



DOSSIER DE BODAS

# El Madroño

CATERING



# Índice

- 01 Sobre nosotros
- 02 Cóctel bodas
- 03 Estaciones gastronómicas
- 04 Fiesta





# 01 Sobre nosotros



# SOBRE NOSOTROS

¡Bienvenid@s a El Madroño Catering!

Nuestra especialidad son las bodas por eso hemos preparado este dossier donde encontrarás toda la información necesaria para organizar tu boda con facilidad . Te asesoramos en la elección del menú y te ofrecemos todo tipo de servicios como: cóctel de bienvenida, estaciones gastronómicas, paellas y barbacoas, barra libre o recena. Esperamos que sea de gran ayuda para nuestros futuros novios en la planificación de su boda soñada.

Somos una empresa dedicada a prestar servicio en la Comunidad de Madrid y alrededores desde 2019 con una cocina tradicional salpicada de vanguardia y un toque de autor que aporta sofisticación a nuestros platos. Como sabemos que los detalles marcan la diferencia en una boda y sentimos gran pasión por la gastronomía, creamos sabores únicos y originales con la mejor materia prima elaborada de manera artesanal en nuestro obrador de Getafe.

A continuación os presentamos nuestra oferta gastronómica, no obstante, si deseáis cualquier servicio que no aparezca en este dossier no dudéis en preguntarnos, tenemos un amplio abanico de posibilidades que ofreceremos.





# 02 Cóctel bodas





# CÓCTEL BODAS

Nuestra propuesta de boda tipo cóctel se compone de ocho aperitivos fríos, ocho calientes y tres postres, todos ellos servidos en formato mini para comer de un bocado. La mayor parte del servicio transcurre de pie y es la mejor opción para sustituir la comida o cena tradicional ya que es un convite mucho más informal. Este servicio es ideal para reforzar con alguna de nuestras estaciones gastronómicas.





## Aperitivos fríos (a elegir 8 opciones para todos los comensales)

1. Chupito de gazpacho andaluz
2. Ensalada cesar de pollo, parmesano y croutons
3. Nachos con guacamole y pico de gallo
4. Bombón de foie, higos y avellanas
5. Mini focaccia artesana de rosbif con rúcula y salsa miel mostaza
6. Mini brioche de lacón a la gallega
7. Esfera de queso de cabra con membrillo y almendras
8. Canapés surtidos
9. Canapés vegetarianos surtidos
10. Mini navette amapola de salmón ahumado, queso crema y rúcula
11. Brochetita genovesa con tomate cherry y mozzarella al pesto .
12. Tabla de jamón ibérico acompañado de picos camperos
13. Rueda de ibéricos (lomo, chorizo, salchichón) acompañado de picos camperos
14. Selección de quesos nacionales e internacionales acompañados de picos camperos y nueces





## Aperitivos calientes (a elegir 8 opciones para todos los comensales)

- 15. Gyozas de pollo con salsa kimchi
- 16. Mini burger de ternera, queso cheddar, cebolla frita y salsa Ketchup
- 17. Mini tequeños con salsa BBQ
- 18. Cucharita de risotto de boletus, parmesano y trufa
- 19. Croquetas de jamón Ibérico
- 20. Croquetas de bacalao
- 21. Langostinos crujientes con salsa sweet chili
- 22. Mini pita de cochinita pibil
- 23. Brochetita de pulpo y ñoqui a la gallega
- 24. Samosas de pollo tikka masala
- 25. Crujientes de pollo con salsa mayo-chipotle
- 26. Brochetita de pollo Yakitori
- 27. Brocheta de verduras braseadas con salsa mojo picón
- 28. Rollito de primavera con salsa agri dulce





## Postres (a elegir 2 opciones para todos los comensales)

1. Brownie
2. Brocheta de fruta de temporada
3. Pastelitos surtidos
4. Vasitos dulces surtidos



## BODEGA

Cava de bienvenida

Vino tinto Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja

Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda

Botellín de cerveza Mahou Clásica y Mahou sin alcohol

Lata de Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta naranja, Fanta de limón,

Aquarius y Botellín de Agua

Café gran selección e infusiones





## PRECIO

20 a 29 comensales	60,0€
30 a 49 comensales	59,0€
50 a 79 comensales	58,0€
80 a 99 comensales	57,0€
100 o más comensales	56,0€



## SERVICIOS INCLUIDOS

Copa de cava de bienvenida

Cóctel compuesto por ocho aperitivos fríos, ocho aperitivos calientes y tres postres

Barra libre de bebidas durante el servicio

Se servirán 1,5 unidades de cada referencia por comensal

Café e infusiones

Servicio de camareros y cocineros uniformados

Incluye menaje necesario para la realización del servicio (vajilla, cubertería...etc.)

