



MENÚ

CONTRATAR UN CÓCTEL APERITIVO

Os presentamos una propuesta para un cóctel aperitivo para **60 personas** que resulta perfecto cuando estamos justos de tiempo y queremos ofrecer una copa (después de un seminario, presentación, inauguración de un local etc.) o vamos a pasar a tomar un almuerzo o cena a continuación.

El servicio incluye los camareros, menaje y decoración floral de las bandejas.

Más abajo podéis encontrar una lista de todos nuestros aperitivos que podéis cambiar por otros o si os gusta ya esta opción con sólo indicárnoslo en un email ya nos podríamos manos a la obra y nos podríamos en contacto lo antes posible. Email a info@maracatering.com y teléfono +34 609510242.

Si tenéis alguna idea en especial o buscáis algún tipo de personalización también podemos hacerlo. Nos encanta poder improvisar y hacer de cada evento algo único.

Todos nuestros platos están elaborados con productos naturales y muchos de ellos provenientes de la finca Monte de Cutamilla.

Ofrecemos menús orgánicos, vegetarianos, veganos, ecológicos y sin gluten.

FORMAS DE PAGO

Para abonar el servicio se hará un primer ingreso del 50% antes del evento y el resto después de haber finalizado. Las formas de pago pueden ser a través de transferencia, tarjeta de crédito, o en efectivo.

***IMPORTANTE:** Actualmente en Mara Catering no ofrecemos la opción de entrega de la comida en bandejas sin el servicio completo.



PROPUESTA CÓCTEL APERITIVO Y LISTA DE APERITIVOS



Bodega y Bebidas

Castello de Medina D.O. Rueda

Sierra de Cantabria D.O. Rioja

Pinchos

Jamón ibérico con almendras
fritas

Tostita de foie con gelée de
vino dulce

Blini con salmón con salsa de eneldo

Queso manchego al romero con uvas, nueces y regañás

Crepes de pollo al curry

Mini pitas de cochinilla pibil

Brochetita de mozzarella con
tomate cherry

Tostita de merluza con boletus

Precio para 60 personas

30€+10% iva

Incluye:

12 piezas saladas

Agua mineral

Refrescos, cervezas y zumos

3 camareros

Mantelería



Lista de aperitivos Maracatering

Picapica fría:

- Bombón de foie con crujiente de caramelo
- Brochetita de gambas con miel, soja y sésamo
- Brochetita de melón con jamón
- Brochetita de salmón marinado, pepinillos y salsa de eneldo
- Brochetita de tomates cherry, queso y pesto
- Crepe de mousse de foie, queso, membrillo y caramelo
- Crepe de pollo al curry con anacardo caramelizado
- Crepe de roastbeef, rúcula, parmesano y mermelada de cebolla
- Crepe de Salmón ahumado con cremoso de mostaza al eneldo
- Crudités con cremoso de queso cabrales o humus
- Cucharita de carpaccio de vieira con lima y aceite de guindilla
- Cucharita de ceviche de corvina y langostino
- Cucharita de pastel de cabracho con alioli de espárragos
- Jamón con mini pan tumaca
- Jamón con picos de jerez / almendras fritas
- Makis Variados (california, atún y mango, spanishmakis)
- Pastelito de manzana con foie mi-cuit
- Pizarra de quesos variados con uvas, pasas y nueces
- Tostita al tomillo de Jabalí rustido y mermelada de cebolla
- Tostita al tomillo de corzo rustido y mermelada de cebolla
- Tostita con carpaccio de jabalí, sal Maldón y pimienta negra
- Tostita crujiente de Roast-beef con mermelada de cebolla
- Tostita de foie mi-cuit con gelée de uva
- Totopos caseros con guacamole o humus
- Trufita de foie con almendras.
- Vasito de ceviche de corvina y gambón con salsa thai
- Vasito de ceviche de perca, gambón y boniato
- Vasito de crema de espárragos y coulis de marisco*
- Vasito de crema de melón y crujiente de jamón
- Vasito de gazpachuelo con sandía y con tartar de gamba*

- Vasito de mousse de queso de cabra con mermelada de cebolla
- Vasito Salmorejo con jamón picadito y huevo duro

Picapica caliente:

- Bacalao ajoarriero con huevo de codorniz*
- Bienmesabe andaluz
- Bombón de morcilla con viruta de cacahuete garrapiñado
- Brie con frutos secos sobre pan de pasas
- Brocheta de atún con crujiente de wasabi
- Brochetitas de cerdo ibérico con salsa romesco
- Cigarritos de morcilla con mermelada de pimientos
- Cigarritos de sobrasada ibérica con salsa de miel
- Croquetas de boletus
- Croquetas de gorgonzola y manzana
- Croquetas de jamón
- Cucharita de habitas baby con jamón, foie y crispies
- Cucharita de merluza con cachelos y pimentón
- Finger chips de pollo con salsa de mostaza dulce
- Gambones crujientes con salsa pesto. * (suplemento)
- Mini espárragos trigueros con salsa romesco
- Mini hamburguesa de ternera con cheddar y pepinillo
- Mini hamburguesa de ternera con foie y mermelada de cebolla
- Mini hamburguesa de ternera estilo moruna.
- Mini pastelas árabes de pollo
- Mini rollitos de calabacín con patata
- Pechuguitas de pollo villaroy con mostaza dulce
- Quesadillas sincronizadas con guacamole
- Samosas de verduras con chutney de mango
- Taquitos de merluza rebozada a la romana
- Tostita de merluza con boletus gratinado
- Triángulitos de bacalao con espinacas, pasas y pistacho
- Triángulitos de puerro con bacón y salsa de gorgonzola

- Triángulitos de queso de cabra con higos (tibio)

Extras

Aperitivos individuales extra	1,50€/persona
Jamón ibérico de bellota 50g/persona	3€/persona
*Servicio de cocina para menos de 10 personas	150€
Vasos de tubo	0,35€/persona
Vasos grandes para copas	0,70€/persona
Servicio camareros extra por camarero	20€ la hora por camarero
Centro de flores extra	16 € por centro
Café, té e infusiones servidas después del cóctel	5 € /personas



www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail:info@maracatering.com