

Finca La Peña Del Agua

2016



Incluye:

Alquiler de la finca

Degustación para 6 personas

Menaje, cristalería y vajilla

Mesas y sillas

Centros de mesa

Minutas del menú

Barra libre y re-cena

Montaje y desmontaje



Magnolia Catering SL es una empresa especializada en catering para bodas. Somos reconocidos por el esmerado servicio que prestamos y por la ejecución impecable de nuestra actualizada cocina tradicional.

Disponemos de todo lo necesario para la óptima realización de servicios con un gran número de comensales.

En nuestros precios está incluido el transporte, el menaje, el personal y todos los elementos necesarios para la organización del evento. Además, personalizamos nuestra oferta para atender los gustos y necesidades de cada cliente.

Te aconsejamos que contactes personalmente con nosotros si quieres darnos a conocer tus gustos y preferencias con el fin de poder personalizar totalmente esta oferta para ti.

Magnolia Catering

C/ Velázquez, 78, 5º D

28001 Madrid

Tlf.: 917 813 333

info@magnoliacatering.es

www.magnoliacatering.es

MENÚ N° 1

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

APERITIVOS

Aperitivos fríos (a elegir 5 de nuestra selección)

Aperitivos calientes (a elegir 5 de nuestra selección)

ENTRANTE (a elegir 1)

Gazpacho de fresas

Crema de nécoras

Salmorejo de cereza con perlas de queso de cabra

Crema fina de almendras con ibéricos, langostinos y espárragos

Crema fina de alcachofas con nueces, queso de cabra y crujiente de jamón

PRINCIPAL (a elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo con pastel de patata

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus o salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4 €)



POSTRE

Lingote de chocolate

Trío de postres (+2€)

BEBIDA

Blanco Verdejo de Rueda o blanco Albariño

Tinto Rioja crianza o Ribera de Duero

Aguas minerales con y sin gas

Cava

Cafés e infusiones

Licores

BARRA LIBRE CON RECENA

Precio por persona: 109 € +10% IVA

Precio Viernes y Domingo: 94€+10% IVA



MENÚ N° 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

APERITIVOS

Aperitivos fríos (a elegir 5 de nuestra selección)

Aperitivos calientes (a elegir 5 de nuestra selección)

ENTRANTE (a elegir 1)

*Tartar de tomate, aguacate, langostinos y salmón marinado con salsa de
aceituna negra*

*Ensalada de foie y queso de cabra con manzana caramelizada y vinagreta
de frambuesa*

Tatín de manzana y foie

Ravioli de hongos con su jugo y jamón ibérico

Emulsión de cigalas sobre timbal de txangurro



PRINCIPAL (a elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo con pastel de patata

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus o salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4 €)

POSTRE

Sopa de Chocolate blanco

Trío de postres (+2€)

BEBIDA

Blanco Verdejo de Rueda o blanco Albariño

Tinto Rioja crianza o Ribera de Duero

Aguas minerales con y sin gas

Cava

Cafés e infusiones

Licores

BARRA LIBRE CON RECENA

Precio por persona: 113 € +10% IVA

Precio Viernes y Domingo: 98€ + 10% IVA

MENÚ N° 3

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

APERITIVOS

Aperitivos fríos (a elegir 6 de nuestra selección)

Aperitivos calientes (a elegir 6 de nuestra selección)

ENTRANTE (a elegir 1)

Ravioli de txangurro con trigueros

Vieiras a la pimienta rosa con salsa de trigueros y cremoso de apio-trufa

Mariscada individual: Gamba blanca, langostinos, cigala, nécora y almejas

Ensalada de bogavante con salsa de lima, trufa y su coral

PRINCIPAL (a elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo con pastel de patata

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus o salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4 €)

POSTRE

Kínder bueno en texturas

Trío de postres (+2€)

BEBIDA

Blanco Verdejo de Rueda o blanco Albariño

Tinto Rioja crianza o Ribera de Duero

Aguas minerales con y sin gas

Cava

Cafés e infusiones

Licores

BARRA LIBRE CON RECENA

Precio por persona: 120 € +10% IVA

Precio Viernes y Domingo: 105€+IVA

MENÚ N° 4

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

APERITIVOS

Apetitivos fríos (a elegir 6 de nuestra selección)

Aperitivos calientes (a elegir 6 de nuestra selección)

ENTRANTE (a elegir 1)

Gazpacho de fresas

Crema de nécoras

Salmorejo de cereza con perlas de queso de cabra

Crema fina de almendras con ibéricos, langostinos y espárragos

Crema fina de alcachofas con nueces, queso de cabra y crujiente de jamón

PRIMER PLATO (a elegir 1)

