



COCTEL & BUFFET



WINE & VENUE

VINO ESPAÑOL

COPITA DE CONSOMÉ DE PULARDA (O GAZPACHO SEGÚN TEMPORADA)
TABLA DE QUESOS (MANCHEGO, OVEJA, AL ROMERO, AL PESTO) CON PANES DE ESPECIES,
NUECES Y UVAS
SURTIDO DE IBÉRICOS CON PICOS DE JEREZ

TAPITA DE ENSALADILLA RUSA
EMPANADA CASERA DE BONITO
BOMBÓN DE FOIE CON AVELLANA GARRAPIÑADA Y MARACUYÁ
MIX DE TACOS MEXICANOS DE TERNERA CON CHILI Y DE POLLO CON GUACAMOLE

BODEGA (PASADA)

VINO TINTO SABOREA MADRID, BODEGAS VAL AZUL
DO MADRID

VINO BLANCO VERDEJO, REFRESCOS & CERVEZA

VINO ESPAÑOL CLASICO

TABLA DE QUESOS (MANCHEGO, OVEJA, AL ROMERO, AL PESTO VERDE, PARMESANO,
AHUMADO...) CON PANES DE ESPECIES, NUECES Y UVAS
CAÑA DE LOMO IBÉRICO CON PICOS DE JEREZ

FRÍOS

BOMBÓN DE FOIE CON AVELLANA GARRAPIÑADA Y MARACUYÁ
EMPANADA CASERA DE BONITO
TACO DE SALMÓN MARINADO CON MUSELINA DE CHILI, CÍTRICOS Y SAL NEGRA
TAPITA DE ENSALADILLA RUSA

CALIENTES

LATITA DE RISOTTO DE HONGOS Y GAMBAS
FERRERO DE MORCILLA CON HILO DE MIEL
MINI HAMBURGUESITAS DE SOLOMILLO CON MAYONESA DE MOSTAZA SUAVE

MINI COULANT DE CHOCOLATE

BODEGA (PASADA)

VINO TINTO SABOREA MADRID, BODEGAS VAL AZUL
DO MADRID

VINO BLANCO VERDEJO, REFRESCOS & CERVEZA



VINO ESPAÑOL

BASIC

COPITA DE CREMA DE PUERROS CON POLVO DE IBÉRICO (O SALMOREJO)
SURTIDO DE IBÉRICOS CON PICOS DE JEREZ (Ó CAÑA DE LOMO IBÉRICO)
TABLA DE QUESOS (MANCHEGO, OVEJA, AL ROMERO, AL PESTO VERDE, PARMESANO, AHUMADO...)
CON PANES DE ESPECIES, NUECES Y UVAS

FRÍOS

BOMBÓN DE FOIE CON AVELLANA GARRAPIÑADA Y MARACUYÁ
TACO DE SALMÓN MARINADO CON MUSELINA DE CHILI, CÍTRICOS Y SAL NEGRA
MIX DE TACOS MEXICANOS DE TERNERA CON CHILI Y DE POLLO CON GUACAMOLE
CARPACCIO DE VACA MADURADA SOBRE PAN DE CRISTAL CON ACEITE DE TRUFA Y PARMESANO

CALIENTES

LATITA DE RISOTTO DE BOLETUS Y GAMBAS
CORAZÓN DE ALCACHOFA EN SALSA VERDE Y SAL DE JAMÓN
FERRERO DE MORCILLA CON HILO DE MIEL
GYOZA DE PATO Y BOLETUS
SAQUITOS DE MARISCO
MINI HAMBURGUESITAS DE SOLOMILLO CON MAYONESA DE MOSTAZA SUAVE

MINI TARTA DE QUESO, BOMBONES DE LA CAJA ROJA

BODEGA (PASADAS)

VINO TINTO SABOREA MADRID, BODEGAS VAL AZUL DO MADRID
VINO BLANCO VERDEJO, REFRESCOS & CERVEZA

VEGGIE

FRÍOS

CHIPS DE YUCA CON GUACAMOLE
COPITA DE SALMOREJO
HUMUS DE PIMIENTOS ASADOS
SALMOREJO CON GRESSINIS
ENSALADILLA RUSA CON ATÚN VEGANO
CEVICHE VEGANO DE MANGO
TACO DE VERDURAS CON GUACAMOLE

CALIENTES

COPITA DE CREMA DE CALABAZA CON TOQUE DE NARANJA
THAI BAO DE VERDURAS CON PROTEÍNA VEGANA
SAMOSA VERDE CON SALSA AGRIDULCE
FALAFEL CON ESPUMA DE PIQUILLO
MINI HAMBURGUESA DE SITAKE CON ALGA WAKAME
BROCHETA DE VERDURAS A LA BRASA
GYOZAS VEGANAS

