LA MONARCA
CATERING

Celebraciones

Servicios de catering

Dossier 2023/2024

Cocktail

copa española 1

Cerveza, Vino, Refrescos, Agua Mineral.
Patatas Fritas, Aceitunas y Almendras Fritas.
45 minutos.
Precio por persona: 9,30 €

cocktail frío 2

Cerveza, Vino, Refrescos, Manzanilla, Agua Mineral.
Patatas Fritas, Aceitunas, Dados de Tortilla de Patatas.
Bodegón de Queso Artesanal de Oveja con Frutos Secos.
Bodegón de Ibéricos con Regañas.
45 minutos.
Precio por persona: 11,20 €

cocktail frío 3

Cerveza, Vino, Refrescos, Manzanilla, Agua Mineral.
Patatas Fritas, Aceitunas.
Bodegón de Queso Artesanal de Oveja con Frutos Secos.
5 aperitivos fríos (a elegir de la lista).
60 minutos.
Precio por persona: 17,90 €

cocktail corto 4

Cerveza, Vino, Refrescos, Manzanilla, Agua Mineral.
Patatas Fritas, Aceitunas y Almendras Fritas.
8 aperitivos (a elegir de la lista).
60 minutos.
Precio por persona: 24,20 €

cocktail medio 5

Cerveza, Vino, Refrescos, Manzanilla, Agua Mineral.
Patatas Fritas, Aceitunas y Almendras Fritas.
10 aperitivos + 1 postre o aperitivo (a elegir de la lista).
90 minutos.
Precio por persona: 29,40 €

cocktail largo 6

Cerveza, Vino, Refrescos, Manzanilla, Agua Mineral.
Patatas Fritas, Aceitunas y Almendras.
12 aperitivos + 1 postre o aperitivo (a elegir de la lista).
90 minutos.
Precio por persona: 33,90 €

cocktail almuerzo 7

Cerveza, Vino, Refrescos, Manzanilla, Agua Mineral.
Patatas Fritas, Aceitunas y Almendras.
15 aperitivos + 1 postre o aperitivo (a elegir de la lista).
120 minutos
Precio por persona: 37,80 €

cocktail almuerzo 8

Cerveza, Vino, Refrescos, Manzanilla, Agua Mineral.
Patatas Fritas, Aceitunas y Almendras.
14 aperitivos + 1 cazuelita (arroz caldoso, fideos tostados con marisco o similar) + 1 postre o aperitivo (a elegir de la lista).
120 minutos
Precio por persona: 42,50 €

IVA 10% NO INCLUÍDO.

Finger Food

almuerzo sin servicio.

Tabla de Queso Artesanal de Oveja con Frutos Secos

Tabla de Ibéricos con Regañás

Ensaladilla Rusa con Ventresca

Ensalada de Escabeche de Ave y Verduras Confitadas

Tabulé

Empanada Gallega de Atún o Vegetariana

Quiche de Champiñones o de Jamón y Puerros

Tortilla de Patatas, con o sin Cebolla

Camperito Malagueño de Pollo

Tartar de Atún Rojo Picante sobre Guacamole de la Axarquía

Wraps: Pollo al Curry,Jamón y Queso o Vegetariano

Rejillas: Espinacas y Ricotta, Queso Brie y Setas o Pollo con Cebolla Caramelizada

Croquetas: Rabo de Toro, Jamón Ibérico, Puchero o Berenjenas, Miel y Queso de Cabra.

Sándwiches: Salmón con Salsa Tártara, Mixto, Vegetal o Pastrami con Mostaza Antigua

Postre Individual:

Pastelería Francesa Selecta

Macarons Multisabor

Brownie de Chocolate y Nueces

Profiteroles de Nata y Chocolate

Mix de Frutas

Precio por Persona: 19,00 € (8 variedades a elegir)

Variedad Extra: 2,50 €

Servicio de Bebidas sin Alcohol: 4 € x comensal

Servicio de Bebidas con Alcohol: 5 € x comensal

Para servicios con bebidas de más de 20 comensales se hará presupuesto ad hoc incluyendo camareros para reposición y atención de sala. 25,00 € hora/camarero

IVA 10% NO INCLUÍDO.

