

LA INDUSTRIAL

GRUPO
LA BLONDA

EL PRESUPUESTO INCLUYE

- Propuesta gastronómica incluida en el precio:

  - Recepción con limonada o consomé al Jerez
  - Aperitivo de 6 fríos y 6 calientes y puesto de cervezas
  - Menú elegido: entrante, principal y postre, con su bodega, café, mignardises y licores. Duración máxima de 4 h
  - Barra libre primeras marcas con duración de 3 horas (incluye 1ra copa en mesa)
  - Candy bar
  - Recena

- Minutas impresas en papel de 300gr
- Meseros en papel
- Centros de flores (1 centro de mesa cada 10 invitados adultos)
- Mantelerías 100% lino, muletón y servilletas a elegir de las colecciones de *La Blonda*
- Menaje: vajilla de porcelana, platitos de pan de plata, jarras de agua de plata, bajo plato, cubertería y diferentes opciones de cristalería
- Mobiliario necesiario para cóctel y banquete
- Camareros (1 camarero por mesa de 10 comensales), maitre y personal de cocina
- Personal de seguridad durante la barra libre
- Servicio de doncella en el guardarropa
- Servicio de limpieza durante la boda
- Prueba de menú para 6 personas, de martes a jueves a medio día, de enero a abril, en Av. Valdelaparra 33, Alcobendas. Precio de invitado adicional: 100€
- Asesoría personalizada durante toda la organización

EL PRESUPUESTO NO INCLUYE

- 10 % IVA
- Cuota SGAE + AGEDI: 400€ + IVA (obligatorio al contratar servicios de música)
- Elaboración de listas de invitados y protocolo de mesas
- Decoración floral extra
- DJ
- Carpa: solicitar presupuesto
- El catering no se hace responsable de la colocación de marca sitios en las mesas
- Roturas de manteles o quemaduras, cera de las velas, etc. El mantel en estas condiciones tendrá un coste de 200€/ud que abonará el cliente.
- Todos los servicios no especificados anteriormente

EXTRAS

- Puestos gastronómicos y de bebida en el cóctel. Solicitar opciones.
- Servilletas de hilo durante el cóctel: 2€/ud

*El sonido en exterior siempre deberá ser moderado estilo música ambiente, sin amplificadores, y siguiendo las indicaciones de la finca

CÓCTEL

APERITIVOS FRÍOS

- Rocas de parmesano con miel de trufa
- Crujiente de steak tartar con patatas paja
- Ceviche de corvina sobre lima
- Mejillón escabechado con mayonesa sriracha y parmentier de coliflor
- Totopo de atún rojo con guacamole
- Brioche de foie mi-cuit con mermelada de higos

Otros fríos:

- Taco de carpaccio de ternera con rúcula, parmesano y aceite de trufa
- Tataki de atún rojo con salsa Yakiniku
- Gildas con vermut
- Crujiente de foie con espuma de maracuyá
- Jamón ibérico de bellota con picos
- Lomito ibérico de bellota con regañás
- Redondos de tortilla trufada con ali oli de remolacha
- Mini crepe de langostino al curry
- Brocheta de salmón marinado con salsa eneldo
- Ceviche langostino y mango
- Endivias con tête de moine y vinagreta verde

APERITIVOS CALIENTES

- Croquetitas de torta del Casar, de jamón ibérico y de boletus
- Brochetas de langostino kataifi con muselina cítrica
- Daditos de merluza de pincho con mayonesa de lima
- Puntas de trigueros con sal Maldon
- Patatas la Blonda
- Buñuelo de codorniz escabechada con salsa kimchi

Otros calientes:

- Hamburguesitas de ternera con rúcula, queso azul y mermelada de tomate
- Huevito de codorniz escalfado con puré de patata trufado, salsa de foie y crujiente de ibérico
- Daditos de empanada gallega
- Solomillo Wellington
- Samosas de pichón con salsa agridulce
- Tartaleta de rabo de toro con puré de zanahoria
- Nem de pollo en salsa pepitoria



BEBIDA

- Agua mineral y refrescos
- Zumo de naranja y de tomate preparado
- Cerveza con y sin alcohol
- Vino blanco, tinto y rosado
- Vermú Martinez Lacuesta, vino fino de Jerez Tío Pepe

