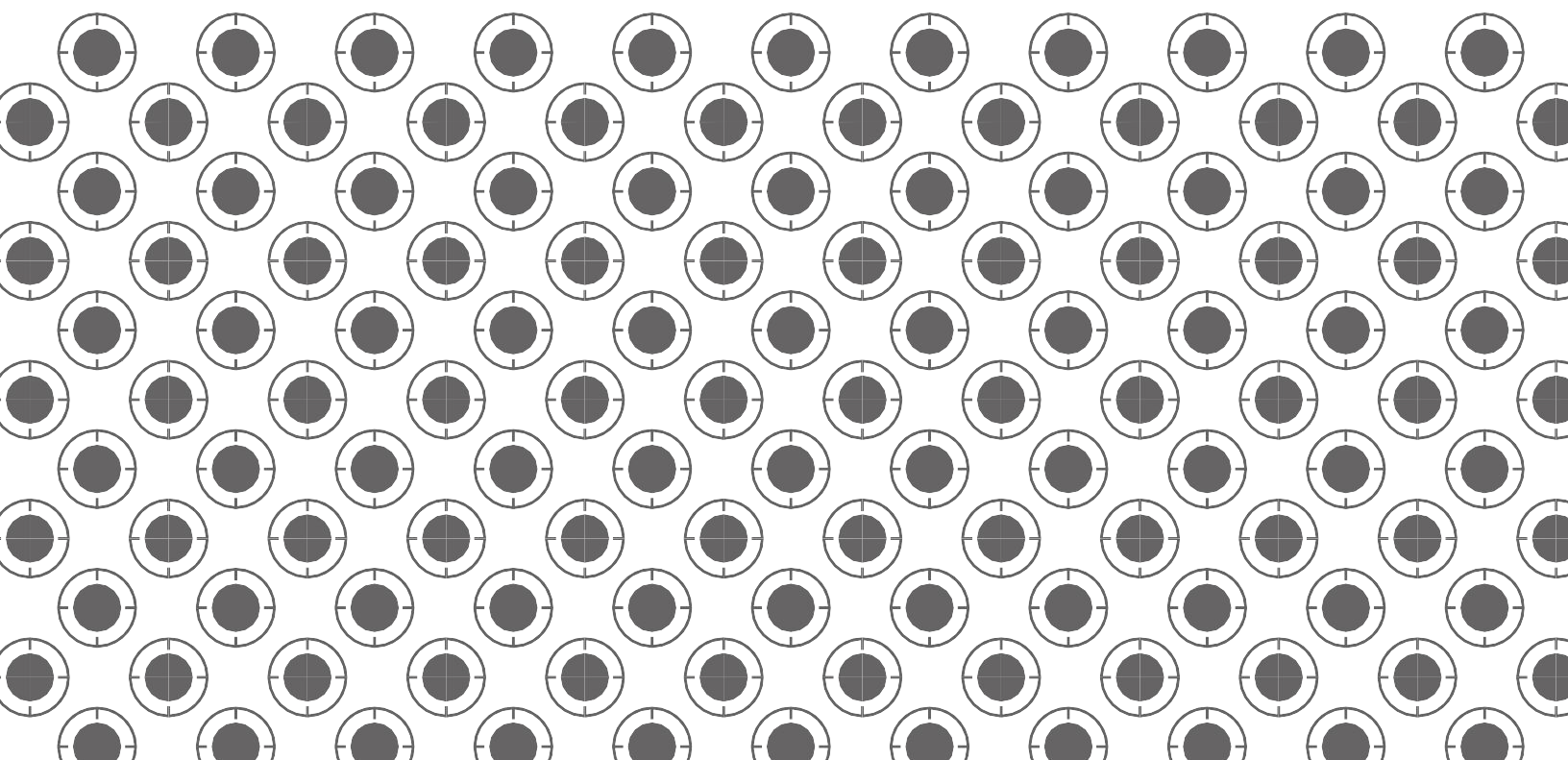


EN TUS FOGONES

CULINARY JOY

CÓCTEL



CÓCTEL I

38 € por persona + 10% IVA

- Jamón 50% Ibérico con Picos de Jerez Artesanos
- Tabla Selección de Quesos Nacionales ETF
- Vasito de Gazpacho
- Tataki de atún con papada, anchoa y salsa de miel
- Mini cucurucho de crema caprese y albahaca
- Palomita de pollo marinada con soja y jengibre
- Croquetas caseras de la abuela
- Samosas de verdura
- Carrillera estofada con crema de boniato y miel
- Bikini de queso edam con berenjena asada y trufa
- Brocheta de Salmón marinado con huevas de wasabi
- Lemon Pie de Nuestro Obrador
- Brownie Casero sin Harina ETF

