



## Servicio de Almuerzos y Cenas

*El precio que se detalla incluye:*

- \* Selección de aperitivos*
- \* Mesas y sillas vestidas*
- \* Vajilla, cubertería, cristalería*
- \* Servicio de camareros*
- \* Personal de logística*
- \* Personal de cocina*
- \* Transporte y recogida del material*

*La duración del servicio se establece en tres horas a partir de la hora prevista para el inicio del almuerzo.*

*Les recordamos que para cualquier aclaración, no dude en llamarnos a los teléfonos 91539 99 68 y 657 95 94 39.*

# CBE catering

## Selección de aperitivos

*Rollitos de espárragos trigueros y cilantro*

*Tomatitos rellenos de mousse a las finas hierbas*

*Tartlets de Chatka y manzana con virutas de olivas verdes*

*Tabla de quesos del país acompañados de pan de higo y nueces*

*Jamón Ibérico de bellota con picos de Jerez*

## **Bodega**

*Vino blanco de Rueda "Garcigrande, verdejo"*

*Vino tinto de Rioja "Ramón Bilbao, crianza"*

*Agua mineral sin gas*

*Refrescos*

*Cerveza*

*Cerveza sin alcohol*



### Selección de Primeros Platos

*Ensalada de queso francés gratinado, pasas y nueces caramelizadas sobre lecho de escarola y hoja de roble acompañada de vinagreta de Módena a la mostaza antigua*

*Raviolis de salmón ahumado rellenos de aguacate y mango con vinagreta de changurro al aceite de perejil*

*Ensalada de foie de Oca con jamón de pato y ralladura de cebollita confitada sobre lecho de hoja de roble y canónigos acompañado de coulis de arándanos con reducción de PX*

*Pudín de Centollo sobre lecho de brotes tiernos y suave mayonesa de tomate*

*Ensalada de rape y langostinos sobre fondo de ralladura de tomate y brotes tiernos acompañada de vinagreta de uvas*

### Selección de Segundos Platos

*Confit de pato y salsa de pera acompañada de cebollita confitada y puré de manzana*

*Merluza a la Donostiarra con salteado de gambas y almejas*

*Medallón de solomillo de Buey guarnecido con salteado de setas y láminas de patatas horneadas*

*Solomillo de ternera con foie acompañado de chalotas confitadas y Tomatito Grille*

*Carrillera Ibérica al Oporto sobre crema de patata y cebollitas confitadas*

*Solomillo a la Broche con reducción de Pedro Ximenez*

*Café, leche e infusiones  
Tejas almendradas*





## CARTA DE REPOSTERIA

### \* Selección de Reposteria

*Mousse de dos chocolates*  
*Cúpula de crujiente de chocolate y mango*  
*Igloo de queso fresco con arándanos*  
*Crujiente de chocolate blanco y mousse de manzana*  
*Mouse de melocotón con merengue italiano*  
*Lingote de chocolate y plátano al toffe*  
*Suave de naranja y limón*  
*Pirámide de chocolate blanco*  
*Milhojas de nata y crema pastelera*  
*Tiramisú*  
*Opera*  
*Sacher*  
*Pastel ruso*

### **Bodega**

*Vino blanco de Rueda "Garcigrande, verdejo"*  
*Vino tinto de Rioja "Ramón Bilbao, crianza"*

*Agua mineral sin gas*  
*Refrescos*  
*Cerveza*  
*Cerveza sin alcohol*

*Cava Brut Nature*



C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48  
28021 MADRID.  
TEL.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19  
[www.cbecatering.es](http://www.cbecatering.es)