Riofrio

Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

CATERING RIOFRIO COCTELES 2013 – 2014

Porque cada evento es único, en Riofrio te damos la oportunidad de personalizar el tuyo hasta el último detalle. Elige las opciones que más te gusten, y no dudes en darnos tus sugerencias para elaborar tu menú perfecto…

Opciones bocaditos cóctel

- Jamón ibérico con picos de Jerez (*)
- Canapés fantasía variados
- Hojaldritos variados
- Tartaletas saladas variadas
- Palitos de parmesano al tomillo

- Salmorejo cordobés
- Gazpacho

- Crema fina de setas y patatas violeta (*)
- Crema de patata y foie con trufa (*)
- Crema de calabaza
- Crema suave de boletus
- Crema de espinacas con picadillo de nueces y picatostes

- Croquetitas de jamón ibérico
- Croquetitas de chipirones en su tinta (*)

- Tosta de foie con crema de maíz y reducción de Módena
- Foie micuit al corte con contrastes dulces y pan de pasas
- Bombón de manzana y foie con reducción de Oporto
- Tartaletas de foie con cebolla caramelizada
- Chupito de mouse de foie con crema de coliflor y aroma de tartufo (*)
- Chupito de mouse de foie con espuma de parmesano y kikos crujientes (*)

Riofrio

Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

- Bandeja de quesos con uvas
- Bolitas de queso de cabra con frutos secos
- Queso manchego con picos de Jerez
- Patatita mini con piel rellena de queso de cabra gratinado

- Brocheta de parrillada de verduras con soja
- Brocheta de carpaccio de coliflor, albahaca y anchoa a la vinagreta
- Tempura de verduras con salsa de soja
- Espárrago blanco empanado con mahonesa
- Brick de espárrago triguero con salsa holandesa
- Berenjenas fritas con salsa de mostaza a la miel
- Brocheta de mozarella y cherry al pesto
- Brocheta de huevo de codorniz con anchoa y tomate cherry
- Tosta de anchoa del Cantábrico con tomate

- Patatitas rellenas de queso crema con huevas de salmón (*)
- Grisini con salmón marinado, sésamo y salsa de mostaza al eneldo
- Blinis con salmón y queso crema
- Rollito de salmón con punta de espárrago triguero blanqueado a la sal
- Tartaleta de ensalada de ahumados

- Tosta de carpaccio de ternera con parmesano y aceite de mojito
- Rollito de pastrami con rúcola y parmesano
- Mini creps de espinacas con bechamel
- Mini creps de cangrejo

- Cucharita de risotto de setas

- Teja de parmesano con steak tartar y rúcola frita (*)
- Cucharita de tartar de salmón ahumado con mújol
- Cucharita de tartar de pulpo y huevas de salmón (*)
- Cucharita de ceviche de langostinos
- Chupito de ceviche de vieira con Bloody Mary (*)
- Pinchito de tortilla de patata

Marques de la Ensenada, 16 (Plaza de Colon) 28004 Madrid Tfos: 91 319 29 77 / 78 Fax: 91 310 22 56
www.riofrio.net comercial@riofrio.net

Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

- Mini quesadillas de jamón y queso con guacamole
- Mini pizzas de ajo y romero
- Mini pizzas de mojo y mozarella
- Coca de verduritas con confitura de tomate y queso de cabra
- Mini chapatas de jamón ibérico con tumaca
- Mini pan de pita al estilo mediterráneo

- Mini rollitos vietnamitas con salsa de soja
- Mini rollitos de mar y montaña

- Langostino rebozado en kikos con salsa romescu
- Brocheta de pulpo a la gallega
- Calamares fritos y ali oli de su tinta

- Brocheta de rape con espárragos y salsa romescu (*)
- Brocheta de tataki de atún
- Brocheta de calamares y calabacín
- Dados de merluza a la romana con salsa tártara

- Brocheta de pollo yakitori
- Pollo al curry con cereales y salsa thai
- Brocheta de pollo macerado envuelto en patata

- Mini burguer de buey con queso crema y cebolla confitada (*)
- Dados de solomillo de buey a la parrilla con salsa tártara (*)
- Brocheta de solomillo de cerdo con cebolla caramelizada y crema de piquillos
- Kushicatsu (cerdo empanado al estilo japonés)

Marques de la Ensenada, 16 (Plaza de Colon) 28004 Madrid Tfos: 91 319 29 77 / 78 Fax: 91 310 22 56
www.riofrio.net comercial@riofrio.net

Riofrío

Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

Opciones bocaditos postre

- Sopa fría de chocolate blanco con frambuesas
- Brochetas de fruta con salsa de chocolate
- Cesta de fruta de temporada con salsa de chocolate caliente
- Tartaletas de chocolate rellenas de fresas con nata
- Tartaletas de limón con merengue suizo
- Chupitos de yogurt con fruta de temporada
- Chupitos de mouse de queso fresco con frutos rojos
- Chupitos de mouse de chocolate
- Mini cheese cake
- Mini brownie
- Mini tarta de manzana
- Trufas de chocolate al licor
- Petit choux variados
- Bocaditos de nata
- Chupitos de arroz con leche
- Chupitos de mojito frappé
- Bartolillos madrileños con salsa de chocolate
- Pastelitos variados de nuestro obrador

BEBIDAS

Vino Tinto de Rioja
Vino Blanco de Rueda
Cerveza
Cerveza sin alcohol
Refrescos
Agua

