



bonquu
Catering



Desayunos



Coffee - break



Brunch

Desayuno / Coffee 1

8€ + IVA

Mini napolitanas de chocolate.

MiniCroissants de mantequilla.

Sandwiches de pan tramezzini con jamón york y queso.

Plum cake

Bebida

Café *lavazza*

Infusiones

Colacao

Nescafé

Zumo de frutas *Minute Maid*



Desayuno / Coffee 2

9€ + IVA

Mini napolitanas de chocolate.

MiniCroissants de mantequilla.

Tostadas de pan con tomate y paletilla ibérica.

Plum cake

Bebida

Café *lavazza*

Infusiones

Colacao

Nescafé

Zumo de frutas *Minute Maid*



Desayuno / Coffee 3

12€ + IVA

Mini napolitanas de chocolate.

MiniCroissants de mantequilla.

Tostadas de pan con tomate y paletilla ibérica.

Plum cake

Minimuffins de vainilla y chocolate.

Brocheta de frutas de temporada

Bebida

Café *lavazza*

Infusiones

Colacao

Nescafé

Zumo de frutas *Minute Maid*



Desayuno / brunch

16€ + IVA



Mini napolitanas de chocolate.
MiniCroissants de mantequilla.
Mini muffins de chocolate y vainilla.
Mini tramezzinis de jamón y queso
Mini bagels de salmón ahumado y berros.
Buffet de panes tostados con paleta ibérica, tumaca,
aceite de oliva virgen extra, flor de sal.
Mini pancakes con mermeladas.
Yogur griego con toppings
Brocheta de frutas de temporada



Bebida

Café *lavazza*
Infusiones
Colacao
Nescafé

Zumo de naranja *Minute Maid*
Zumo de tomate con zumo de limón, sal, pimienta y apio.



Desayuno / brunch

18€ + IVA



- Mini napolitanas de chocolate.
- MiniCroissants de mantequilla.
- Mini muffins de chocolate y vainilla.
- Mini tramezzinis de jamón y queso
- Mini bagels de salmón ahumado y berros.
- Huevos Benedictine.
- Mini pancakes con mermeladas.
- Yogur griego con toppings
- Brocheta de frutas de temporada



Bebida

- Café *lavazza*
- Infusiones
- Colacao*
- Nescafé*



- Zumo de naranja *Minute Maid*
- Zumo de tomate con zumo de limón, sal, pimienta y apio.



Vino Español



Copa de Cava



10€ + IVA

Vino Español 1

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Tabla de quesos manchego, cheddar, Emmental y parmesano.

Tortilla Española.

Brocheta de cherry y mozzarella con aceite de albahaca.

Bebidas

Vino tinto, vino blanco, refrescos, cerveza y aguas.

Vino Español 2

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Tabla de quesos manchego, cheddar, Emmental y parmesano.

Tortilla Española.

Minisandwiches de pan tramezzini variados.

Brocheta de cherry y mozzarella con aceite de albahaca.

Bebidas

Vino tinto, vino blanco, refrescos, cerveza y aguas.

15€ + IVA

Vino Español 3

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Tabla de quesos manchego, cheddar, Emmental y parmesano.

Tortilla de boletus.

Minisandwiches de pan tramezzini variados.

Miniblinis de salmón ahumado con mantequilla de manzana granny smith.

Brocheta de cherry y mozzarella con aceite de albahaca.

Pasteles variados

Bebidas

Vino tinto, vino blanco, refrescos, cerveza y aguas.

bonquu
Catering

8€ + IVA

Copa de cava 1

Minisandwiches de pan tramezzini variados.

Fresones en brocheta con cobertura de chocolate blanco y negro.

