



LA MONARCA
CATERING

Navidad 2023

Servicios de catering

Menú 1 Cocktail



cocktail

Tabla de Quesos Nacionales con Frutos Secos
Ensaladilla Rusa con Ventresca
Tosta de Atún en Manteca
Salmorejo de Mango con Pulpo
Cremoso de Foie con Confitura de Membrillo
Tartar de Atún sobre Guacamole de la Axarquía
Búrguer La Monarca
Bastoncitos de Verduras Thai con Hoisin
Croquetas de Rabo de Toro
Ravioli de Cordero con Salsa Tzatziki
Pescaito al Limón
Brocheta de Pollo Yakitori
Churro de Patata Trufada con Salsa de Foie
Brick de Langostinos con Hierbabuena y Salsa Sweetchili

cazuelita en mano

Arroz Caldoso Campero o Marisco

postre

Selección de Pastelería Francesa Selecta y Macarons
Café e Infusiones
Selección de Dulces Navideños

bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin Alcohol. Agua Mineral.
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Vino Blanco D.O. Rueda

precio por persona: 47,00 €

IVA 10% INCLUIDO.

Menú 2



cocktail

Tabla de Quesos Nacionales con Frutos Secos
Ensaladilla Rusa con Ventresca
Salmorejo de Mango con Pulpo
Cremoso de Foie con Confitura de Membrillo
Tosta de Atún en Manteca
Pescaito al Limón
Búrguer La Monarca
Croquetas de Rabo de Toro
Churro de Patata Trufada conn Salsa de Foie
Brick de Langostinos con Hierbabuena y Salsa Sweetchili

plato en mesa

Merluza en Salsa Verde con Langostinos y Arroz Pilaf
o
Solomillo Ibérico Braseado con Salsa de Pimienta Rosa,
Gratén de Patatas y Tomatito Semidry.
(A elegir uno para todos los comensales)

postre

Lingote de Chocolate Blanco, Frutos Rojos y Pistacho con Coulí de Limón
Café e Infusiones
Selección de Dulces Navideños

bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin Alcohol. Agua Mineral.
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Vino Blanco D.O. Rueda
Copa de Cava

precio por persona: 49,00 €

IVA 10% INCLUIDO.

Menú 3



entrantes en mesa (1 plato para 4 comensales)

Tabla de Quesos Nacionales con Frutos Secos
Ensaladilla Rusa con Ventresca y Perlas de Yuzu
Tartar de Atún Rojo Picante sobre Guacamole de la Axarquía
Surtido de Croquetas

primero

Crema Otoñal de Castañas con Setas Silvestres de Temporada.

segundo

Lomo de Merluza del Cantábrico con Salsa al Cava,
Langostinos y Patatas Torneadas al Tomillo
o
Carrillada Ibéricas al Txacolí y Emulsión de Endrinas sobre
Parmentier Trufada
(A elegir uno para todos los comensales)

postre

Rocher Nacré de Chocolate Blanco y Frutos Rojos
Café e Infusiones
Selección de Dulces Navideños

bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin Alcohol. Agua Mineral.
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Vino Blanco D.O. Rueda
Copa de Cava

precio por persona: 52,00 €

IVA 10% INCLUIDO.

Menú 4



entrantes en mesa *(1 plato para 4 comensales)*

Tabla de Quesos Nacionales con Frutos Secos
Ensaladilla Rusa con Ventresca y Perlas de Yuzu
Atún Rojo en Manteca con Sal Negra
Surtido de Croquetas

primero

Consomé Doble Navideño con Piruleta de Codorniz

segundo

Bacalao Marea Negra y Salteado de Chipirones sobre Arroz
Venere
o
Lingote de Cochinillo Glaseado al Romero y Pistachos con
Juliana de Verduritas
(A elegir uno para todos los comensales)

postre

Mousse de Navidad con Couli de Caramelo y Crocanti de Almendras
Café e Infusiones
Selección de Dulces Navideños

bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin Alcohol. Agua Mineral.
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Vino Blanco D.O. Rueda
Copa de Cava

precio por persona: 57,00 €

IVA 10% INCLUIDO.

