

Restaurante La Casita
Camino de Valladolid, nº 10
28250 Torrelodones (Madrid)
91 8 59 55 05

PROPUESTAS PARA “GRANDES” EVENTOS

La casita ha elaborado varias propuestas de menú para “grandes eventos”, aquellos eventos que por su importancia requieren de otro tipo de tratamiento, como la celebración de bodas de oro, pequeñas bodas etc....

Los menús elaborados han buscado un equilibrio entre calidad y cantidad, entre tradición e innovación. Dado que ningún cliente es igual, La Casita ofrece un servicio personalizado a cada cliente, por ello nos ponemos a su disposición para cualquier observación que quieran hacernos, teniendo muy en cuenta todos los detalles y las peculiaridades de cada celebración (menús especiales para personas con intolerancia a determinados alimentos, personas mayores etc.)

Los menús que se adjuntan incluyen todas las bebidas: Agua, Solán de Cabras, cerveza, refrescos, fino etc. Vino Zuazo Gastón DO. Rioja, Atelier DO. Rueda, cafés y/o infusiones y Cava.

Normas de funcionamiento

La Casita realizará una reserva si por el cliente se considera oportuno, que estará vigente un máximo de **una semana**, pasados siete días deberá **confirmarse la reserva** realizando un pago mediante transferencia bancaria, pago en metálico o mediante tarjeta del **30% aprox. del total del evento**.

Las copas **no** estarán incluidas en los menús, siendo el presupuesto para eventos de 6,00€ la copa. (iva incluido)

No incluye bebidas Premium.

Siete días antes quedará cerrado el **número exacto** de comensales que acudirán al evento así como cerrado el protocolo en caso de que se vaya a necesitar.

Forma de Pago. **El 70% restante se abonará dos días antes del evento**. El pago se realizará en metálico o tarjeta de crédito **no se aceptarán cheques ni transferencias salvo las realizadas con cuatro días de antelación al evento**.

MENÚ “ARMAGNAC”

COCKTAIL

Taquito de foie de pato sobre cake de pasas
Anchoas del Cantábrico con confitura de tomate
Tostas de jamón ibérico con su pantumaca
Croquetas mixtas caseras de jamón y carabineros
Langostinos Broché almendrados
Migas extremeñas con uvas
Brochetas de marisco

MENÚ

Salmorejo cordobés en texturas
○
Crema tibia de foie y trufa
.....
Medallones de solomillo de buey con setas silvestres y salsa de oporto
○
Lomo de lubina salvaje horneada a la bilbaína
.....
Sorbete de limón al cava
.....
Recuerdos de niñez, galletas y dos chocolates

PRESUPUESTO: 70.-€ (Iva incluido)

MENÚ “BRANDY”

COCKTAIL

Taquito de foie de pato sobre cake de pasas
Anchoas del Cantábrico con confitura de tomate
Tostas de jamón ibérico con su pantumaca
Croquetas mixtas caseras de jamón y carabineros
Langostinos Broché almendrados
Copa de patatas revolconas con sus torreznos
Brochetas de pollo yakitori

MENÚ

Ensalada de langostinos en sintonía con la piña
.....
Solomillo encamisado con cebollitas francesas y boletus
○
Tacos de atún rojo con emulsión de pimientos
○
Bacalao confitado con fritada de ajos tiernos
.....
Sorbete de cítricos
.....
Pastel de café irlandés con natillas aireadas

PRESUPUESTO 75 € (Iva incluido)

MENÚ “CALVADOS”

COCKTAIL

Tostas de jamón ibérico de bellota sobre pantumaca
Taquito de foie con confitura de manzana y cake de pasas
Bolitas de calamar y tinta con cremoso de ali oli
Copa de patata revolcona con sus torreznitos
Croquetas caseras de jamón
Croquetas caseras de carabineros
Langostinos broche almendrados
Brocheta de secreto ibérico con papa provenzal

MENÚ

Ensalada de rape langostado
Ó
Taco de pulpo con aires de Galicia y crujiente de pimentón
.....
Solomillo de buey con cebolla confitada y salsa de oporto
Ó
Rodaballo salvaje al horno y cama de verduras

Sorbete de sidra con manzana
.....
Tiramisú casero

PRESUPUESTO 80 € (Iva incluido)

MENÚ “MALTA”

COCKTAIL

Tostas de jamón ibérico de bellota sobre pantumaca

Taquito de foie con confitura de manzana y cake de pasas

Anchoas del Cantábrico con confitura de tomate

Croquetas caseras de jamón

Croquetas caseras de carabineros

Langostinos broche almendrados

Copa de pulpo a la gallega

Brocheta de secreto ibérico con papa provenzal

MENÚ

Pañuelo oriental de Rape salteado con verduritas

.....

Solomillo de buey con salsa de Oporto y cebollitas francesas

Ó

Lomo de merluza horneada a la bilbaína sobre cama de patatas
confitadas

.....

Sorbete de cítricos

.....

Coulant de chocolate y salsa de yogur con toque de almendras

PRESUPUESTO 80 € (Iva incluido)

MENÚ “COGNAC”

COCKTAIL

Tostas de jamón ibérico de bellota sobre pantumaca
Taquito de foie con confitura de manzana y cake de pasas
Cucharita de tartar de salmón aderezado con mostaza
Croquetas caseras de jamón
Croquetas caseras de carabineros
Langostinos broche almendrados
Copa de pulpo a la gallega
Brocheta de secreto ibérico con papa provenzal

MENÚ

Zarzuela de carabineros en copa
.....
Solomillo de buey con salsa de Oporto y boletus
Ó
Rape del Cantábrico con txipirones de anzuelo
.....
Sorbete de maracuyá
.....
Tatín de manzana con helado de vainilla

PRESUPUESTO 85 € (Iva incluido)

MENÚ "GRAN RESERVA"

COCKTAIL

Virutas de jamón ibérico de bellota con sus picos

Copa de pulpo con aires de Galicia

Bocaditos orientales con salsa de soja

Cucharita de tartar de salmón aderezado con mostaza

Croquetas caseras de jamón

Croquetas caseras de carabineros

Brochetas de marisco y su vinagreta

Brocheta de pollo yakitori

MENÚ

Crema tibia de foie con colmenillas y escamas de sal ahumadas

.....

Taco de merluza con almejas a la marinera

.....

Solomillo de buey sobre cama de arroz trufado

.....

Sorbete de mojito

.....

Delirios de chocolates

PRESUPUESTO 98 € (Iva incluido)

10 % IVA Incluido