

MENU BODA

COCKTAIL DE BIENVENIDA

PINCHOS FRIOS

Jamón Ibérico de Bellota
Canapé de Salmón Ahumado
Cucharita de Virutas de Foie
Chupito de Melón
Brocheta de Queso
Tosta de Pastel de Cabracho

PINCHOS CALIENTES

Dados de Tortilla Española
Muslitos de Codorniz
Buñuelos de Bacalao
Triángulos de Morcilla
Bombas de Queso
Rollitos de Primavera

BEBIDAS

Vino Tinto Rioja
Vino Blanco Rueda
Cervezas
Refrescos
Zumos de Tomate
Zumos de Naranja

MENU BODA

nº 1

Ensalada de Bogavante con Vinagreta de Caviar
sobre Guacamole de Tomate y Aguacate

Lomo de Merluza al Vapor de Puerros y Cama Juliana de Zanahorias

Tarta Ópera

BODEGA

4 Rayas (Rueda)

Peñalosa (Ribera del Duero)

Agua Mineral

Cava

Café

Tejas

90 € + 8% i.v.a.

MENU BODA

nº 2

Ensalada Templada de Carabineros y Vieiras

Chuleta de Ternera al Carbón
con Cestita de Patatas Rellenas de Cebolletas Glaseadas

Tarta Ópera

BODEGA

4 Rayas (Rueda)

Peñalosa (Ribera del Duero)

Agua Mineral

Cava

Café

Tejas

95 € + 8% i.v.a.

MENU BODA

nº 3

Ensalada de Yemas de Navarra con Juliana de Salmón y Vinagreta de Trufa

Lomo de Merluza Horneado con Aceite de Cebollino Fresco y Patatas al Vapor

Medallones de Solomillo sobre Salsa de Foie y Atillo de Trigueros

Tarta Ópera

BODEGA

4 Rayas (Rueda)

Peñalosa (Ribera del Duero)

Agua Mineral

Cava

Café

Tejas

100 € + 8% i.v.a.

MENU BODA

nº 4

Bisquet de Bogavante Gallego

Lomo de Lubina al Vapor de Algas

Paletilla de Cordero Lechal Asada a la Antigua
con su Guarnición de Patatas a lo Pobre

Tarta Ópera

BODEGA

4 Rayas (Rueda)

Peñalosa (Ribera del Duero)

Agua Mineral

Cava

Café

Tejas

110 € + 8% i.v.a.

MENU COMUNION

nº 1

APERITIVO DE BIENVENIDA

Jamón con Picos de Jerez
Queso Manchego
Croquetas de la Casa
Triángulos de Morcilla

Agua
Refrescos
Cerveza
Vino Blanco
Vino Tinto

Gazpacho de Centolla
con Cebollitas y Huevos

Centro de Solomillo
al Aroma de Carbón y Atillo de Trigueros

Tarta Comunion

BODEGA

4 Rayas (Rueda)

Peñalosa (Ribera del Duero)

Agua Mineral

Cava

Café

Tejas

60 € + 8% i.v.a.

MENU COMUNION

nº 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

Jamón con Picos de Jerez
Queso Manchego
Croquetas de la Casa
Triángulos de Morcilla

Agua
Refrescos
Cerveza
Vino Blanco
Vino Tinto

Espárragos Blancos de Navarra
sobre Juliana de Lechuga a las dos Salsas

Paletilla de Cordero Lechal
con Patatas a lo Pobre

Tarta Comunion

BODEGA

4 Rayas (Rueda)

Peñalosa (Ribera del Duero)

Agua Mineral

Cava

Café

Tejas

65 € + 8% i.v.a.

MENU COMUNION

nº 3

APERITIVO DE BIENVENIDA

Jamón con Picos de Jerez
Queso Manchego
Croquetas de la Casa
Triángulos de Morcilla

Agua
Refrescos
Cerveza
Vino Blanco
Vino Tinto

Ensalada de Bogavante
sobre Guacamole de Tomates y Aguacate

Lomo de Merluza de Pincho
horneada con Juliana de Puerros y Cebollino

Tarta Comunion

BODEGA

4 Rayas (Rueda)

Peñalosa (Ribera del Duero)

Agua Mineral

Cava

Café

Tejas

70 € + 8% i.v.a.

MENU EMPRESA

nº 1

Jamón y Lomo Ibérico

Queso Manchego

Habitas Salteadas con Chipirones

Brandada de Bacalao

Merluza a la Cazuela de Pimientos Choriceros

Tableta Tres Chocolates

BODEGA

4 Rayas (Rueda)

Peñalosa (Ribera del Duero)

Agua Mineral

Café

Tejas

65 € + 8% i.v.a.

MENU EMPRESA

nº 2

Jamón y Lomo Ibérico

Queso Manchego

Ensalada de Jamón de Pato y Perlas de Melón

Pulpo y Gambas Salteado con Ajo Morado

Medallones de Solomillo sobre Crema de Oporto Viejo y Picadillo de Trufa

Tableta Tres Chocolates

BODEGA

4 Rayas (Rueda)

Peñalosa (Ribera del Duero)

Agua Mineral

Café

Tejas

65 € + 8% i.v.a.