Pasteles variados



Bebidas

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

bonquu
Catering

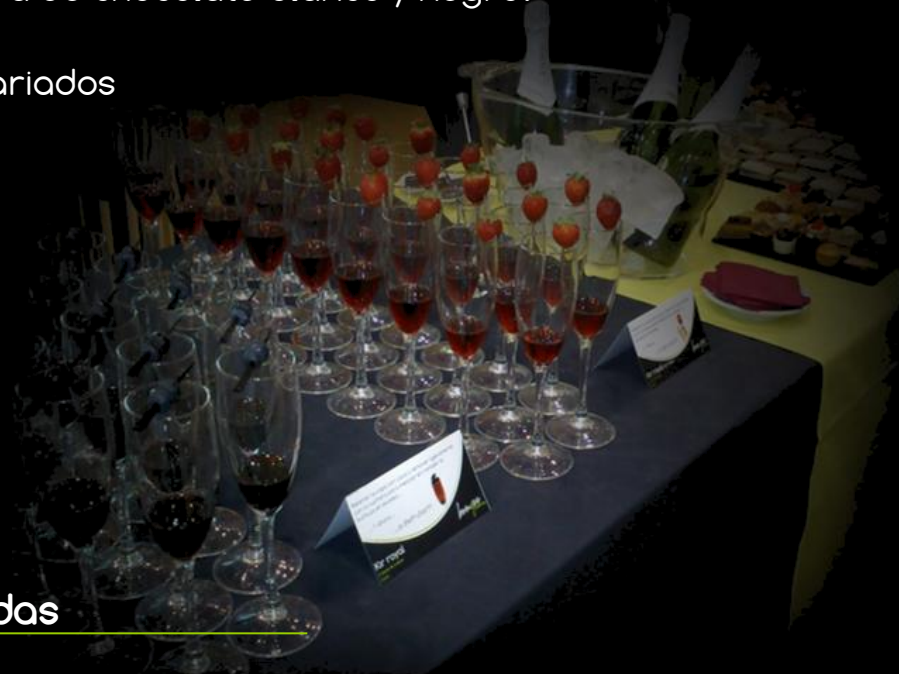
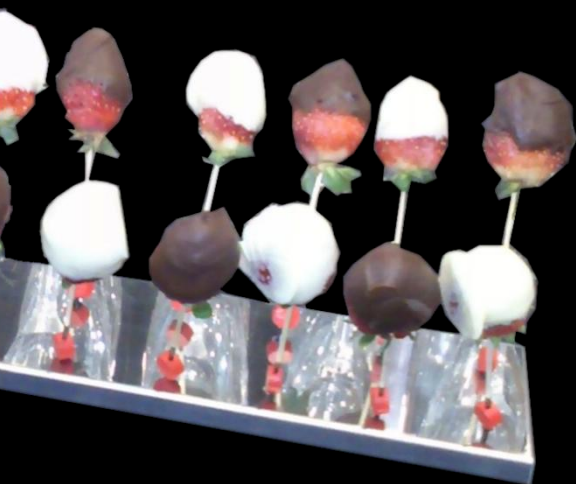
10€ + IVA

Copa de cava especial

Minisandwiches de pan tramezzini variados.

Fresones en brocheta con cobertura de chocolate blanco y negro.

Pasteles variados



Bebidas

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Licores de frambuesa y arándanos para elaboración de Kir Royal.

Detalles de los vinos españoles y copa de cava

Todos los vinos y cava incluyen:

- Mantelería y menaje.
- Montaje, desmontaje y transporte (en Madrid capital).

No incluidos en el precio:

- Mobiliario auxiliar (presupuestar aparte)
- Servicio de camareros (presupuestar aparte)
- Vino crianza +1€ / pax

Copa de cava

- Cava Juve&camp +2€ / pax
- Champagne Möet Chandon +5€ / pax



15

Menús

Menú 1

Lomo de bellota con grissinis de sésamo.

Tabla de quesos manchego, cheddar, Emmental y parmesano

Mini ensalada de mezclum, queso de cabra, cebolla caramelizada, cherry bacon crujiente y vinagreta de miel.

Brocheta de cherry y mozzarella con aceite de albahaca

Crema de calabacín con croutons

Fingers de mozzarella con salsa bbq

Croquetas cocktail de jamón

Cucharitas de salmón marinado en soja y wasabi con ajo blanco malagueño y germinado de col roja.

