

BODA CÓCTEL



MÓNICO

MADRID 1940

## ----- APERITIVOS -----

### FRÍOS (A elegir 8)

- Jamón ibérico de bellota con picos
- Salmorejo cordobés con virutas de jamón
- Mousse de foie con caviar de Pedro Ximénez
- Taquitos de salmón marinado
- Tabla de mortadela italiana trufada con picos de jerez y olivas negras
- Crepe de pato con salsa de bayas
- Alcachofa gourmet con mahonesa suave de olivas y anchoas
- Brocheta de atún con salsa de soja
- Tomatito cóctel con crema de queso manchego y crujiente de ibéricos
- Mini blini de foie mi cuit con cebolla caramelizada
- Pulpo en salsa Almoraima
- Tartar de tomate cassé y bacalao ahumado
- Milhoja de foie, queso fresco y manzana verde
- Brocheta de salmón con salsa teriyaki
- Gazpacho con crujiente de ibéricos
- Cherry relleno de guacamole y nachos
- Ensaladilla con gambas
- Tartaleta de crema de sobrasada y queso Edam

## APERITIVOS

### CALIENTES (A elegir 8)

Surtido de croquetas: jamón ibérico con huevo, boletus, merluza y langostinos  
Rabo de toro y mousse de patata  
Lomito de bocarte en tempura  
Caldo de otoño con picadillo de compango  
Taquitos de merluza a la romana con alioli suave  
Tosta de solomillo ibérico a la sevillana  
Espeto de pavo con miel teriyaki  
Pulpo asado con mousse de patata  
Albondigueta de solomillo ibérico a la cordobesa  
Shumai de langostinos  
Bombón de queso de Mahón frito  
Rollito vietnamita  
Rollito crujiente de morcilla  
Pechuguita de pavo Villaroy  
Rollito crujiente de queso  
Brocheta de solomillo con cebolla roja y caramelo al vino tinto  
Samosas de pollo al curry  
Puntas de espárragos trigueros con sal Maldon

### CAZUELITAS DE REFUERZO (A elegir 2)

Fideuá de setas y trigueros  
Dados de solomillo con salsa Stroganoff  
Pollo thai con arroz Basmati  
Supremitas de merluza con salsa de andaricas  
Wok de ternera con setas y bambú  
Bacalao confitado a baja temperatura con cama fina de espinacas y alioli de almendras  
Arroz del señorito

----- **BUFFET FRÍO** -----

(A elegir 1 abierto desde el comienzo del cóctel)

Buffet de quesos  
Crudivés con salsas  
Cremas de verduras

----- **BUFFET DE MINI POSTRES** -----

(A elegir 4 variedades)

Milhojas Mónico de crema con coulis de frambuesa  
Tarta fina de manzana con helado de vainilla  
Tarta árabe  
Tarta de limón y merengue  
Sacher con frambuesas naturales  
Tarta Ópera  
Milhojas de hojaldre de chocolate y crema de naranja al Gran Marnier  
Tiramisú  
Eclair de vainilla y chocolate  
Carrot cake  
Brocheta de frutas

## BEBIDAS

Agua mineral  
Refrescos  
Cerveza Mahou con y sin alcohol  
Zumo de Tomate

## BODEGA

### VINOS BLANCOS

Herederos de Marqués de Riscal D.O Rueda  
José Pariente D.O Rueda

### VINOS TINTOS

Luis Cañas Reserva D.O Rioja  
Muga Crianza D.O Rioja  
Emilio Moro Crianza D.O Ribera del Duero  
Matarromera Crianza D.O Ribera del Duero

### CHAMPAGNE & CAVA

Mumm Cordon Rouge Brut  
Cava Chateau Royal Reserva

Vinos y champagne fuera de carta consultar

### BARRA LIBRE

Incluidas 3 horas de barra libre desde la finalización del almuerzo o cena.  
Consultar ampliaciones

## ----- RECENA -----

Sandwichitos de pan tramezzini variados  
Chapatitas de jamón ibérico con salmorejo  
Chupa Chups de uvas con chocolate negro y fresas con chocolate blanco

## ----- CÓCTEL NIÑOS -----

Croquetas  
Calamares  
Patatas  
Salchichitas  
Hamburguesitas  
Sandwiches de jamón y queso  
Medias noches variadas  
Tortilla de patata  
Tarta de celebración o tulipa de helado

## ----- BEBIDAS NIÑOS -----

Agua mineral  
Zumos  
Refrescos

El cliente podrá contratar para profesionales a su servicio (Chófer, fotógrafos, niñeras, seguridad etc...) un menú específico.

## CEREMONIA CIVIL

Nos encargaremos del montaje y los detalles de tu ceremonia para hacerla especial.

## CONTRATACIONES EXTRA

Cortador de jamón  
Candy Bar  
Bebidas Premium para barra libre  
Servicio de coctelería  
Showcookings  
Barra de sushi  
Cigar Corner  
Corner de Champagne  
Puesto de cervezas y calamares  
DJ y Fotografía

Consultar condiciones y tarifas

## INCLUIDO

Alquiler de la finca, hasta 6 horas de servicio desde el horario de comienzo indicado por el cliente.  
Posibilidad de ampliación de horario con contratación de horas extra de barra libre.

Servicio de camareros y cocineros  
Servicio de guardarropa y limpieza  
Mobiliario, cristalería, cubertería y mantelería  
Minutas  
Menús especiales: alérgicos, vegetarianos, diabéticos, etc  
Degustación de menú para seis personas  
Decoración floral en las mesas  
Parking en las fincas  
Servicio de asesoramiento de Wedding Planner



M Ó N I C O

MADRID 1940

Avd. Padre Huidobro, s/n - Ctra. de la Coruña, Km. 9,5 - 28023 Madrid  
Tel.: 913 573 255 · [www.monicogourmet.es](http://www.monicogourmet.es)