Incluye cristalería adecuada para cada bebida

Mesas altas tipo “cóctel” con funda de lycra blanca (1 cada 10 comensales)

Menús especiales para intolerantes y alérgicos

Menús especiales para veganos y vegetarianos

DESPLAZAMIENTO NO INCLUIDO





## MENÚ INFANTIL

Finger sándwiches variado  
Nachos con guacamole  
Croquetitas de jamón  
Mini burger  
Mini hot-dog  
Patatas fritas  
Brownie

## INCLUYE

Mesa tablero 2.0m x 0.80m  
Barra libre de bebidas ( Refrescos y agua mineral )  
Incluye cristalería adecuada para cada bebida  
Menús especiales para intolerantes y alérgicos

Por un precio de 21€/ niño

\*niños hasta 10 años.





# 03 Estaciones gastronómicas





# CORTADOR DE JAMÓN



Mesa de jamón al corte acompañado de picos camperos, grissinis y tumaca  
Jamón aportado por los novios.

DESDE 300€ + IVA

Mesa de jamón al corte acompañado de picos camperos, grissinis y tumaca  
Jamón de cebo ibérico de campo

DESDE 500€ + IVA



# BODEGÓN DE QUESOS



Espectacular mesa de quesos nacionales e internacionales compuesta por Manchego, Idiazabal, Cabra al pimentón, Gouda semicurado y Cheddar añejo con uvas, picos camperos, pasas y nueces

8 € COMENSAL + IVA



# BODEGÓN DE IBÉRICOS

Mesa de embutidos ibéricos  
compuesta por lomo, chorizo y  
salchichón acompañados de  
grissinis, tostitas y tumaca.

9€ COMENSAL + IVA





# ¡VIVA MÉXICO!



Un viaje de ensueño a México a través de sus productos más representativos:  
tacos de cochinita pibil, quesadillas de pollo de corral con salsa chipotle y  
totopos con guacamole y pico de gallo.

9,50€ COMENSAL + IVA





# FREIDURÍA ANDALUZA

Auténtica freiduría andaluza de  
calamares, boquerones y chopitos  
fritos

9,5€ COMENSAL + IVA





# PUESTO DE ARROCES

¡ NUESTRA ESPECIALIDAD!



Cocinados en directo respetando la receta tradicional, consiguiendo así un sabor casero, con el arroz suelto y en su punto.

A CONSULTAR



# BBQ

¡ NUESTRA ESPECIALIDAD !



Nuestras barbacoas se elaboran con carnes selectas de origen nacional y productos de primera calidad. Ofrecemos tres menús diferentes, no dudes en consultarnos.

A CONSULTAR



# CROQUETERÍA

Surtido de cremosas croquetas gourmet elaboradas de manera 100% artesanal con productos naturales y sin aditivos adicionales.

9€ COMENSAL + IVA





# GREEN CÓRNER



Un rincón saludable compuesto por gazpacho andaluz, crudites de verduras con hummus, mini ensaladas, brochetitas caprese y de fruta cortada, ideal para combatir el calor.

7,50€ COMENSAL + IVA



# BUFFET DE POSTRES



Surtido de postres artesanos de  
nuestro obrador

7,50€ COMENSAL + IVA



# 04 FIESTA





# BARRA LIBRE Y RECENA

La barra libre con su correspondiente recena es una apuesta que definitivamente te dejara un buen sabor de boca. Suele servirse en el tramo final de cada celebración. Combinados primeras marcas de whisky, ron, ginebra y vodka.

## BARRA LIBRE DE FIESTA

Combinados primeras marcas de whisky, ron, ginebra y vodka  
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta de naranja, Fanta de limón, Aquarius, Tónica y Agua.  
Cerveza Mahou Clásica y Mahou sin alcohol  
Hielo  
Servicio de camareros uniformados en barra

2 H - 20€ COMENSAL + IVA

4H - 33€ COMENSAL + IVA

Se contabilizará el total de invitados adultos del evento

## RECENA

Mini sándwiches surtidos  
Mini burger de ternera, queso cheddar, cebolla frita y salsa BBQ  
Mini hot-dog

3€ COMENSAL + IVA





# CONTACTO

Pide más información en nuestro email  
[comercial@elmadronocatering.com](mailto:comercial@elmadronocatering.com) o también por  
teléfono o whatsapp al 606697474



[www.elmadronocatering.com](http://www.elmadronocatering.com)



[@elmadronocatering](https://www.instagram.com/elmadronocatering)



Calle Calidad 34, Bloque 2. Nave 4.  
Getafe 28906



606697474



EL MADROÑO  
CATERING