MENU EMPRESA

nº 3

Jamón y Lomo Ibérico

Trigueros con Micuit de Pato

Croquetas de Txangurro

Crema de Cangrejos de Mar

Chuletón de Buey con Patatas a lo Pobre

Tarta Ópera

BODEGA

4 Rayas (Rueda)

Peñalosa (Ribera del Duero)

Agua Mineral

Café

Tejas

70 € + 8% i.v.a.

MENU ESCUELA

nº 1

Aperitivo

Ensalada de Jamón de Pato y Perlas de Melón

Lubina a la Espalda

Tarta de Chocolate

BODEGA

4 Rayas (Rueda)

Peñalosa (Ribera del Duero)

Agua Mineral

Café

Tejas

40 € + 8% i.v.a.

No será acumulable a ninguna otra oferta, promoción o descuento

MENU ESCUELA

nº 2

Aperitivo

Espárragos Trigueros Salteados con Gambas sobre Tosta Fina de Pan de Ajo

Medallones de Solomillo con su Salteado de Setas de Cardo

Tarta Ópera

BODEGA

4 Rayas (Rueda)

Peñalosa (Ribera del Duero)

Agua Mineral

Café

Tejas

40 € + 8% i.v.a.

No será acumulable a ninguna otra oferta, promoción o descuento

MENU ESCUELA

nº 3

Aperitivo

Poupieta de Salmón Escocés con Txangurro de Centolla

Carrillada Ibérica Glaseada sobre Crema de Castañas

Tarta de Chocolate

BODEGA

4 Rayas (Rueda)

Peñalosa (Ribera del Duero)

Agua Mineral

Café

Tejas

40 € + 8% i.v.a.

No será acumulable a ninguna otra oferta, promoción o descuento

MENU NIÑOS

nº 1

ENTREMESES FRIOS

Jamón

Lomo

Queso

ENTREMESES CALIENTES

Croquetas

Calamares

Empanadillas

Escalope de Ternera

Helado en Tulipa

Refrescos

Agua Mineral

25 € + 8% i.v.a.

MENU NIÑOS

nº 2

ENTREMESES FRIOS

Jamón

Lomo

Queso

ENTREMESES CALIENTES

Croquetas

Calamares

Empanadillas

Chuletitas de Cordero

Helado en Tulipa

Refrescos

Agua Mineral

30 € + 8% i.v.a.

COCKTAIL Nº 1

PINCHOS FRIOS

Petit Choux de Crema de Queso y Membrillo
Tartaleta de Chatka con Gambas
Estrellas de Salmón Marinado con Mimosa
Rombos de Pastel de Bonito con Pimientos
Tartaleta de Crema de Cabrales con Nueces
Petit Choux de Paté
Hojaldrito de Puerro y Jamón
Hojaldrito de Holandesa

PINCHOS CALIENTES

Miniaturas de Tortilla Española
Saladitos de Sabores
Croquetas Caseras
Tournedor de Chistorra
Mini Rollitos de Primavera
Brochetita de Verdura

BEBIDAS

Vino Tinto Rioja
Vino Blanco Rueda
Cervezas
Refrescos
Zumo de Tomate
Zumo de Naranja

23 € + 8% i.v.a.

El mínimo de comensales para solicitar este evento será de 50 personas
Por cada 50 personas se necesitan 2 Camareros - Coste Unitario del Servicio de Camarero 70€ + 18% i.v.a.

COCKTAIL Nº 2

PINCHOS FRIOS

Tartaleta de Chatka con Gambas
Tartaleta de Crema de Queso y Membrillo
Rombos de Pastel de Bonito con Pimientos
Petit Choux de Crema de Cabrales con Nueces
Petit Choux de Paté
Estrellas de Salmón Marinado con Mimosa
Hojaldrito de Puerro y Bacón

PINCHOS CALIENTES

Miniaturas de Tortilla
Croquetas de Jamón Caseras
Pincho de Ave Marinado
Brochetita de Pescado en Aderezo de Limón
Crujiente de Morcilla de Burgos con Mousse de Pimiento Rojo
Mini Rollito de Primavera

DULCES Y PASTELES

Surtido Postres Caseros

BEBIDAS

Vino Tinto Rioja
Vino Blanco Rueda
Cervezas
Refrescos
Zum de Tomate
Zum de Naranja

25 € + 8% i.v.a.

El mínimo de comensales para solicitar este evento será de 50 personas
Por cada 50 personas se necesitan 2 Camareros - Coste Unitario del Servicio de Camarero 70€ + 18% i.v.a.