BROCHETA DE FRUTAS DE TEMPORADA

BODEGA (PASADA)

VINO TINTO SABOREA MADRID, BODEGAS VAL AZUL DO MADRID
VINO BLANCO VERDEJO, REFRESCOS & CERVEZA



COCTEL BASIC & VEGGIE

ARTIGOT

SNACK EN MESA DE KIKOS CON GARRAPIÑADO CAJÚN
COPITA DE CREMA DE PUERROS CON POLVO DE IBÉRICOS (O SALMOREJO)
SURTIDO DE IBÉRICOS CON PICOS DE JEREZ (Ó CAÑA DE LOMO IBÉRICO)
TABLA DE QUESOS (MANCHEGO, OVEJA, AL ROMERO, AL PESTO VERDE, PARMESANO, AHUMADO...) CON PANES DE ESPECIES, NUECES Y UVAS

FRIOS

TACO DE SALMÓN MARINADO CON MUSELINA DE CHILI, CÍTRICOS Y SAL NEGRA
VASITO DE BURRATA CON CREMA DE SALMOREJO Y PESTO
BOMBÓN DE FOIE CON AVELLANA GARRAPIÑADA Y MARACUYÁ
CARPACCIO DE VACA MADURADA SOBRE PAN DE CRISTAL CON ACEITE DE TRUFA Y PARMESANO
MIX DE TACOS MEXICANOS DE TERNERA CON CHILI Y DE POLLO CON GUACAMOLE

CALIENTES

LATITA DE RISOTTO DE LANGOSTINOS Y BOLETUS
CORAZÓN DE ALCACHOFA EN SALSA VERDE Y SAL DE JAMÓN
GYOZA DE PATO Y BOLETUS
DADITOS DE CARRILLERAS AL OPORTO CON CREMA DE PATATA
PASTELA MARROQUÍ DE POLLO Y VERDURAS
SAQUITOS DE MARISCO
MINI HAMBURGUESITAS DE SOLOMILLO CON MAYONESA DE MOSTAZA SUAVE

MINI COULANT DE CHOCOLATE, & MINI TARTA DE QUESO, BOMBONES DE LA CAJA ROJA

VALZUL

SNACK EN MESA DE TIRAS DE YUCA CON SAL DE ESPECIES
COPITA DE CREMA DE CALABAZA CON TOQUE DE NARANJA (O SALMOREJO)
JAMÓN Y LOMO IBÉRICOS CON PICOS DE JEREZ
TABLA DE QUESOS (MANCHEGO, OVEJA, AL ROMERO, AL PESTO VERDE, PARMESANO, AHUMADO...) CON PANES DE ESPECIES, NUECES Y UVAS

FRÍOS

ACEITUNA LÍQUIDA CON SARDINA AHUMADA
VASITO DE BURRATA CON CREMA DE SALMOREJO Y PESTO
CEVICHE DE CARABINEROS Y CORVINA
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y MANGO
BOMBÓN DE FOIE CON AVELLANA GARRAPIÑADA Y MARACUYÁ
CARPACCIO DE VACA MADURADA SOBRE PAN DE CRISTAL & ACEITE DE TRUFA Y PARMESANO

CALIENTES

LATITA DE RISOTTO DE BOLETUS Y GAMBAS
CORAZÓN DE ALCACHOFA EN SALSA VERDE Y SAL DE JAMÓN
DADITOS DE CARRILLERAS AL OPORTO CON CREMA DE PATATA
KAO DE LANGOSTINO, HUEVO Y CEBOLLINO CON SALSA DE SOJA
GYOZA DE PATO Y BOLETUS
PASTELA MARROQUÍ DE POLLO Y VERDURAS
MINI HAMBURGUESITAS DE SOLOMILLO CON MAYONESA DE MOSTAZA SUAVE

MINI COULANT DE CHOCOLATE, MINI TARTA DE QUESO & BOMBONES DE LA CAJA ROJA Y BROCHETA DE FRUTA DE TEMPORADA



BODEGA (PASADA)

VINO TINTO SABOREA MADRID, BODEGAS VAL AZUL DO MADRID VINO BLANCO VERDEJO, REFRESCOS & CERVEZA

COCTEL ARTIGOT / COCTEL VAL AZUL

SUPREME

SNACK EN MESA DE TIRAS DE YUCA CON SAL DE ESPECIES
COPITA DE CREMA DE CARABINEROS (O DE GAZPACHO DE MANGO)
JAMÓN IBÉRICO DE CEBO AL CORTE (CON CORTADOR, MÍN 100 PAX)
TABLA DE QUESOS (MANCHEGO, OVEJA, AL ROMERO, AL PESTO VERDE, PARMESANO, IDIAZÁBAL, BRIE, GOUDA...) CON PANES DE ESPECIES, NUECES Y UVAS
TABLA DE SUSHI VARIADO CON PIPETAS DE SOJA