Miniburger con tomate confitado a la albahaca y rúcula

Pañuelos filo de ave, boletus y PX con salsa de manzana y thai.



Postres

Brocheta de frutas de temporada

Menú 2

Lomo de bellota con grissinis de sésamo.

Tabla de quesos manchego, cheddar, Emmental y parmesano

Mini ensalada de mezclum, queso de cabra, cebolla caramelizada, cherry bacon crujiente y vinagreta de miel.

Brocheta de cherry y mozzarella con aceite de albahaca

Crema de calabacín con croutons

Fingers de mozzarella con salsa bbq

Croquetas cocktail de jamón

Cucharitas de salmón marinado en soja y wasabi con ajo blanco malagueño y germinado de col roja.

Taco mexicano en vaso con pollo a la plancha, guacamole y polvo de kikos

Mini blinis de salmón ahumado con mantequilla de manzana granny smith.

Miniburger con tomate confitado a la albahaca y rúcula

Pañuelos filo de ave, boletus y PX con salsa de manzana y thai.



Postres

Fresones con costra de chocolates

Menú 3

Paletilla ibérica de bellota con grissinis de sésamo.

Tabla de quesos manchego, cheddar, Emmental y parmesano

Mini ensalada de mezclum, queso de cabra, cebolla caramelizada, cherry bacon crujiente y vinagreta de miel.

Brocheta de cherry y mozzarella con aceite de albahaca

Cappuccino de setas con chantilly de ibérico y su polvo

Fingers de mozzarella con salsa bbq

Croquetas cocktail de jamón

Cucharitas de salmón marinado en soja y wasabi con ajoblanco malagueño y germinado de col roja.

Tostitas de foie mi cuit con gelée de higo blanco

Mini blinis de salmón ahumado con mantequilla de manzana granny smith.

Roast-beef de magret de pato con salsa de mostaza y vinagreta de fruta de la pasión

Taco mexicano en vaso con pollo, guacamole y polvo de kikos

Miniburger con tomate confitado a la albahaca y rúcula

Pañuelos filo de ave, boletus y PX con salsa de manzana y thai.



Postres

Fresones con costra de chocolate

Crema de yogur griego con toppings

Menú 4

Paletilla ibérica de bellota con grissinis de sésamo.

Tabla de quesos manchego, cheddar, Emmental y parmesano

Brocheta de cherry y mozzarella con aceite de albahaca

Mini ensalada de mezclum, ventresca de atún, cebolla roja, tomate raff y guacamole casero

Cappuccino de setas con chantilly de ibérico y su polvo

Fingers de mozzarella con salsa bbq

Croquetas cocktail de boletus

Cucharitas de salmón marinado en soja y wasabi con ajo blanco malagueño y germinado de col roja.

Tostitas de foie mi cuit con gelée de higo blanco

Mini blinis de salmón ahumado con mantequilla de manzana granny smith.

Roast-beef de magret de pato con salsa de mostaza y vinagreta de fruta de la pasión

Taco mexicano en vaso con pollo, guacamole y polvo de kikos

Pulpo con crema de patata al pimentón

Chupachups de codorniz con soja y sésamo.

Miniburger con tomate confitado a la albahaca y rúcula

Pañuelos filo de ave, boletus y PX con salsa de manzana y thai.

Postres

Fresones con costra de chocolate

Crema de yogur griego con toppings



Detalles de los menús

Todos los menús incluyen:

- Bebidas: Refrescos y agua. (1 x pers)
- Mantelería y menaje.
- Montaje, desmontaje y transporte (en Madrid capital).

No incluidos en el precio del Menú:

- Mobiliario auxiliar (presupuestar aparte)
- Servicio de camareros (presupuestar aparte)
- Café y té +2€ / pax

Algunos de nuestros clientes

Leo Burnett

DKV



MAPFRE

everis



Applus⁺



Navantia

SKYY
VODKA



bonquu
Catering



Albasanz, 67
28037 Madrid

659 94 07 32

Catering@bonguu.com