



**MENÚ EVENTOS**

680787326  
info@marialluch.com  
www.marialluch.com  
@marialluchcatering

**m**  
**María Lluch**  
catering

## MENÚS COCKTAIL

### MENÚ 1 - 26 € POR PERSONA

- Vasitos de Crema de boletus y aceite de trufa (otoño/invierno) o de gazpacho de fresón (primavera/verano)
- Bandeja de quesos españoles DOP acompañado de nueces y uvas
- Tostada de foie mi cuit con coulis de frutos rojos
- Jamón y lomo ibéricos de bellota (50%)
- Mini bocatinés de salmón ahumado con salsa nórdica y rúcula
- Tostada de tataki de atún con mayonesa de chipotle, aguacate y cebolla crunchy
- Bocatín de sobrasada, miel y brie
- Daditos de empanada de atún
- Mini tacos de cochinita pibil con cebolla morada
- Cuchara de burrata con tomate dulce y AOVE
- Cuenquito de carrillera ibérica al oporto con arroz salvaje
- POSTRES: Mini brownie con nueces / Vasito de mousse de lima

### MENÚ 2 - 29,50 € POR PERSONA

- Vasitos de Crema de boletus y aceite de trufa (otoño/invierno) o de gazpacho de fresón (primavera/verano)
- Bandeja de quesos españoles DOP acompañado de nueces y uvas
- Tostada de foie mi cuit con coulis de frutos rojos
- Jamón y lomo ibéricos de bellota (50%)
- Rocas de parmesano con miel trufada
- Daditos de merluza con mayonesa de cítricos
- Cuchara de burrata con tomate dulce y AOVE
- Mini croquetas de jamón ibérico y de boletus
- Brochetas de gambón con panko mayonesa picante
- Tostada de tataki de atún con mayonesa de chipotle y aguacate
- Mini hamburguesa de carne de la Finca con foie y cebolla caramelizada
- POSTRES: Mini brownie con nueces / Vasito de mousse de lima

## MENÚS COCKTAIL

### MENÚ 3 - 34 € POR PERSONA

- Vasitos de Crema de boletus y aceite de trufa (otoño/invierno) o de gazpacho de fresón (primavera/verano)
- Tostada de foie mi cuit con coulis de futos rojos
- Mortadela trufada con grisinis
- Jamón 100 % ibérico de bellota con picos
- Rocas de parmesano con miel trufada
- Brocheta de salmón ahumado con salsa nórdica
- Cuchara de burrata con tomate dulce y AOVE
- Mini croquetas de jamón ibérico
- Brochetas de gambón con panko mayonesa picante
- Tostada de tataki de atún con mayonesa de chipotle y aguacate
- Bocatín de roast beef con mostaza y rúcula
- Mini tacos de cochinita pibil
- Mini hamburguesa con foie y cebolla caramelizada
- POSTRES: Vasitos de mousse de dulce de leche/ Vasito de mousse de lima / Vasito de mousse de dulce de leche

### MENÚ 3 - 40 € POR PERSONA

- Nuestro parmesano madurado durante 38 meses acompañado de miel trufada
- Tostadas de foie mi cuit con gelatina de sauternes
- Lomo ibérico de bellota acompañado de picos
- Nuestro jamón 100% ibérico acompañado de picos
- Cuchara de burrata con tomate dulce y AOVE
- Vasito de pure de patata con pulpo a la brasa y aceite de pimentón
- Brochetas de salmón ahumado con salsa nórdica
- Tostadas de atún con mayonesa de chipotle y aguacate
- Brochetas de gambón con panko
- Bocatín de roast beef con mostaza y rúcula
- Taquitos de cochinita pibil con cebolla morada encurtida
- Mini hamburguesa de carne madurada con foie y cebolla caramelizada
- Brioche de costilla de cerdo cocinada a baja temperatura y pico de gallo
- POSTRES: Vasito de mousse de lima / Mini brownie con nueces / vasitos de mousse de dulce de leche

## MENÚS INFANTIL

### MENÚ INFANTIL - 16 € POR PERSONA

- Aperitivos de patatas y gusanitos variados
- Mini Hot dogs
- Sandwichitos jamón & cheddar
- Mini croquetas de jamón ibérico
- Nuggets de pollo caseros con dos salsas
- Mini pizzas de jamón y queso

### Postre:

- Candy bar
- Mini brownies de oreo

## EXTRAS DISPONIBLES

MESA DE QUESOS

MESA DE EMBUTIDOS

MESA DE SUSHI

CORTADOR DE JAMÓN

PUESTO DE TACOS MEXICANOS

PUESTO DE CHAMPAGNE

PUESTO DE ARROCES

BUFFET DE POSTRES

## BEBIDAS

Vino tinto Luis Cañas Joven

Vino Blanco Luis Cañas Joven

Cerveza con y sin alcohol Mahou 5\*

Refrescos

Agua con gas y sin gas

Opción Vino tinto - Luis Cañas Crianza +1€

Opción vino tinto - Luis Cañas Reserva +4€

Opción vino tinto - Ferratus (Ribera del Duero) +3€

Opción Vino Blanco - Jose Pariente Verejo +2€

Opción cerveza en botellín +1€/persona

Opción cava o champagne (consultar)

## CONDICIONES DEL SERVICIO

- Todos los precios incluyen IVA (10%)
- Se calculan 1,5 unidades de cada variedad del menú por comensal
- Mínimo de 25 comensales por evento
- Extras de bebidas > 13€ por persona.
- Se podrán modificar o intercambiar las opciones de cada menú (consultar posibilidades y precios)
- Disponibles menús adaptados para embarazadas, intolerancias, diabetes... será necesario informar de esto a la hora de cerrar el menú y el número de comensales
- Duración del cóctel 2.5 horas
- Gastos de envío no incluidos - consultar en función de la localización del evento
- Se podrá alquilar menaje, cristalería y mantelería si se necesita (en caso de contratar servicio de bebidas la cristalería estará incluida, en caso de no contratar se podrá alquilar el servicio de cristalería, hielos y servicio de barra)
- Estos precios incluyen a personal de nuestro equipo que irá a montar todos los platos en el momento para que se puedan servir en las condiciones óptimas para los comensales (Confirmar si se podrá hacer uso de una cocina)
- Opción camarero sirviendo durante el servicio: 22€/ hora. Mínimo de 4 horas de servicio (se recomienda un camarero por cada 12 comensales)
- Será necesario confirmar el número total de asistentes una semana antes del evento.
- Será necesario abonar el 50% del presupuesto al momento de hacer la reserva y el 50% restante 24 horas antes del evento