

COCKTAIL FRÍO Y CALIENTE

Elija un cocktail frío y uno caliente

COCKTAIL FRÍO 1

Piruletas crujientes de parmesano y hojaldre
Empanada casera de ventresca
Brochetas de salmón y pepinillo a la mostaza
Quiché Lorraine de bacón
Mi cuit de foie y puré ligero de manzana
Ajo blanco malagueño y uva blanca

COCKTAIL FRÍO 2

Matrimonio de anchoas y confitura de tomate
Empanda casera de ventresca
Variados ibéricos de bellota y pan de pipas
Mi cuit de foie y puré ligero de manzana
Pincho de pulpo a la gallega
Bacalao con tomate en vaso

COCKTAIL CALIENTE 1

Pan de hogaza y chistorra de Navarra
Croquetas caseras de jamón
Croquetas caseras de carabinero
Gamba encamisada
Bocaditos orientales con salsa de soja
Brochetas de pularda a la barbacoa

COCKTAIL CALIENTE 2

Croquetas caseras de jamón
Croquetas caseras de carabinero
Crema tibia riojana y torreznitos
Langostinos broché almendrados
Saquitos de marisco y bambú
Pinchos de buey y verduras

SOPAS FRIAS Y CREMAS

Gazpacho” La Casita“
Salmorejo cordobés en copa
Crema tibia de yuca y trufa
Crema tibia de foie
Vichyssoise con crujiente de puerro
Crema de calabaza
Crema de nécora y nube de mujol

ENSALADAS Y PLATOS FRIOS

En salada de langostinos y vinagreta ligera de piña
Pulpo y pastel de patata con aires de Galicia
Exqueixada de bacalao y canelón de su brandada

Mariscada cocida (Gambas, langostinos, cigalas y nécoras)
Se incrementa el menú 18 €

Bogavante entero con pipirrana y salsa tártara
Se incrementará el menú 18 €

Ensalada de bogavante (limpio) y su coral emulsionado
Se incrementará el menú 18 €

PLATO PRINCIPAL DE PESCADO

Elección de un plato de pescado a elegir entre:

Medallones de rape al horno y crema fina de Txipirones
Lomo de merluza de pincho con salsa de carabineros
Rollito de lenguado y salmón con salsa de hongos y trufa

PLATO PRINCIPAL DE CARNE

Elección de un plato de carne y una guarnición y (**) salsa a parte si se quisiera

Suprema de poularde con foie y piñones.

Muslo de Pintada con boletus y frutos secos

Rollito de cordero lechal

Solomillo ibérico extremeño en tacos

Bouquet de Rabo de toro guisado a fuego lento

Entrecot de buey Gallego a la parrilla (se incrementa el menú 6 €)

Solomillo de buey Gallego a la parrilla (se incrementa el menú 6 €)

GUARNICIONES

Tulipa de verduras en juliana

Cebolla confitada y pastel de vichyssoise

Lingote de patatas y boletus

Lingote de zanahoria y frutos rojos

Cebollitas francesas y hongos con salsa de oporto

Patatas paja

Pastel de calabacín y foie

****SALSAS PARA EL ACOMPAÑAMIENTO DE CARNE**

La elección de cada salsa tendrá un incremento de 1 € por comensal y se servirá en salseras a parte que se colocarán en el centro de la mesa.

Salsa de foie

Salsa de ciruelas al oporto

Demi glacé de carne y boletus

COMPOSICIÓN DE MENÚ N° 1 LA CASITA

Cocktail Frio

Cocktail Caliente

Crema O Ensalada

*Plato Principal De Carne O De Pescado

(La guarnición de la carne está incluida en el presupuesto y sólo se vería incrementado el precio si la elección fuera de solomillo o entrecot o si además se eligiera una salsa al centro)

