



bonquu
Catering

Menús cocktail



Aperitivo - Cocktail

22€ + IVA

Tabla de quesos con nueces y uva red globe.

Brocheta de cherry con mozzarella, anchoa y albahaca.

Croquetas cocktail de jamón.

Cucharita de salmón marinado en soja y wasabi con ajo blanco malagueño.

Petit pain de jamón york, queso, verdes y mayonesa de mostaza.

Pañuelos Filo de pollo, y boletus al PX con salsa Thai.

Pasteles variados

Duración aprox.: 1H.

bonquu
Catering

Aperitivo – Cocktail 2

25€ + IVA

Paletilla de bellota con grissinis de sésamo.

Tabla de quesos con nueces y uva red globe.

Brocheta de cherry con mozzarella, anchoa y albahaca.

Croquetas cocktail de jamón.

Cucharita de salmón marinado en soja y wasabi con ajo blanco malagueño.

Petit pain de jamón york, queso, verdes y mayonesa de mostaza.

Pañuelos Filo de pollo, y boletus al PX con salsa Thai.

Pasteles variados

Duración aprox.: 1H.

bonquu
Catering

Cocktail 1

32€ + IVA

Capuccino de boletus con espuma de ibérico y su polvo.

Paletilla de bellota con grissinis de sésamo.

Tabla de quesos con nueces y uva red globe.

Brocheta de cherry con mozzarella, anchoa y albahaca.

Croquetas cocktail de jamón.

Cucharita de salmón marinado en soja y wasabi con ajo blanco malagueño.

Petit pein de jamón york, queso, verdes y mayonesa de mostaza.

Miniburger de queso cheddar, tomate confitado a la albahaca y rúcula.

Pañuelos Filo de pollo, y boletus al PX con salsa Thai.

Fresas con cobertura de chocolate blanco y negro.

Duración aprox.: 1 :45H.

bonquu
Catering



Cocktail 2

36€ + IVA

Capuccino de boletus con espuma de ibérico y su polvo.

Paletilla de bellota con grissinis de sésamo.

Tabla de quesos con nueces y uva red globe.

Brocheta de queso de cabra con sésamo y manzana caramelizada.

Croquetas cocktail de jamón.

Cucharita de salmón marinado en soja y wasabi con ajo blanco malagueño.

Petit pein de jamón york, queso, verdes y mayonesa de mostaza.

Miniblinis de salmón con mantequilla de manzana granny smith y huevo hilado.

Miniburritos con pollo «margarita», guacamole a cuchillo y polvo de kikos.

Pañuelos Filo de pollo, y boletus al PX con salsa Thai.

Miniburger de queso cheddar, tomate confitado a la albahaca y rúcula.

Fresas con cobertura de chocolate blanco y negro.

Duración aprox.: 1 :45H.

banquet
Catering

Cocktail 3

42€ + IVA

Capuccino de boletus con espuma de ibérico y su polvo.

Paletilla de bellota con grissinis de sésamo.

Tabla de quesos con nueces y uva red globe.

Brocheta de jamón de pato con pera caramelizada.

Croquetas cocktail de boletus.

Cucharita de salmón marinado en soja y wasabi con ajo blanco malagueño.

Cucharita de carpaccio de buey con rúcula, parmesano, champiñón y vinagreta de lima.

Tostas de *foie mi cuit* con mermelada de higo y sal rosa.

Miniblinis de salmón con mantequilla de manzana granny smith y huevo hilado.

Miniburritos con pollo «margarita», guacamole a cuchillo y polvo de kikos.

Solomillo Ibérico Wellington.

Miniburger de queso cheddar, tomate confitado a la albahaca y rúcula.

Pañuelos Filo de pollo, y boletus al PX con salsa Thai.

Fresas con cobertura de chocolates blanco y negro.

Duración aprox.: 2H.

banquet
Catering

Cocktail 4

50€ + IVA

Capuccino de boletus con espuma de ibérico y su polvo.

Paletilla de bellota con grissinis de sésamo.

Tabla de quesos con nueces y uva red globe.

Brocheta de jamón de pato con pera caramelizada.

Croquetas cocktail de boletus.

Cucharita de salmón marinado en soja y wasabi con ajo blanco malagueño.

Cucharita de viera caramelizada con salsa de guisantes y aire de lima.

Tostas de *foie mi cuit* con mermelada de higo y sal rosa.

Miniblinis de salmón con mantequilla de manzana granny smith y huevo hilado.

Miniburritos con pollo «margarita», guacamole a cuchillo y polvo de kikos.

Solomillo Ibérico Wellington.

Miniburger de queso emental, salsa de trufa y canónigos.

Crujiente de cochinillo a baja temperatura con salsa de manzana.

Fresas con cobertura de chocolate blanco y negro.

Duración aprox.: 2H.

bonquu
Catering



Bodega

Vino Tinto «la Planta 2010» Bodegas Arzuaga.

Vino Blanco verdejo «Señorío Real 2011»

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos

Zumos

Agua con gas y sin gas.

Complementos cocktail



Cocktail bienvenida *Kir Royal*
(licor de cassis y cava brut) : + 5€ / pax.

Barra libre 2h. : + 18€ / Pax.

Barra de cocktails (con o sin flair) **Consultar.**

Fuentes de chocolate: **Consultar.**

Fuentes de cava o champagne: **Consultar.**

Cortador de Jamón: **Consultar.**

Sushiman: **Consultar.**

Barras de apoyo con camarero: **Consultar.**

Mesas de apoyo y mobiliario auxiliar: **Consultar.**



Condiciones del servicio

Para eventos de menos de 40 personas y más de 200 se presupuestará aparte.

A todos los precios de esta propuesta habrá que añadirles el 10% de IVA.

Transporte incluido (Sólo en Madrid ciudad)

Servicio de camareros incluido. (1 por cada 20 pax aprox.)

Se abonará el 40% del presupuesto a la aceptación del mismo y el restante a convenir una vez finalizado el servicio.

Anulaciones:

- hasta 7 días antes del evento se devolverá la fianza.
- de 7 a 3 días antes del evento se factura el 30 % del total.
- de 3 días al día antes del evento se factura el 40 % del total.

El número exacto de comensales deberá ser confirmado con un mínimo de 3 días de antelación al evento, considerándose dicho número el mínimo a pagar por parte del cliente.

Bonguu catering no se hace responsable de daños y perjuicios ocasionados por causas ajenas a la empresa, tales como meteorología, anulación de última hora, etc.

Algunos de nuestros clientes

Leo Burnett

ebuzzing



MAPFRE



Applus+



19