BEBIDA

- Vino Tinto Hacienda Calavia Tempranillo (Rioja)
- Vino Blanco Hacienda Calavia Tempranillo (Rioja)
- Cerveza
- Refrescos
- Agua Mineral



CÓCTEL II

46 € por persona + 10% IVA



- Jamón 50% Ibérico con Picos de Jerez
- Tabla Selección de Quesos Nacionales ETF
- Vasito de Gazpacho
- Cazuela tradicional de pisto con ventresca de atún
- Bikini de queso edam, berenjena asada y trufa
- Gyozas variadas con salsa sweet chili
- Brocheta de pollo satay
- Croquetas caseras de la abuela
- Brocheta de lomo de salmón marinado con huevas de wasabi
- Brocheta de secreto ibérico tomate semiseco e higos
- Langostino envuelto en pasta brick aliñado con mayonesa de lima
- Carrillera estofada con crema de boniato y miel
- Mini burger eco 100% con salsa de bacon ahumado y cebolla crujiente
- Brownie casero sin harina ETF
- Mini lemon Pie

BEBIDA

- Vino Tinto Hacienda Calavia Tempranillo (Rioja)
- Vino Blanco Hacienda Calavia Tempranillo (Rioja)
- Cerveza
- Refrescos
- Agua Mineral

**EN TUS
FOGONES**

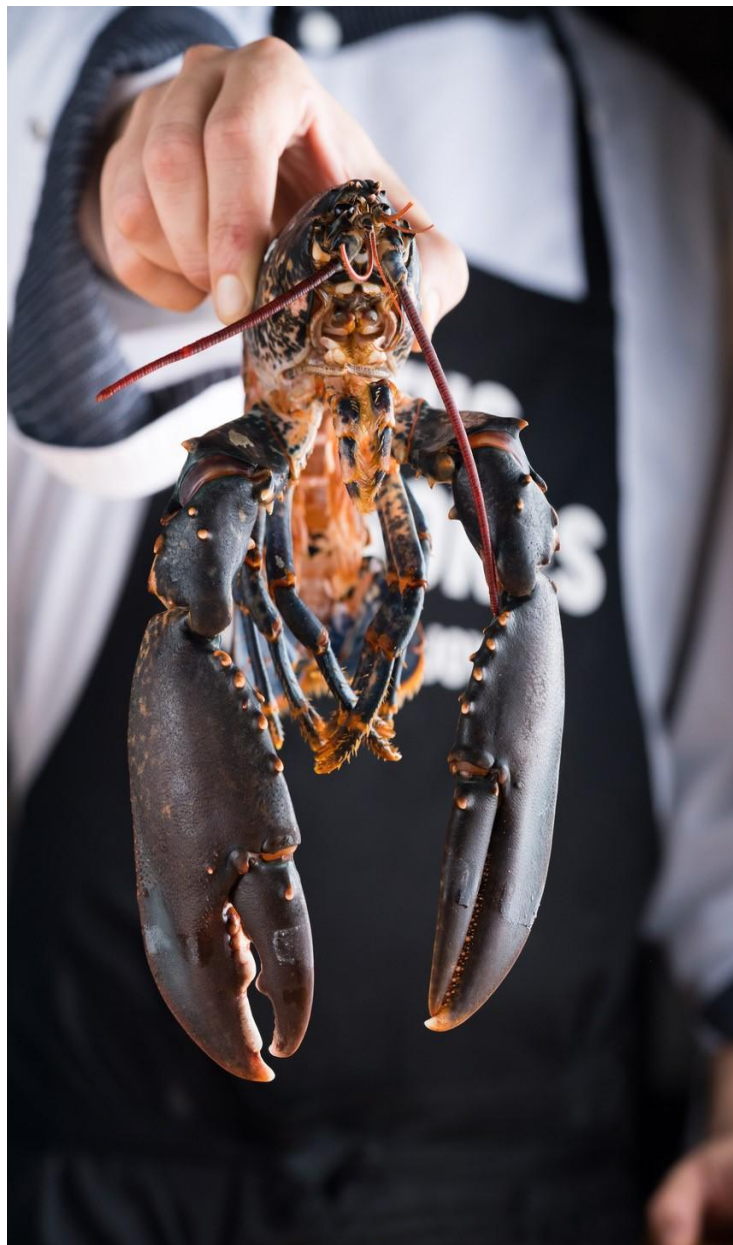
CÓCTEL III

55 € por persona + 10% IVA

- Jamón 50% Ibérico con Picos de Jerez
- Tabla Selección de Quesos Nacionales ETF
- Vasito de Gazpacho
- Bombón de foie
- Causa Limeña con carpaccio de Pulpo
- Taco de pato con cebolla confitada
- Sushi Artesano con Salsa de Soja
- Cucurucho de crema de queso, espinacas y pasas
- Gyozas variadas con salsa sweet chili
- Croquetas caseras de la Abuela.
- Brocheta de pollo satay
- Canelón de setas con crema hoisin y remolacha
- Brocheta de solomillo de vaca con salsa chimichurri
- Langostino envuelto en pasta brick aliñado con mayonesa de lima
- Carrillera estofada con salsa de bacon ahumado y cebolla crujiente
- Mini cheesecake
- Mousse de chocolate blanco