POSTRE

CAFÉ

PRESUPUESTO: 95 € POR PERSONA

EJEMPLO N°1

Cocktail frío 1

Piruletas crujientes de parmesano y hojaldre

Empanada casera de ventresca

Brochetas de salmón y pepinillo a la mostaza

Quiché Lorraine de bacón

Mi cuite de foie y puré ligero de manzana

Ajo blanco malagueño y uva blanca

Cocktail caliente 1

Pan de hogaza y chistorra de Navarra

Croquetas caseras de jamón

Croquetas caseras de carabinero

Gamba encamisada

Bocaditos orientales con salsa de soja

Brochetas de pularda a la barbacoa

Crema de nécora a la nube de mujol

Bouquet de rabo de toro cocinado a fuego lento con lingote de patatas y boletus

Delirios de chocolate

Café y dulces "La Casita"

PRESUPUESTO 95 € POR PERSONA

COMPOSICIÓN DE MENÚ N° 2 LA CASITA

COCKTAIL FRIO

COCKTAIL CALIENTE

CREMA

ENSALADA

*PLATO PRINCIPAL DE CARNE O DE PESCADO

(La guarnición de la carne está incluida en el presupuesto y sólo se vería incrementado el precio si la elección fuera de solomillo o entrecot o si además se eligiera una salsa al centro)

POSTRE

CAFÉ

PRESUPUESTO: 108 € POR PERSONA

EJEMPLO N° 2

Cocktail frío 1

Piruletas crujientes de parmesano y hojaldre
Empanada casera de ventresca
Brochetas de salmón y pepinillo a la mostaza
Quiché Lorraine de bacón
Mi cuite de foie y puré ligero de manzana
Ajo blanco malagueño y uva blanca

Cocktail caliente 2

Croquetas caseras de jamón
Croquetas caseras de carabinero
Crema tibia riojana y torreznitos
Langostinos broché almendrados
Saquitos de marisco y bambú
Pinchos de buey y verduras

Salmorejo cordobés en copa
Ensalada de langostinos con vinagreta ligera de piña
Solomillo ibérico de Extremadura en tacos con cebollitas francesas y hongos con salsa de oporto
Recuerdos de niñez, galletas y dos chocolates

Café y dulces “La Casita”

PRESUPUESTO 108 € POR PERSONA

COMPOSICIÓN DE MENÚ N° 3 LA CASITA

COCKTAIL FRIO

COCKTAIL CALIENTE

CREMA o ENSALADA

PLATO DE PESCADO

*PLATO DE CARNE

(*La guarnición de la carne está incluida en el presupuesto y sólo se vería incrementado el precio si la elección fuera de solomillo o entrecot o si además se eligiera una salsa al centro)

POSTRE

CAFÉ

PRESUPUESTO: 120 € POR PERSONA

EJEMPLO N° 3

Cocktail frío 2

Matrimonio de anchoas y confitura de tomate

Empanda casera de ventresca

Variados ibéricos de bellota y pan de pipas

Mi cuit de foie y puré ligero de manzana

Pincho de pulpo a la gallega

Bacalao con tomate en vaso

Cocktail caliente 2

Croquetas caseras de jamón

Croquetas caseras de carabinero

Crema tibia riojana y torreznitos

Langostinos broché almendrados

Saquitos de marisco y bambú

Pinchos de buey y verduras

Crema tibia de foie

Medallón de rape al horno y crema fina de txipirones

Solomillo de buey gallego con tulipa de verduras en juliana

Avellanas, chocolate y sus crujientes

Café y dulces "La Casita"

**PRESUPUESTO 120 € + SUPLEMENTO DE SOLOMILLO 6 €
126 € POR PERSONA**

COMPOSICIÓN DE MENÚ N° 4 LA CASITA

COCKTAIL FRIO

COCKTAIL CALIENTE

CREMA

ENSALADA

PLATO DE PESCADO

*PLATO DE CARNE

(*La guarnición de la carne está incluida en el presupuesto y sólo se vería incrementado el precio si la elección fuera de solomillo o entrecot o si además se eligiera una salsa al centro)