FRIOS

ACEITUNA LÍQUIDA CON SARDINA AHUMADA
VASITO DE BURRATA CON CREMA DE SALMOREJO Y PESTO
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y MANGO
BOMBÓN DE FOIE CON AVELLANA GARRAPIÑADA Y MARACUYÁ
TATAKI DE ATÚN ROJO CON SALSAS DE VERMÚ Y MISO
CEVICHE DE CARABINEROS Y CORVINA
TARTAR DE SOLOMILLO

CALIENTES

LATITA DE RISOTTO DE BOLETUS Y GAMBAS
CORAZÓN DE ALCACHOFA EN SALSAS VERDE Y SAL DE JAMÓN
PASTELA MARROQUÍ DE POLLO Y VERDURAS
KAO DE LANGOSTINO, HUEVO Y CEBOLLINO CON SALSAS DE SOJA
PAN BAO CON SECRETO IBÉRICO ESTILO COREANO
BROCHETITA DE POLLO YAKITORI
TACO DE COCHINITA PIBIL
MINI HAMBURGUESITAS DE SOLOMILLO CON MAYONESA DE MOSTAZA SUAVE

POSTRES

MINI TARTA DE QUESO
MINI COULANT DE CHOCOLATE
TRUFAS Y BOMBONES DE CAJA ROJA DE NESTLÉ

PLATOS DE REFUERZO (cazuelitas)

JUDIONES DE LA GRANJA
FIDEGUÁ CON SECRETO Y SETAS
LUBINA SOBRE CREMA DE PUERROS AHUMADA Y CHIPIRONCITOS
BACALAO CONFITADO SOBRE LÁMINA DE JUDÍA VERDE, CHIPIRÓN Y JAMÓN IBÉRICO
WOK DE SOLOMILLO Y VERDURITAS
CARRILLERAS AL OPORTO CON PARMENTIER DE PATATA
ALBÓNDIGAS DE LOMO ALTO ESTOFADAS

SUPLEMENTO DE 6,50 POR PERSONAS Y SERVICIO
*******EN EL CÓCTEL ARTIGOT, ESPECIAL Y SUPREME,**
SE PUEDE INCLUIR UN PLATO DE REFUERZO A CAMBIO DE 2 PINCHOS DEL CÓCTEL



BODEGA (PASADA)

VINO TINTO SABOREA MADRID, BODEGAS VAL AZUL DO MADRID VINO BLANCO VERDEJO, REFRESCOS & CERVEZA

COCTEL ESPECIAL / PLATOS DE REFUERZO ****

FINGER BUFFET

SERVICIO EN MESAS ALTAS Y ESTACIONES

ESTACIÓN DE IBÉRICOS Y QUESOS

JAMÓN IBÉRICO AL CORTE (CON CORTADOR DE JAMÓN A PARTIR DE 100 PAX)

CAÑA DE LOMO IBÉRICO

CHORIZO Y SALCHICHÓN

TIPOS DE QUESOS: MANCHEGO, OVEJA, AL ROMERO, AL PESTO VERDE, PARMESANO, AHUMADO.....(CON UVAS, NUECES, MEMBRILLO Y PANECILLOS DE ESPECIAS)

ESTACIÓN DE REPOSTERÍA SALADA

BOMBÓN DE FOIE CON AVELLANA GARRAPIÑADA Y MARACUYÁ

CARPACCIO DE VACA MADURADA SOBRE PAN DE CRISTAL CON ACEITE DE TRUFA Y PARMESANO

MIX DE TACOS MEXICANOS DE TERNERA CON CHILI Y DE POLLO CON GUACAMOLE

TRAMEZZINI DE SALMÓN CON RÚCULA Y SALSA TÁRTARA

ESTACIÓN DE ENSALADAS

(SALMOREJO)

(CREMA DE MELÓN CON PERLA DE MELÓN Y JAMÓN)

VASITO DE BURRATA CON CREMA DE SALMOREJO Y PESTO

ENSALADA MEDITERRÁNEA

ENSALADILLA RUSA

ARTIGOT

CATERING

ESTACIÓN PLATOS CALIENTES (PASADOS)

(CREMA DE CALABAZA CON TOQUE DE NARANJA)