PRIMER PLATO

Se puede sustituir el primer plato por dos puestos gastronómicos en el cóctel

FRÍOS

- Salmorejo de remolacha con burrata al pesto
- Raviolis de calabacín con gambas, carabineros y vinagreta de almendras y manzana
- Gazpacho verde, chutney de verduras y langostinos
- Crema de trigueros con langostinos tigre
- Foie mi-cuit casero con brioche tostado y brotes verdes
- Tres tartares de tomate, aguacate y salmón marinado con galleta de parmesano y salmorejo (en dos servicios)
- Tartar de gambones con dátiles y crema de almendras (en dos servicios)
- Tomate relleno de salpicón de marisco con salmorejo cordobés
- Ensalada de bogavante con vinagreta de puerro, almendra y manzanas(suplemento 8€)
- Ensalada de bonito escabechado con pimientos asados (según temporada)
- Tataki de atún rojo de Almadraba con wakame (suplemento 4€)

CALIENTES

- Crema de nécoras con langostinos tigre (en dos servicios)
- Crema de boletus con picatostes, trufa y huevito escalfado (en dos servicios)
- Crema de trigueros con langostinos tigre
- Puerros ahumados con muselina de trufa y almendras
- Vieiras con cremoso de apio y consomé ahumado
- Crepes de carabineros con salsa americana
- Crepes de perdiz con salsa de piñones
- Crepes de setas con salsa de trufa
- Raviolón de boletus con su consomé
- Raviolis de foie con salsa de boletus y parmesano
- Alcachofas confitadas con crema de cecina y cacahuete (según temporada)

SEGUNDO PLATO

- Magret de pato a la naranja con puré violeta y tirabeques
- Jarrete de ternera de lechal a baja temperatura con bimi y peritas al vino
- Ballotine de faisán y foie con salsa de uvas y puré de chirivía
- Pintada rellena de setas y foie con patatas paja
- Pularda braseada al estragón con mini manzanitas y patatas dauphinoise
- Crepes de perdiz con salsa de piñones
- Carrillera de buey al vino tinto con champiñones glaseados y patatas risoladas
- Lomo de venado con salsa de frutos silvestres y patatas panadera (Suplemento 4 €)
- Roast beef en su jugo con puré de boniato trufado y verduritas baby
- Roast beef de solomillo en su jugo con puré de boniato trufado y verduritas baby (Suplemento 4 €)
- Solomillo de ternera con salsa de Oporto, cebollitas glaseadas y patatas dauphinoise (Suplemento 6 €)
- Merluza de pincho rebozada con patatas, pimientos confitados y mayonesa de lima
- Lubina asada con pil pil de boletus y chips de patata violeta
- Merluza de pincho con salsa de piñones y patatitas risoladas



BODEGA

VINO TINTO
Viña Real Reserva (D.O Ca. Rioja, Martínez Lacuesta Reserva (D.O.Ca. Rioja) y Viña Mayor Crianza (D.O. Ribera del Duero)
VINO BLANCO
Marqués de Riscal (D.O. Rueda) o Aljibes Godello (Vino Varietal de España)

Vino superior:
Tinto: Marqués de Vargas Reserva (D.O. Ca. Rioja): 3€/pax
Blanco: José Pariente (D.O. Rueda): 2€/pax

Sin vino tinto y blanco: -3,0€/pax
Sin vino tinto: -2,0€/pax

POSTRE

Tarta de queso con coulise de frambuesa
Tarta de limón con merengue
Parfait de chocolate con crema inglesa y grosellas
Mini paulova con mascarpone, mango y maracuyá
Copita de tiramisú con chocolate
Tarta árabe de tofe con crujiente de almendras
Tarta árabe de crema pastelera, fresas y crujiente de almendras

Café 100% Colombia, infusiones, mignardises y licores

MENÚ INFANTIL

Macarrones boloñesa
San Jacobo con patatas fritas
Parfait de chocolate
Bolsa de chuches
Refrescos sin cafeina y agua mineral

Precio: 70€/niño (hasta 14 años)