*Tartar de tomate, aguacate, langostinos y salmón marinado con salsa de
aceituna negra*

*Ensalada de foie y queso de cabra con manzana caramelizada y vinagreta
de frambuesa*

Tatin de manzana y foie

Ravioli de hongos con su jugo y jamón ibérico

Emulsión de cigalas sobre timbal de txangurro

SORBETE

CARNE (a elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo con pastel de patata

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus o salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4 €)

POSTRE

Tarta de yogurt con moras

Trío de postres (+2€)

BEBIDA

Blanco Verdejo de Rueda o blanco Albariño

Tinto Rioja crianza o Ribera de Duero

Aguas minerales con y sin gas

Cava

Cafés e infusiones

Licores

BARRA LIBRE CON RECENA

Precio por persona: 120 € +10% IVA

Precio Viernes y Domingo: 105€ +10% IVA

MENÚ N° 5

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

APERITIVOS

Aperitivos fríos (a elegir 6 de nuestra selección)

Aperitivos calientes (a elegir 6 de nuestra selección)

ENTRANTE (a elegir 1)

Gazpacho de fresas

Crema de nécoras

Salmorejo de cereza con perlas de queso de cabra

Crema fina de almendras con ibéricos, langostinos y espárragos

Crema fina de alcachofas con nueces, queso de cabra y crujiente de jamón

PRIMER PLATO (a elegir 1)

Ravioli de txangurro con trigueros

Vieiras a la pimienta rosa con salsa de trigueros y cremoso de apio-trufa

Mariscada individual: Gamba blanca, langostinos, cigala, nécora y almejas

Ensalada de bogavante con salsa de lima, trufa y su coral

SORBETE

CARNE (a elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo con pastel de patata

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus o salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4 €)

POSTRE

Kindergarten Bueno en texturas

Trío de postres (+2€)

BEBIDA

Blanco Verdejo de Rueda o blanco Albariño

Tinto Rioja crianza o Ribera de Duero

Aguas minerales con y sin gas

Cava

Cafés e infusiones

Licores

BARRA LIBRE CON RECENA

Precio por persona: 125 € +10% IVA

Precio Viernes y Domingo: 110€ + 10% IVA

MENÚ N° 6

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

APERITIVOS

Aperitivos fríos (a elegir 6 de nuestra selección)

Aperitivos calientes (a elegir 6 de nuestra selección)

ENTRANTE (a elegir 1)

Gazpacho de fresas

Crema de nécoras

Salmorejo de cereza con perlas de queso de cabra

Crema fina de almendras con ibéricos, langostinos y espárragos

Crema fina de alcachofas con nueces, queso de cabra y crujiente de jamón

PESCADO (a elegir 1)

Merluza a la vasca con langostinos

Merluza con salsa de piquillo y carabínero

Rodaballo asado a la donostiarra

SORBETE

CARNE (a elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo con pastel de patata

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus o salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4 €)

POSTRE

Sopa de chocolate blanco

Trío de postres (+2€)

BEBIDA

Blanco Verdejo de Rueda o blanco Albariño

Tinto Rioja crianza o Ribera de Duero

Aguas minerales con y sin gas

Cava

Cafés e infusiones

Licores

BARRA LIBRE CON RECENA

Precio por persona: 125 € +10% IVA

Precio Viernes y Domingo: 110€ + 10% IVA

MENÚ N° 7

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

APERITIVOS

Apetitivos fríos (a elegir 6 de nuestra selección)

Aperitivos calientes (a elegir 6 de nuestra selección)

ENTRANTE (a elegir 1)

*Tartar de tomate, aguacate, langostinos y salmón marinado con salsa de
aceituna negra*

*Ensalada de foie y queso de cabra con manzana caramelizada y vinagreta
de frambuesa*

Tatín de manzana y foie

Raviolí de hongos con su jugo y jamón ibérico

Emulsión de cigalas sobre timbal de txangurro

PESCADO (a elegir 1)

Merluza a la vasca con langostinos

Merluza con salsa de piquillo y carabínero

Rodaballo asado a la donostiarra

SORBETE

CARNE (a elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo con pastel de patata

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus o salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4 €)

POSTRE

Postre de Yogur

Trío de postres (+2€)

BEBIDA

Blanco Verdejo de Rueda o blanco Albariño

Tinto Rioja crianza o Ribera de Duero

Aguas minerales con y sin gas

Cava

Cafés e infusiones

Licores

BARRA LIBRE CON RECENA

Precio por persona: 131 € +10% IVA

Precio Viernes y Domingo: 116€ + 10% IVA

MENÚ N° 8

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

APERITIVOS

Aperitivos fríos (a elegir 6 de nuestra selección)