Marques de la Ensenada, 16 (Plaza de Colon) 28004 Madrid Tfos: 91 319 29 77 / 78 Fax: 91 310 22 56
www.riofrio.net comercial@riofrio.net

Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

PRECIOS POR PERSONA

- **7 bocaditos + 1 postre: 22.50 €**
- **8 bocaditos + 2 postres: 25,60 €**
- **9 bocaditos + 2 postres: 27,00 €**
- **10 bocaditos + 2 postres: 28,50 €**
- **12 bocaditos + 2 postres: 31,00 €**
- **14 bocaditos + 2 postres: 34,00 €**
- **14 bocaditos + 3 postres: 35,50 €**
- **17 bocaditos + 3 mini raciones + 2 postres: 44,00 €**

- **Bocaditos señalados con (*) recargo de 1 € sobre el precio por cada uno**

CONDICIONES

- **Los precios indicados no incluyen el IVA (Actualmente el 10%).**
- **Los precios indicados incluyen el transporte en la ciudad de Madrid (consultar suplemento por servicios a otras poblaciones).**
- **Los precios indicados incluyen el servicio de cocineros y camareros para un mínimo de 30 personas (consultar suplemento por servicios de menor número de asistentes).**
- **Los precios indicados incluyen cristalería, menaje y mobiliario estándar, adecuados para el éxito del evento (consultar suplemento por servicios especiales).**
- **Los precios indicados son los adecuados a las combinaciones propuestas, y no son necesariamente proporcionales con otras combinaciones. No deje de consultar sus preferencias y le haremos la mejor propuesta.**
- **La duración máxima del servicio, y dependiendo del cóctel elegido es de entre 75 y 90 minutos (consultar suplementos para servicios de mayor duración).**
- **La reserva será firme una vez se haya aprobado el presupuesto y se nos haya hecho efectivo el 50% del importe presupuestado. El otro 50% deberá hacerse efectivo como máximo en las 48 horas anteriores a la realización del servicio.**
- **Si el número de asistentes final es superior al presupuestado, se realizará un cargo suplementario que deberá abonarse el mismo día del evento.**
- **Se aceptan todas las formas de pago (consultar condiciones especiales para algunas tarjetas de crédito)**

Marques de la Ensenada, 16 (Plaza de Colon) 28004 Madrid Tfos: 91 319 29 77 / 78 Fax: 91 310 22 56
www.riofrio.net comercial@riofrio.net

Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

Opciones mini raciones refuerzo cóctel

- Ensalada de pasta
- Ensalada de langostino , crujiente de jamón y queso de cabra
- Cazuelita de huevos estrellados de codorniz con jamón ibérico
- Brandada de bacalao
- Lasaña de setas y foie
- Cous-cous de pollo y verduras con cebolla caramelizada y pasas
- Wok de noodles con gambas y verduras
- Pimientos del piquillo rellenos de merluza
- Chipirones en su tinta
- Bonito con tomate
- Delicias de merluza a la romana
- Medallones de rape en salsa verde (*)
- Roast beef
- Albondiguitas
- Carrillada de ternera
- Rabo de toro con parmentier a la páprika
- Dados de solomillo a la plancha (*)
- Solomillo de ternera asado (*)
- Medallones de solomillo de cerdo al horno con bacón y mostaza

- **PRECIO POR MINI RACION DE REFUERZO (IVA NO INCLUIDO): 3,50 €**

- **PRECIO POR (*) MINI RACION DE REFUERZO (IVA NO INCLUIDO): 4,50 €**

Marques de la Ensenada, 16 (Plaza de Colon) 28004 Madrid Tfos: 91 319 29 77 / 78 Fax: 91 310 22 56
www.riofrio.net comercial@riofrio.net

Riofrio

Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

Opciones Bodegones y Barras

- Bodegón de quesos *
- Bodegón oriental **
- Bodegón arroces*
- Bodegón ibéricos**
- Bodegón de mariscos***
- Bodegón de postres**
- Bodegón de chuches*
- Fuente de chocolate ***
- Barra de cócteles y gin tonics ***

- *** 4€ POR PERSONA (IVA NO INCLUIDO)**
- **** 6€ POR PERSONA (IVA NO INCLUIDO)**
- ***** CONSULTAR PRECIO POR PERSONA**

Marques de la Ensenada, 16 (Plaza de Colon) 28004 Madrid Tfos: 91 319 29 77 / 78 Fax: 91 310 22 56
www.riofrio.net comercial@riofrio.net

Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

COCTEL INFANTIL

Saladitos elegir 5 opciones

- Croquetitas de jamón
- Mini empanadillas de bonito y huevo
- Cucharita de paella
- Mini burguer de ternera
- Mini pizza de jamón y queso
- Mini perritos caliente
- Sandwichitos a la plancha
- Tiras de pollo empanado con kétchup
- Escalopines de ternera con salsa de tomate natural
- Albondiguitas
- Piruletas de San Jacobo
- Dados de merluza a la romana

Dulces elegir 2 opciones

- Chuches variadas
- Brownie
- Chupito de yogurt con fruta
- Brochetas de fruta con chocolate
- Mini cupcakes tematizados

Bebidas

- Refrescos y zumos

- **PRECIO POR NIÑO MENU INFANTIL (IVA NO INCLUIDO): 10,00 €**

Condiciones Cóctel Infantil

- Opción exclusiva para niños menores de 12 años.
- Opción sólo válida como complemento a la contratación de un cóctel de adultos. Sólo se podrá contratar un cóctel infantil por cada 5 adultos.