BARRA LIBRE

- Primera copa en mesa
- Alcohol de primeras marcas:
  - White Label
  - JB
  - Jhony Walker
  - Tanqueray
  - Beefeater
  - Gordon's pink
  - Absolut
  - Barceló
  - Cacique
  - Brugal

- Opción de comprar botellas premium para la barra libre. Solicitar tarifas
- Extra barra libre premium para todos los invitados: 12€/persona (servicio de 3h)
- Barra libre desde el inicio de la boda: 3€/persona
- Refrescos en botellín de cristal
- Vaso de sidra y copa de balón
- Duración de 3h desde la finalización de la cena
- Hora extra (en función del número total de invitados confirmados al banquete): solicitar presupuesto.

RECENA

- Candy bar
- Mini hot dogs
- Sándwiches de mozzarella fundida y trufa
- Mini hamburguesitas de queso fundido y cebolla caramelizada
- Berlinas rellenas de crema pastelera

A elegir 3 puestos:

Suplemento de 7€/persona por puesto extra

Burrata bar: Burrata fresca italiana, tomate semi-seco, alcachofitas baby, berenjenas marinadas, rúcula, tapenade de aceituna y piñones. Aliñado con salmorejo, pesto o aceite de trufa. Maridado con Apperol Spritz
Cheese bar: manchego, tete de moine, emmental, parmesano, torta del Casar, Afuega'l Pitu y Ahumado de Pría. Maridado con sidra natural y acompañado con uvas, nueces, frutas, mermeladas y panecillos.
Huevos fritos de codorniz: Con chistorra y jamón ibérico.
Steak tartar: Tartar de solomillo al gusto con tostas de pan. Maridado con un coctel Pink Lady.
Arrocería: (a elegir 2 tipos) Arroz negro, señoret, arroz con pato y judías verdes, risotto de trigueros con gambones, risotto de boletus con trufa y parmesano.
Vermutería: Gildas y patatas bravas. Maridado con vermut
Puchero: (a elegir 2 tipos) Verdinas con langostinos, lentejas con foie, cocido madrileño, judiones de la Granja o marmitaco.
Foie: Mi-cuit, con higos y con trufa. Vino semidulce de La Rioja y Sauterne.
Gallego: empanadas variadas de atún, bacalao con pasas, carne o pollo con manzana. Maridado con Ribeiro
Andaluz: conos de cazón. Maridado con fino servido por un venenciador.
Madrileño: : Patatas fritas con boquerones en vinagre, mejillones en escabeche y cervezas artesanas.
Chacinas: Lomo ibérico de bellota, jabuguitos, butifarra blanca y negra y fuet, con panecitos, picos, cherrys y tumaca.
Ceviches: Pulpo, langostino y corvina. Maridado con Bloody Mary fuerte y suave.
Berberechos: Berberechos gallegos al vapor maridado con albariño.
Taquería mexicana: nachos con guacamole, tacos del pastor y de pollo pibil. Maridado con margaritas
Salmón: marinado con blinis y tostas y acompañado de sus salsas (tártara y eneldo) y guarniciones (huevo picado, caviar de algacodium, cebolla blanca y alcaparras).

Puesto de jamón:

- Jamón ibérico de bellota Dehesa Casablanca con cortador, decoración, platitos y picos de pan: 750 €
- Si el jamón lo trae el cliente: cortador de jamón, decoración, platitos y picos: 300€
- Si el jamón y el cortador lo trae el cliente: decoración, platitos y picos: 150€

JOSELITO

- Jamón ibérico de bellota Joselito gran reserva: 950€ con cortador. Piezas de 8kg aproximadamente

Champagne: solicitar presupuesto.



PLATITOS DE REFUERZO: a elegir 1

- Salmorejo cordobés con burrata al pesto
- Crepes de langostinos con salsa americana
- Crepes de setas con salsa de trufa
- Raviolis de foie con salsa de boletus y parmesano
- Carrillera de ternera al vino tinto con champiñones glaseados y patata panadera
- Pimientos rellenos de merluza con salsa americana
- Pularda al cava con patata panadera
- Patata revolconas con torreznos
- Calderetea de rape con gambas y arroz
- Merluza de pincho rebozada con pimientos de piquillo