Aperitivos calientes (a elegir 6 de nuestra selección)

ENTRANTE (a elegir 1)

Ravioli de txangurro con trigueros

Vieiras a la pimienta rosa con salsa de trigueros y cremoso de apio-trufa

Mariscada individual: Gamba blanca, langostinos, cigala, nécora y almejas

Ensalada de bogavante con salsa de lima, trufa y su coral

PESCADO (a elegir 1)

Merluza a la vasca con langostinos

Merluza con salsa de piquillo y carabinero

Rodaballo asado a la donostiarra

SORBETE

CARNE (a elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo con pastel de patata

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus o salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4 €)

POSTRE

Sopa de Chocolate Blanco

Trío de postres (+2€)

BEBIDA

Blanco Verdejo de Rueda o blanco Albariño

Tinto Rioja crianza o Ribera de Duero

Aguas minerales con y sin gas

Cava

Cafés e infusiones

Licores

BARRA LIBRE CON RECENA

Precio por persona: 137 € +10% IVA

Precio Viernes y Domingo: 122€ + 10% IVA

MENÚ TIPO CÓCTEL

ESTACIONES

Ibéricos: jamón, lomo, chorizo y salchichón

Acompañados de pan tumaca

*Quesos: manchego (curado y semi), Idiazábal, brie,
parmesano, enmental y azul*

Acompañados de selección de panes

BUFFET DE ARROCES

Arroz de verduras, paella mixta, arroz negro y fideuá de gambas

APERITIVOS FRÍOS (a elegir 12)

Salmorejo de cereza con perlas de queso de cabra

Chupito de gazpacho de temporada

Chupito de crema fina de almendras con langostinos

Crema de calabaza a la naranja

Conos de hojaldre rellenos de tartar de fuet

Conos de hojaldre rellenos de cangrejo y gambas

Tartaleta de compota de manzana y queso de cabra

Tosta de jamón de pato con tumaca y cebolleta

Tosta de foie con mermelada de frutos rojos

Tosta de crema roquefort en polvo de jamón

Tosta de sobrasada con queso en virutas

Tosta de Vitello Tonato

Brocheta griega (queso feta, tomate seco y salsiky de aceituna negra)

Brochetita capresse

Brocheta de tortilla española con espuma de ali-oli

Cucharita de tartar de salmón

Cucharita de bacalao ahumado con patata confitada

Cucharita de pulpo con cremoso de patata y pimentón

Cucharita de pisto con sardina ahumada

Patatitas arrugadas rellenas de picada de boquerones

Tomatito relleno de burrata con aceite de trufa

Tallarines de sepia con ali-oli negro

Rollito de cangrejo picante

Ceviche de pescado blanco en cuenco de lima

APERITIVOS CALIENTES (a elegir 10)

Croquetas de jamón ibérico

Pañuelitos de verduras con salsa de soja

Bocaditos de brie con mermelada de tomate

Buñuelos de chorizo

Taquitos de adobo con salsa tártara

Brocheta de pularda con polvo de kikos y tumaca

Brocheta crujiente de langostino

Brocheta crujiente de chistorra

Mini hamburguesas con salsa Teriyaki

Montaditos de solomillo con brie y mermelada

Pincho de cordero adobado al estilo árabe

Tataky de buey a la brasa (sal ahumada y chimichurri)

Pulpo asado al limón con sal ahumada

Canelón de pato con salsa toffee

BUFFET DE POSTRES

Lingote de chocolate

Tarta selva negra

Tarta de yogurt y moras

Sopa de chocolate blanco

BEBIDA

Blanco Verdejo de Rueda o blanco Albariño

Tinto Ribera de Duero

Aguas minerales con y sin gas

Cava

Cafés e infusiones

Licores

BARRA LIBRE CON RECENA

Precio por persona: 100 € +10% IVA

Precio Viernes y Domingo: 90€ + 10% IVA

MENÚ INFANTIL N° 1

FRITURA VARIADA

Calamares a la romana

Gambas a la andaluza

Croquetitas de jamón

Empanadillas de bonito

SEGUNDOS (a elegir 1)

Escalope a la milanesa

Nuggets de pollo

Chuletitas de cordero

(Acompañados de patatas fritas)

Tallarines bolognesa

POSTRE

Tarta selva negra

Chuches

BEBIDAS

Aguas minerales y refrescos

Precio por persona: 40 € + 10% IVA

MENÚ INFANTIL N° 2

2 mini hamburguesas
2 croquetas de jamón ibérico
1 perrito caliente
Patatas fritas
2 nuggets de pollo
Tortilla de patata