BEBIDA

- Vino Tinto Hacienda Calavia Tempranillo (Rioja)
- Vino Blanco Hacienda Calavia Tempranillo (Rioja)
- Cerveza
- Refrescos
- Agua Mineral



**EN TUS
FOGONES**

CONDICIONES

- Estos precios están propuestos para un mínimo de 20 comensales.
- En caso de no cubrir el mínimo de personas anteriormente indicado se cobraría por cada persona faltante.
- Los precios incluyen: comida, bebida, servicio de camareros, cocina, montaje, desmontaje y cristalería.
- El transporte tiene un suplemento de 100€ (fuera de la M-30 según distancia) + 21% IVA.
- Cada 30 minutos extra de servicio de bebida soft son 6€ por persona.
- Barra libre de importación (Whisky, ron, ginebra y vodka) 14€ por persona y hora (la primera hora y 10 € a partir de la segunda).
- **En el caso de ser menos de 40 comensales tiene un extra de 100€ por persona de servicio.**
- El servicio de Cóctel tiene una duración de 2 horas.
- Cada 30 minutos de retraso de la hora previamente confirmada, tendrá un coste de 10€ por persona de servicio.
- Se facturará la diferencia correspondiente, si el número real de comensales asistentes al evento es superior al número de personas previamente confirmadas.
- Forma de pago: 50% por adelantado y 50% restante el día del servicio, mandando justificante bancario.
- Este listado corresponde a la edición de Febrero de 2023, reservándose el derecho de modificar los precios si fuese necesario.
- En estos precios no está incluido el IVA, actualmente 10%.




EN TUS FOGONES
CULINARY JOY


María Zayas, 24. Madrid


Tel. 635612142

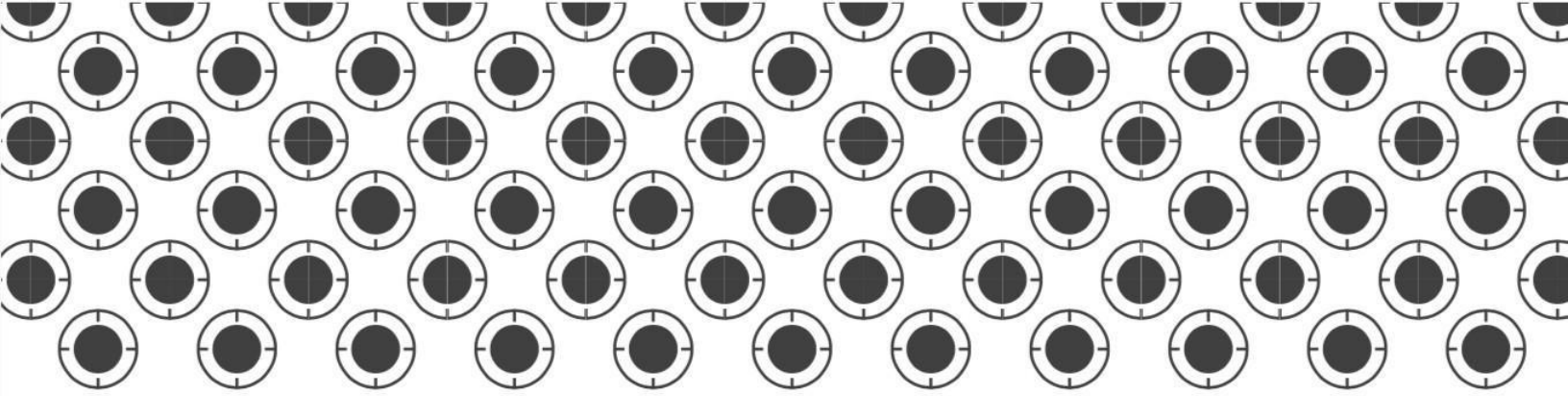
info@entusfogones.es

www.entusfogones.es

 @entusfogones

 En Tus Fogones

 En Tus Fogones



EN TUS FOGONES

CULINARY JOY

**DISFRUTA,
DE TU MENÚ**