FIDEGUÁ CON SECRETO Y SETAS (EN CHAFFING DISH)

PASTELA MARROQUÍ DE POLLO Y VERDURAS

CORAZÓN DE ALCACHOFA EN SALSA VERDE Y SAL DE JAMÓN

GYOZA DE PATO Y BOLETUS

MINI HAMBURGUESITAS DE SOLOMILLO CON MAYONESA DE MOSTAZA SUAVE

ESTACIÓN DE POSTRES

MINI COULANT DE CHOCOLATE

NATILLAS CASERAS

MINI TARTA DE QUESO

BROCHETAS DE FRUTAS

BODEGA (PASADA)

VINO TINTO SABOREA MADRID, BODEGAS VAL AZUL DO MADRID

VINO BLANCO VERDEJO, REFRESCOS & CERVEZA



WINE & VENUE



FINGER BUFFET

COCTEL CON ESTACIONES DEL MUNDO

ESTACIÓN DE IBÉRICOS Y QUESOS

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO CON CORTADOR DE JAMÓN

LOMO IBÉRICO, CHORIZO Y SALCHICHÓN

TIPOS DE QUESOS: MANCHEGO, OVEJA, AL ROMERO, AL PESTO VERDE, PARMESANO, IDIAZÁBAL, GOUDA, BRIE...(CON UVAS, NUECES, Y PANES DE ESPECIAS)

ESTACIÓN DE SUSHI

EDAMAME

NIGUIRI

MAKI ROLL

GYOZAS

SALSA DE SOJA

MAYONESA DE SIRACHA

ESTACIÓN NIKEY

TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y MANGO

TARTAR DE GAMBA SOBRE LIMA

CUCHARITA DE ATÚN ROJO CON ENCURTIDOS Y CREMA DE AGUACATE

ESTACIÓN ITALIANA

CARPACCIO DE VACA MADURADA SOBRE PAN DE CRISTAL CON ACEITE DE TRUFA Y PARMESANO

FUSSILI CARBONARA

(O RISSOTO DE GAMBAS Y BOLETUS)

GNOCCI AL PESTO

VASITO DE BURRATA CON CREMA DE SALMOREJO Y PESTO

TRAMEZZINI DE SALMÓN CON RÚCULA Y SALSA TÁRTARA

ESTACIÓN MEJICANA

NACHOS TRADICIONALES, CON SALSAS (AGRIA, GUACAMOLE Y PICO DE GALLO)

FAJITAS DE RABO DE TORO

BURRITOS DE CARNE Y DE POLLO

QUESADILLAS DE SALAMI, GOUDA Y CHILIS

TOTOPO DE POLLO CHIPOTLE

TOTOPO DE PULPO

COCTEL FRIO

ACEITUNA LÍQUIDA CON SARDINA AHUMADA

BOMBÓN DE FOIE CON AVELLANA GARRAPIÑADA Y MARACUYÁ

TATAKI DE ATÚN CON SALSA DE VERMÚ Y MISO

CEVICHE DE CARABINEROS Y CORVINA

TARTAR DE SOLOMILLO

CALIENTES

KAO DE LANGOSTINO, HUEVO Y CEBOLLINO CON SALSA DE SOJA

CORAZÓN DE ALCACHOFA EN SALSA VERDE Y SAL DE JAMÓN

PAN BAO DE SECRETO IBÉRICO, HIERBABUENA Y SALSA HOISIN

MINIHAMBURGUESITAS DE SOLOMILLO CON MAYONESA DE MOSTAZA SUAVE

COCTEL POSTRE

MINI TARTA DE QUESO,, COULANT DE CHOCOLATE,

TRUFAS DE CHOCOLATE BELGA



BODEGA (PASADA)

VINO TINTO SABOREA MADRID, BODEGAS VAL AZUL DO MADRID

VINO BLANCO VERDEJO, REFRESCOS & CERVEZA

COCTEL CON ESTACIONES DEL MUNDO

ARTIGOT

CATERING



CONDICIONES GENERALES

LOS PRECIOS INCLUYEN

Personal necesario según servicio: supervisión, cocineros y camareros
Transporte (En servicios de mas de 60 personas) por favor consultar en grupos mas pequeños

Mobiliario y mantelería (varios colores a elegir)

Menaje y cristalería

Adaptación a necesidades por alergias y restricciones alimenticias en cada menú

Maquinaria necesaria para la elaboración de los servicios

LOS PRECIOS NO INCLUYEN 10% I.V.A.

Taburetes

Cualquier otro servicio no incluido en esta propuesta

Espacio asignado para servicio (dossier espacios)

