



APERITIVO

Bolitas de bacalao con tomate al tomillo
Brocheta de langostino marinadas al curry
Chupito de salmorejo con virutas de ibérico
Croquetitas variadas con salsa arrabiata
Cruitées con deeps (berberechos, humus y guacamole)
Cucharita de pisto y huevo de codorniz
Jamón ibérico con picos
Pastelitas de pichón con almendras
Quiche de melocotón y emmental
Salmón marinado con salsa de eneldo
Tabla de quesos con pancitos variados, nueces y uvas
Tartaleta de aguacate y gulas

En invierno proponemos chupitos de cremas calientes
(Crema de trigueros, bisque de carabineros, crema de boletus)

MENÚ I

Milhojas de tomate, berenjena y queso de cabra; vinagreta de café
Con chips de aromáticas del campo

607 910 870

www.cateringpatiodeacmadrid.es



Solomillo de venado con salsa de moras, puré de manzana.
Ragoût de setas, cebollitas glaseadas.
Crujiente de dulce de leche

MENÚ II

Tartare de salmón con tapenade, albahaca y huevas de salmón
Carrilleras de ibérico con cebollitas al cava y ali oli de trufa
Crujiente de frutos rojos

MENÚ III

Tartar de Atún rojo con vinagreta de aguacate
Solomillo a la brêche , cebolla confitada y cócktail de setas
Trufón de chocolate con crema inglesa y coulis de frambuesa

607 910 870

www.cateringpatiodeacmadrid.es



MENÚ IV

Ensalada de bogavante con vinagreta de trufa
Confit de pato con peras al vino
Vacherin de castaña con salsa de chocolate

MENÚ V

Bomba de Crêpes de boletus
Pularda deshuesada y rellena de frutos secos, compota de mazana,
salsa de frambuesa
Biscuit de higos con crema inglesa de chocolate

MENÚ VI

Milhojas de bonito marinado, calabacín, piquillo y tomate confitado
Codornices deshuesadas en salsa de uvas, rellenas de foie
Vacherin de frambuesa

607 910 870

www.cateringpatiodeacmadrid.es



MENÚ VII

Pastel de Cabracho con lollo rosso y salsa rosa
Supremas de pichón con salsa de uvas, patatitas y cebollitas glaseadas
Fondant de chocolate con salsa de menta

MENÚ VIII

Pastel de puerros y gambas con salsa de crustáceos
Magrêt de pato relleno de foie, huevo hilado, salsa de trufa y rüsti de patata
Semifrío de frutas del bosque

MENÚ XI

Milhojas de tomate y cangrejo, albahaca crujiente y dulce de tomate
Solomillo a la Brôche con escalope de foie a la plancha y red. de P.X patatitas braseadas y compota de cebolla
Crujiente de trufa

607 910 870

www.cateringpatiodeacmadrid.es



MENÚ X

Pastel de pichón y foie con salsa de frambuesas
Lomos de Lubina salvaje al horno con pasas y piñones
Crujiente de dulce de leche

Café e Infusiones
Tejas y trufas

PODÉIS CONSULTAR NUESTRA CARTA DE PLATOS Y
CONFECCIONAROS UN MENÚ A LA MEDIDA DE VUESTRO
GUSTO Y DEL ENTORNO DONDE CELEBREIS VUESTRA BODA

TENÉIS LA POSIBILIDAD DE PREPARAR UN MENÚ DE
CÓCKTAIL-CENA O BIEN DE BUFFET

607 910 870

www.cateringpatiodeacmadrid.es



A CONTINUACIÓN OS PROPONEMOS UN MENÚ DE BODA TIPO BUFFET, PARA AQUELLOS QUE PREFIRÁIS MÁS MOVIMIENTO EN VUESTRA BODA.

APERITIVO

Chupito de salmorejo con palito de ibérico
Croquetitas variadas con salsa arrabiata
Quiche de melocotón y emmental
Heladito de foie
Jamón ibérico con picos
Pastelitas de pollo y almendras
Tartaleta de aguacate y gulas
Tablas de queso con regañás

BUFFET

Milhojas de berenjena, tomate y queso de cabra
Ensalada de escarola, nueces, bacon, vinagreta frambuesa
Pastela de pollo y almendras
Salmón en pieza cocido al cava con juliana de verdura
Buey Stroganoff
Cous cous con verduras de temporada

607 910 870

www.cateringpatiodeacmadrid.es



BUFFET DE POSTRES

Crujiente de dulce de leche

Trufón de chocolate

Carpaccio de fruta con cañas rellenas de crema

Tarta de queso con arándanos

Vasitos de babarois de frutos rojos / mus chocolate y naranja

Strudel de manzana con crema de canela

Pastelitos de limón

MENÚ NIÑOS

Mini-pizzas

Mini perritos calientes

Croquetas de ave

Mini hamburguesas

Fingers de pollo

Hogaza rellena de:

Mini-mediasnoches de jamón serrano con tomate, Jamón de York y

Queso

Patatas y nachos con crema de queso

Chupitos de helado y Pastelitos Fondant de chocolate

Refrescos sin cafeína

DISPONEMOS DE OTRAS ALTERNATIVAS AL MENÚ INFANTIL
(LASAÑA, ENSALADAS, HAMBURGUESAS, ESCALOPINES)

607 910 870

www.cateringpatiodeacmadrid.es



VINOS:

TINTO: Rioja Cr. (a elegir de nuestra carta)

BLANCO: Verdejo de Rueda (a elegir de nuestra carta)

CAVA: (a elegir de nuestra carta)

Si es de vuestro interés podemos ofreceros nuestra **RESERVA** de vinos según presupuesto.

Bebidas: Whisky, Ginebra, Ron, Vodka, Cerveza, cerveza sin alcohol, refrescos, zumos.

Licores

(Las mejores marcas a elegir de nuestra carta)

Barra de mojitos Y Chuches, cortesía del Patio

RESOPÓN

Pata de jamón braseado con mini-medias noches y mostaza

Mini pitas con tomate jamón, queso...

Sándwiches variados

607 910 870

www.cateringpatiodeacmadrid.es



Los precios de los menús, incluyen:

- menú degustación 6 personas
- aperitivo de entrada
- almuerzo-cena
- servicio de camareros-1 por mesa de 10 comensales-
- personal de cocina
- menaje (vajilla, cristalería, mantelería, mesas, sillas, etc...)
- transporte, recogida y limpieza
- barra libre 3 horas después del almuerzo o cena
- resopón o recena en la 2º hora de barra libre
- centros de flores para las mesas
- tarjetas de menú

Disponemos de cortador de jamón, venenciador

También disponemos de D.J y fotógrafos.

También disponemos de:

- Aseos portátiles de varios modelos.
- Carpas, Jaimas.
- Setas de calor.
- Mobiliario led.

607 910 870

www.cateringpatiodeacmadrid.es



A CONTINUACIÓN OS PROPONEMOS UN MENÚ DE BODA TIPO COCKTAIL.

MENÚ BODA

CÓCKTAIL-CENA

Brocheta de langostino y mango con salsa rosa
Brocheta de salmón marinado con salsa de eneldo
Chupito de crema de tomate con mozzarella y albahaca
Chupito de crema de trigueros con virutas de ibérico
Croquetas boletus, puerros con salsa arrabiata
Cucharita de pisto con huevo codorniz
Mini hamburguesitas con foie y cebolla confitada
Mini fajitas de pollo y verdura
Pastelitos marroquíes de pichón / Briouats de verduras
Quiche de melocotón y emmental
Raviolis de queso con salsa de tomate al tomillo
Sushi variado con salsa de soja
Tapita de carrillera ibérica con alioli dulce
Tapita de cuscús con foie a la plancha
Tartaleta de aguacate y gulas
Tortillitas de patata y calabacín
Tosta de solomillo ibérico con pesto

607 910 870

www.cateringpatiodeacmadrid.es



PARA PASAR Y APOYAR EN MESA BUFFET

PATA DE JAMÓN BRASEADO CON MEDIAS NOCHES Y MOSTAZA
TABLA DE QUESOS CON CESTO DE PANES VARIADOS Y UVAS
CRUDITEES Y DEEPS(HUMUS, BERBERECHOS Y GUACAMOLE)

AL FINAL PLATITO DE:

-STROGONOFF CON CUSCÚS DE VERDURAS Y PASAS

PASTELES:

Fondant de chocolate, Brocheta de fruta, Crêpes de limón,
Pastelitos de queso y frambuesa, Pastelitos de manzana y canela
de dulce de leche

Servicio de camareros/as y cocina

MENAJE

El necesario para servir el evento incluyendo mesas buffet, mesas apoyo, sillas, manteles, centros de mesa, comida y bebida.

BEBIDA

Vino Tinto Cr., Vino blanco Rueda. Cava, Cerveza con y sin alcohol,
Zumos, Hielo.

607 910 870

www.cateringpatiodeacmadrid.es



BARRA LIBRE

Whisky, (Johnnie Walker; Ballantines), Ginebra, (Beefeater, Gordons), Ron (Barceló, Brugal) Vodka Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, Zumos (Naranja, melocotón, piña). Hielo.

Mojitos, daiquiri, bloody Mary....

RECENA:

Pulguitas con tomate variadas

Inglesitos de ensalada jamón y queso

Brochetas de fruta

607 910 870

www.cateringpatiodeacmadrid.es