



## MENÚ

### CONTRATAR UN CÓCTEL COMPLETO

Os presentamos una propuesta para un cóctel completo con platito de refuerzo para **60 personas**. 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](mailto: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 COMPLETO Y REFUERZO Y LISTA DE  
APERITIVOS



## **Bodega y Bebidas**

Alidis Crianza, D.O Ribera del Duero

Castelo de Medina, Verdejo, D.O.

Rueda

Agua mineral

Refrescos, cervezas y zumos



## **Pinchos fríos**

Jamón ibérico con almendras fritas

Cestitas de salmorejo con jamón y huevo picado

Crepes de roastbeef con rúcula, parmesano

Cucharitas de carpaccio de vieiras

## **Pinchos calientes**

Cucharitas de pulpo con cremoso de patata

Tostita de Merluza con boletus

Pastela árabe

Gambones crujientes al pesto

Crujientes de pollo con chips de mostaza

Mini hamburguesita con cebolla dulce



## **Platito de refuerzo - Elegir una opción. 100g por persona**

Canelón de pato y calabaza con salsa de setas

Ternera estilo Thai con cebolla morada, cilantro y arroz basmati

Solomillo strogonoff con arroz

Arroz meloso de marisco

Risotto de setas y trufa rallada

## Postre

Vasito de tartita de queso,  
Manzana asada con nata y canela  
Brownie  
Tartita de limón

Precio para 60 personas **57€+10% iva**

## Incluye

15 piezas saladas, 1 plato servido y 4 dulces.

3 camareros para ofrecer el servicio

Vajilla y menaje

3 mesas altas

3 centros de flores para las mesas

## 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
- Triangulitos de bacalao con espinacas, pasas y pistacho
- Triangulitos de puerro con bacón y salsa de gorgonzola
- Triangulitos 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