Menú 5



entrantes en mesa *(1 plato para 4 comensales)*

Tabla de Quesos Nacionales con Frutos Secos
Ensaladilla Rusa con Ventresca y Perlas de Yuzu
Tartar de Atún Rojo Picante sobre Guacamole de la Axarquía Mix
de Setas de Temporada

primero

Bisqué de Bogavante con su Coral y Aroma de Pernot

segundo

Tronco de Rape con Permentier de Patata Morada sobre
Americana Fría
o
Medallones de Vaca Madurada con Tejas de Foie y Rossini,
Graten de Patatas y Calabacín.
(A elegir uno para todos los comensales)

postre

Lingote de Chocolate y Avellanas sobre Crema Inglesa
Café e Infusiones
Selección de Dulces Navideños

bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin Alcohol. Agua Mineral.
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Vino Blanco D.O. Rueda
Copa de Cava

precio por persona: 65,00 €

IVA 10% INCLUIDO.

Menú infantil



en mesa

Tortilla de Patatas
Lagrimitas de Pollo
Croquetas de Jamón
Minipizzas
Patatas Fritas

postre

Helado

bebidas

Refrescos, Zumos, Agua.

precio por persona: 30,00 €

Merienda o Recena

Empanada Gallega
Caldito con Hierbabuena
Bocaticas de Prigá

precio por persona: 4,00 €

Barras



barra libre estándar

Ron Cacique, Brugal, Barceló.

Vodka Absolut, Smirnoff.

Ginebra Puerto de Indias, Tanqueray, Beefeater, Larios 12, Larios Rose

Whisky J.W. Red Label, J&B, Ballantines, White Label,

Licores: Baileys, Tía María, Malibú, Fray angélico, Licor de Hierbas y Orujo.

Jagermeister. Tequila José Cuervo.

Precios por persona:

2 horas: 22,00 €

3 horas: 26,00 €

4 horas: 30,00 €

5 horas: 34,00 €

barra premium

Marcas y precios a consultar.

barra por botellas

Botella marcas estándar: 70,00 €

Botella marcas premium: 85,00 €

Botella Licores: 30,00 €

Incluye servicio de camareros, cristalería y refrescos.

barra por copas (se requerirá un consumo mínimo)

Cerveza, Vino, Refrescos: 3,00 €

Copa estándar: 6,00 €

Copa premium: 8,50 €

Chupitos: 3,00 €

servicio extra de camareros

Precio por hora extra de camarero: 25,00 €

Mínimo 2 camareros.

Condiciones de contratación



el presupuesto incluye:

- Servicio de camareros uniformados.
- Mobiliario, cristalería y menaje necesario para el evento.
- Centros de mesa estándar con adornos navideños
- Photocall para el evento. Coste de personalización: 100 €
- Alquiler del equipo audio: 1 altavoz - 50 €; 2 altavoces - 80 €
- WIFI gratis

otras condiciones:

- El plazo límite para la confirmación del número total de invitados es de 72 horas antes del inicio del evento. Una vez confirmado se abonará el 50% del coste total del presupuesto estimado y el resto el mismo día del evento.
- Las modificaciones posteriores o la no asistencia al evento no darán derecho a la devolución de lo abonado.
- El tiempo de inicio del evento será el acordado más 15 minutos de cortesía. Los retrasos superiores a 30 minutos supondrán un aumento del 10% del presupuesto del evento.
- No está permitido traer al evento ningún tipo de alimentos que no haya sido elaborado por el personal de Catering La Monarca.
- El número mínimo de invitados es de 30. Para celebraciones con un número menor de invitados se aplicará un incremento.
- En caso de realizar el evento en las instalaciones de Catering La Monarca en el COMM, el coste de la reserva de fecha es de 500€ (no reembolsable en caso de cancelación).
- El alquiler de los espacios del COMM no está incluido en el precio.
- El presupuesto definitivo para celebraciones en domicilios particulares o espacios no adaptados para servicios de catering puede aumentar y por tanto requerirá de una visita previa al lugar de celebración.
- La confirmación y contratación de cualquiera de los servicios aquí descritos implica el conocimiento de estas condiciones y su aceptación.

información y reservas

info@cateringlamonarca.com | 669 299 471 / 626 162 689