COCKTAIL Nº 3

PINCHOS FRIOS

Chatka con Gambas
Canapé de Salmón Marinado con Mimosa
Bonito con Pimientos
Roquefort con Nueces
Mousse de Espárragos
Canapé de Crema de Queso y Anchoas
Petit Choux de Paté
Jamón Ibérico con Picos de Jerez
Queso Manchego Curado con Picos de Jerez

PINCHOS CALIENTES

Miniaturas de Tortilla
Pincho de Solomillo Ibérico
Croquetas de Jamón
Pincho de Pescado en Aderezo de Limón
Tournedor de Chistorra
Pincho de Ave Marinado
Pincho de Verduras

DULCES Y PASTELES

Surtido de Postres Caseros

BEBIDAS

Vino Tinto Rioja
Vino Blanco Rueda
Cervezas
Refrescos
Zumo de Tomate
Zumo de Naranja

28 € + 8% i.v.a.

El mínimo de comensales para solicitar este evento será de 50 personas
Por cada 50 personas se necesitan 2 Camareros - Coste Unitario del Servicio de Camarero 70€ + 18% i.v.a.

COCKTAIL Nº 4

PINCHOS FRIOS

Jamón Ibérico con Picos de Jerez
Puntas de Espárragos Envueltas en Salmón Marinado al Eneldo
Cucharillas de Pimientos Asados con Ventresca de Bonito
Cucharillas de Foie con Mango
Brocheta de Langostino con Huevo de Codorniz
Pececito Relleno de Berenjena con Chipirones

PINCHOS CALIENTES

Brochetita de Queso Brie bañada con Salsa de Frambuesa
Brochetita de Solomillo Ibérico a la Mostaza Antigua
Croquetas de Merluza y Gambas
Crujiente de Txangurro con Mousse
Crujiente de Primavera con Salsa Agridulce
Cucharita de Bacalao Ajoarriero

DULCES Y PASTELES

Mini Tartas Variadas
Trufas Caseras

BEBIDAS

Vino Tinto Rioja
Vino Blanco Rueda
Cervezas
Refrescos
Zumo de Tomate
Zumo de Naranja

37 € + 8% i.v.a.

El mínimo de comensales para solicitar este evento será de 50 personas

Por cada 50 personas se necesitan 2 Camareros - Coste Unitario del Servicio de Camarero 70€ + 18% i.v.a.

COCKTAIL Nº 5

PINCHOS FRIOS

Jamón y Lomo Ibérico con Picos de Jerez
Pincho de Queso Curado con Uva
Tartaleta de Aguacate con Gambas
Petit Choux de Txangurro
Brocheta de Tacos de Salmón con Champiñón Regados con Aceite de Oliva
Hojaldritos Rellenos de Holandesa

PINCHOS CALIENTES

Brocheta Cremosa de Langostinos
Tartaleta de Pisto Manchego con Huevo de Codorniz
Cucharita de Arroz a Banda
Brochetita de Sepia con Salsa Ali-oli
Tartaleta de Solomillo de Ternera con Foie de Pato
Crujiente de Morcilla con Piñones en Salsa de Piquillo

DULCES Y PASTELES

Brochetita de Fruta del Tiempo
Brownie
Mini Pasteles

BEBIDAS

Vino Tinto Rioja
Vino Blanco Rueda
Cervezas
Refrescos
Zumos de Tomate
Zumos de Naranja

43 € + 8% i.v.a.

El mínimo de comensales para solicitar este evento será de 50 personas
Por cada 50 personas se necesitan 2 Camareros - Coste Unitario del Servicio de Camarero 70€ + 18% i.v.a.

COCKTAIL Nº 6

PINCHOS FRIOS

Jamón Ibérico al Corte de Cuchillo
Tabla de Quesos al Corte
Cucharita de Pimientos Asados con Ventresca de Bonito
Espuma de Cigala con Pistacho
Brocheta de Carabinero y Mango con Salsa Romesco
Brocheta de Bacalao con Aguacate Aromatizado con Aceite de Albahaca

PINCHOS CALIENTES

Tartaleta de Foie y Viera
Cucharita de Solomillo de Ternera Salteada con Setas
Brocheta de Rape y Langostino en Salsa Americana
Chuletitas de Conejo Crocanti
Pirulí de Codorniz con Salsa de Miel

DULCES Y PASTELES

Brownie
Brochetita de Fruta del Tiempo
Trufas Negras al Peppermint
Petit Four de Arroz con Leche a la Canela

BEBIDAS

Vino Tinto Rioja
Vino Blanco Rueda
Cervezas
Refrescos
Zumo de Tomate
Zumo de Naranja

49 € + 8% i.v.a.

El mínimo de comensales para solicitar este evento será de 50 personas

Por cada 50 personas se necesitan 2 Camareros - Coste Unitario del Servicio de Camarero 70€ + 18% i.v.a.

MODO DE PAGO

Por transferencia bancaria, pagando el 50% a la aceptación del presupuesto que Colectividades Ramiro S.L. emitirá.

El 50% restante un día antes del evento, remitiendo copia de la orden de transferencia realizada a la cuenta 0128-0075-51-0500000247, vía mail a catering@ramirorestaurantes.es o vía fax al nº 916611690