas

Zumo de naranja y piña.
Café e infusiones.
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos

Precio

12,25 €/persona + 10% I.V.A

Coffee D

Mini muffins
Cookies
Sándwich de jamón y queso
Wraps variados
(vegetal, salmón ahumado, César de pollo)

bebidas

Zumo de naranja y piña.
Café e infusiones.
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos

Precio

13,25 €/persona + 10% I.V.A

Vino español

Vino español A

snacks

Crujiente de kikos con curry

frios

Queso Mahón con naranja amarga

Durum Pato Pekin

bebidas

Vino blanco y tinto

Cervezas con y sin alcohol

Aguas minerales con y sin gas

Refrescos y Zumos de frutas

Precio

16,50 €/persona + 10% I.V.A

pr

Vino español B

snacks

Crujiente de pipas y pimienta

frios

Virutas de jamón ibérico con picos de pan
Dados de queso manchego con picos
Pepito "Brioche" de pollo y col-slaw
Pincho de tortilla de patatas y de chorizo
Mini bocadito con atún, huevo y piquillo

bebidas

Vino blanco y tinto

Cervezas con y sin alcohol

Aguas minerales con y sin gas

Refrescos y Zumos de frutas

Precio

20,00 €/persona + 10% I.V.A

pr

Cocktail

Cocktail A

snacks

Chips de plátano y vegetales
Bartolillos con sal de apio

frios

« Profiterol » de foie , pipas y naranja
Patatina de brandada de atún con emulsión de piquillos
Blinis de roast beef con verduras
Pepito « Brioche » de pechuga de pollo « B&Q » y col-slaw
Pincho de tortilla , boquerón y piparra « *como en Donosti* »
Enrollado de cangrejo , manzana y gambas

bebidas

Vino blanco y tinto
Cervezas con y sin alcohol
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos y Zumos de frutas

Precio

27,00 €/persona + 10% I.V.A

Cocktail



Cocktail B

snacks

Chips de Yuca con Sal Ahumada
Crujiente de pipas y pimienta

frios

« Focaccia-crunch » de compota de higos y pechuga de pato
Tosta « Brioche » de tartar de escalivada y lomo de sardina escabechada
« Naan » de guacamole-pibil y cebolla marinada a la lima
Pincho de salmón al pomelo con sunamomo de pepino y tofu
Cucharita de tartar de buey con parmesano y espuma de mostaza
Blinis de langostino y huevas de tobbiko

calientes

Yakitori de pollo con salsa soja
Samosas con salsa de cilantro
Mini brocheta de verduras con salsa romesco

bebidas

Vino blanco y tinto
Cervezas con y sin alcohol
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos y Zumos de frutas

Precio

33,00 €/persona + 10% I.V.A

pr

Cocktail Almuerzo o Cena



Cocktail C

Snacks

Hojaldre de parmesano , tomate y albahaca
Crujientes de kikos con curry

frios

« Focaccia-crunch » de Jamón de Teruel
y tomate natural aliñado
Trufas de queso y semillas de amapola
Maki-tortilla de Brandada de bacalao y trufas
Blinis de houmous , lomo de sardina
y caviar de arenque
Brioche de pastrami , tapenade
y verduras provenzales
Vol-au-vent de txangurro y gambas
Pincho de pavo asado y almendrado
a la mostaza de miel
« Genovés » de zanahoria , especias ,
foie y piñones

calientes

Mini hamburguesa de ternera con
cebolla confitada , queso de cabra
y barbacoa
« Finger » de pollo cajún y
mahonesa de lima
Huevo «ROTO»
con carbonara de setas y
parmesano
Mini croquetas de cocido madrileño

postres

Cup de chocolate y peppermint
Cañas de crema de limón

bebidas

Vino blanco y tinto
Cervezas con y sin alcohol
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos y Zumos de frutas

Precio

38,00 €/persona + 10% I.V.A

Aperitivo



Aperitivo (media hora)

snacks

Hojaldre de parmesano, tomate y albahaca

frios

« Profiterol » de foie , pipas y naranja
Blinis de salmón ahumado y cremosa tartara
Cucharita de tartar de buey con parmesano y espuma de mostaza
Tosta "Brioche" de jamón de Teruel con hierbas provenzales
Mahón con naranja amarga

bebidas

Vino blanco y tinto
Cervezas con y sin alcohol
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos y Zumos de frutas

Precio

8,50 €/persona + 10% I.V.A
precio solo válido con la realización del almuerzo

Almuerzo o Cena



Menu A

entrantes

Tomates "semi-asados" y velo de jamón curado con terciopelo de escalivada y queso de cabra
Crema fina de Pularda con huevo poché, setas y confit
Gazpacho verde con tartar de dátiles, gambas y espumoso suave de parmesano
Finas lonchas de "pastrami", tabouleh de peras e hinojo a la menta con pistachos

segundos

Suprema de bacalao "Islandia", cocinado a baja temperatura, con trinchado de patatas y tomates al ibérico
Atún "teriyake", menestra de pimientos al rescoldo, esencia de escalivada y picada de aceitunas arbequina
Lechón confitado, mortero de boniatos asados, peras, calabaza, mezclun de hojas y su jugo
Pechuga de pollo de corral "B&Q" con reducción de naranja, atillo de tirabeques y bacon

postres

Crumble de manzana, nata a la canela y salsa de limón
Queso fresco batido con ciruelas pasas al P.X. , posos de cacao y miel de azahar
Variación de Tiramisu, daditos de bizcocho brownie, gelatina de café, espumoso de mascarpone
Cañitas de hojaldre rellenas de crema de lima con salsa ligera de almendras amargas

bebidas

Vino tinto o blanco Montesierra D.O. Somontano
Aguas minerales con y sin gas
Café natural de Colombia

Precio

50,00 €/persona + 10% I.V.A

Condiciones generales

DURACION

Coffee y Vino español media hora

Cocktails 1 hora

Cocktails almuerzo o cena y Almuerzos o cena 1 hora y media

EL MENU INCLUYE

Gastronomía y bebida especificada en cada menú.

Personal de servicio necesario para cada servicio incluyendo
Maitre, 1 camarero cada 50 comensales en coffee y vino español, 1 camareros cada 25 comensales en cocktail y 1 camarero cada 20 comensales en almuerzo, personal de cocina y personal de logística.

Material para cada servicio, vajilla y cristalería, cubertería, mantelería de algodón, mobiliario (el adecuado a cada servicio, barras de bebidas, mesas altas y mesas de banquet e...)

Decoración no incluida

Precios validos para grupos de 100 pax mínimo, para grupos inferiores solicitar presupuesto

* Forma de pago: 70 % por adelantado 30 % recepción factura, 100% por adelantado si la facturación es inferior a 3000 €



+34 910 2300303

comerciamadridl@grupo-azafran.com

www.grupo-azafran.com

www.grupo-azafran.com