POSTRE

CAFÉ

PRESUPUESTO: 125 € POR PERSONA

EJEMPLO N° 4

Cocktail frío 2

Matrimonio de anchoas y confitura de tomate

Empanda casera de ventresca

Variados ibéricos de bellota y pan de pipas

Mi cuit de foie y puré ligero de manzana

Pincho de pulpo a la gallega

Bacalao con tomate en vaso

Cocktail caliente 2

Croquetas caseras de jamón

Croquetas caseras de carabinero

Crema tibia riojana y torrecitos

Langostinos broché almendrados

Saquitos de marisco y bambú

Pinchos de buey y verduras

Crema tibia de foie

Ensalada de langostinos y vinagreta ligera de piña

Lomo de merluza de pincho con salsa de carabineros

Solomillo de buey gallego con tulipa de verduras en juliana

Avellanas, chocolate y sus crujientes

Café y dulces "La Casita"

**PRESUPUESTO 125 € + SUPLEMENTO DE SOLOMILLO 6 €
131 € POR PERSONA**

BARRA LIBRE Y CONDICIONES ESPECIALES

BARRA LIBRE

La barra libre incluye: refrescos, ginebra, whisky, vodka y ron añejo (no incluye bebidas Premium)

Dos horas de la barra libre se presupuestarán a 12€ por comensal (sin contar los niños).

Tres horas de barra libre se presupuestarán a 15 € por comensal (sin contar los niños)

Cuatro horas de barra libre se presupuestarán a 17 € por comensal (sin contar los niños).

Una vez transcurridas las cuatro horas no se cobrará nada más por la barra libre (dos horas más máximo), salvo los gastos de camareros que se presupuestarán a 400 € por hora más que se alargue la barra libre.

RECENA

En todas las opciones se puede incluir la Recena:

Empanada casera, croissant de ibéricos, caldito de carne, pastas y dulces y chocolate caliente.

Además se incluirá a última hora para los más trasnochadores unos dulces. El coste sería de 5.-€ + IVA/ persona (siempre se calcula sobre un 50% menos de los comensales contratados)

CONDICIONES ESPECIALES

- Jamón Ibérico de bellota D.O. Dehesa Extremadura-. En el cocktail se podrá añadir un Jamón (aproximadamente para 100 personas) con un cortador de jamón profesional-. PRESUPUESTO 600 €
 - Show cooking-.Cocinero profesional perfectamente uniformado, realizando algún tipo de plato en el momento a la vista de los comensales mientras se sirve el cocktail-. SE PRESUPUESTARÁ SEGÚN MENU Y CONDICIONES.
 - Plancha de salmón marinado cortado a la vista-. Durante el cocktail -. PRESUPUESTO 200 €
 - Moët Chandon-. En los cocktails se podrá incluir una caja de 6 botellas de Moët Chandon con camarero y doncella para servirlo -. PRESUPUESTO 600 € (Si fuera Don Pérignon el presupuesto sería de 800 € y si fuera de Cristal el presupuesto sería de 1000 €)
 - Barra de Mojitos-. En la barra libre se podrá incluir barra libre de Mojitos-. PRESUPUESTO 200 € por cada hora
 - Bienvenida de hypnotic-. Bienvenida con copas especiales de hypnotic, con azafata y escultura de hielo-. PRESUPUESTO 600 € para aproximadamente 150 copas.
 - Bebidas Premium en la barra libre-. Se presupuestará según marcas y condiciones.
 - Copa de vino dulce para acompañar el postre-. Se presupuestará.
 - Fuente de chocolate-. Se podrá incluir en la barra libre una fuente de chocolate para bañar brochetas de frutas o bizcochos-. PRESUPUESTO 450 €
 - MENÚ PARA NIÑOS-. Entremeses fríos y calientes, Solomillo empanado con patatas paja y helado de chocolate-. PRESUPUESTO 48 €.
- (Si quisieran cualquier otro menú se presupuestaría)
- Menús especiales para celíacos, personas con alergias o cualquier limitación con los alimentos ó bebidas, la casita se compromete a prepararles el menú que se adapte a sus necesidades, siempre que les sea notificado con anterioridad.