POSTRE

Pastelitos variados
Chuches

BEBIDAS

Aguas minerales y refrescos

Precio por persona: 30 € +10% IVA

COMPLETA TU MENÚ

APERITIVOS FRÍOS

Salmorejo de cereza con perlas de queso de cabra

Chupito de gazpacho de temporada

Chupito de crema fina de almendras con langostinos

Crema de calabaza a la naranja

Conos de hojaldre rellenos de cangrejo y gambas

Tartaleta de compota de manzana y queso de cabra

Tosta de jamón de pato con tumaca y cebolleta

Tosta de foie con mermelada de frutos rojos

Tosta de crema roquefort en polvo de jamón

Tosta de sobrasada con queso en virutas

Brocheta griega (queso feta, tomate seco y Salsiky de aceituna negra)

Brochetita capresse

Brocheta de tortilla española con espuma de ali- oli

Cucharita de tartar de salmón

Cucharita de bacalao ahumado con patata confitada

Cucharita de pulpo con cremoso de patata y pimentón

Tartaleta de pisto con sardina ahumada

Tomatito relleno de burrata con aceite de trufa

Rollito de cangrejo picante

Botón de Vieira con Leche de Coco

Ceviche de pescado blanco en cuenco de lima

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico

Pañuelitos de verduras con salsa de soja

Bocaditos de brie con mermelada de tomate

Buñuelo de chorizo

Taquitos de adobo con salsa tártara

Brocheta de pularda con polvo de kikos y tumaca

Brocheta crujiente de langostino

Brocheta crujiente de chistorra

Pincho de cordero adobado al estilo árabe

Pulpo asado al limón con sal ahumada

Rollito crujiente de pato con salsa de ciruela

Carrillera de ternera con salsa de vino tinto

Champiñón relleno de ibérico

SORBETES

Sorbete de limón al cava

Sorbete de mango

Sorbete de manzana

Sorbete de naranja

POSTRES

Tarta milhojas de crema con frutas del bosque

Sopa de chocolate blanco

Tarta sable de limón y merengue

Lingote de chocolate

Tarta de yogurt y moras

Kindér bueno en texturas

Trío de postres (+2€)

BARRA LIBRE

Ginebra: Beefeater, Bombay, Tanqueray, Seagrams

Ron: Cacique, Brugal, Barceló

Vodka: Absolut

Whisky: Ballantines, White Label, Johnnie Walker

Refrescos

RECENA

Mini chapatas variadas

Delicias de hojaldre

Croissants rellenos

Sandwich mixto

EXTRAS

Buffet temático de arroces: 750 € + 10% IVA

Buffet temático mexicano: 500 € + 10% IVA

1 jamón de bellota cortado a la vista (8 Kg): 500 € + 10 % IVA

Crémant de loire rosé en aperitivo: 250 € + 10 % IVA

Champagne francés para el brindis: 5 € por persona

Fuente de chocolate acompañada de brochetas de frutas, nubes y barquillos:

500 € + 10 % IVA

Candy bar: 350 € + 10 % IVA

Carrito de mini hamburguesas y mini perritos en la recena: 400€ + 10% IVA

Barra de Mojitos durante el aperitivo: 250€+IVA

Barra de Gin Tónicos: 750 € + 10% IVA

Hora adicional de barra libre: 500 € + 10% IVA

DJ desde la llegada hasta final de la barra libre: 600 € + 10% IVA

Maestro de ceremonia boda civil: 300 € + 10% IVA

Montaje ceremonia civil: 350 € + 10% IVA

CONDICIONES CONTRATACIÓN

Los precios se aplican con un número mínimo de 150 invitados adultos los sábados y de 100 invitados adultos para viernes y domingos (los niños no computan). Si el número de invitados fuese inferior, deberá tenerse en cuenta un coste adicional de 20 € + 10% IVA por cada invitado que falte para llegar a 150 invitados. De tal modo que si, por ejemplo, fueran 130 invitados un sábado, los 20€+ IVA se aplicarían a 20 invitados, quedando un suplemento de 400€+IVA.

Además, el número mínimo de menús que se cobrarán en sábados en temporada alta (del 01 de junio al 30 de septiembre) será de 100.

La duración del servicio será de 7 horas comenzando desde el inicio del cóctel hasta el final de la barra libre. En la opción de Menú tipo cóctel la duración del servicio será de 6 horas.

Para efectuar la reserva en firme del servicio de Magnolia Catering SL, el cliente abonará en total la cantidad de 2.000 euros +10% IVA.