Finger Food

platos

Jamón Ibérico 50% Bellota 100gr: **12,00 €**

Jamón Ibérico 100% Bellota 100gr: **18,00 €**

Caña de Lomo: **12,00 €**

Surtido de Ibéricos: **10,00 €**

Queso Manchego Curado: **10,00 €**

Croquetas de Rabo de Toro, Jamón Ibérico, Puchero o

Berenjenas, miel y Queso de Cabra. **12 und. 10,00 €**

bandejas

Surtido de Aperitivos frios o postres (a elegir de la lista de aperitivos)

6 aperitivos x comensal: **9,00 €**

8 aperitivos x comensal: **12,00 €**

Aperitivo Extra: **1,50 €**

Podra elegirse aperitivos calientes, si se desea, para calentar por el cliente

Baguetes (120 gr partidas en porciones): 12,00 €

Jamón Serrano con Tomate y AOVE

Pastrami con Pepinillos, Rúcula y Mahonesa de Mostaza

Salmón al Eneldo con Salsa Tártara

Serranito

Mozzarella, Aguacate y Tomates secos

Sándwiches (partidas en 4 porciones): 12 porciones 15.00 €

Salmón con Salsa Tártara, Mixto,Vegetal o Pastrami con Mostaza Antigua

Para servicios con bebidas de más de 20 comensales se hará presupuesto ad hoc incluyendo camareros para reposición y atención de sala. 25,00 € hora camarero.

PEDIDO MÍNIMO 150,00 €

IVA 10% NO INCLUÍDO. .

Menú 1

cocktail
12 aperitivos a elegir de la lista.

plato en mesa
Merluza en Salsa Verde con Langostinos y Arroz Pilaf
o
Solomillo de Cerdo con Salsa Española, Graten de Patatas y Verduritas Aliñadas
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales)

postre
1 postre a elegir de la lista.

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

precio por persona: 48,00 €

IVA 10% NO INCLUÍDO.

Menú 2

cocktail
8 aperitivos a elegir de la lista.

primero
Ensalada de Queso de Cabra Caramelizado con Chutney de Tomate y Vinagreta de Frutos Secos
o
Crema de Calabaza con Crujiente de Puerros y Virutas de Jamón (o Queso Curado)
o
Plato de Cuchara según Temporada
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

segundo
Dorada Soasada con Salsa Holandesa, Alga Nori y Verduritas Aliñadas
o
Carrilleras Estofadas en Salsa Española, Parmentier Trufado y Verduras
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

postre
Lingote de Avellanas, Tofe y Mouse de Chocolate con Leche

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

precio por persona: 54,00 €

IVA 10% NO INCLUÍDO.

Menú 3

entrantes en mesa

(para cada 4 comensales)
Tabla de Queso de Oveja y Frutos Secos
Tabla de Embutidos Ibérico
Croquetas de Rabo de Toro.
Presa Ibérica en Manteca
Buchones de Rosada al Limón

primero

Ensalada de Ave Escabechada, Vinagreta de Frutos Secos y Tomate Ibérico
o
Crema de Boletus con Polvo de Queso de Cabra
o
Plato de Cuchara según Temporada
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

segundo

Merluza en Salsa Verde con Langostinos y Arroz Pilaf
o
Solomillo de Cerdo con Salsa Española, Graten de Patatas y Verduritas Aliñadas
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

postre

Brownie de la casa con salsa inglesa

bebidas

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

precio por persona: 48,00 €

IVA 10% NO INCLUÍDO.

Menú 4

primero

Ensalada de Queso de Cabra Caramelizado con Chutney de Tomate y Vinagreta de Frutos Secos
o
Crema de Calabaza con Crujiente de Puerros y Virutas de Jamón (o Queso Curado)
o
Plato de Cuchara según Temporada
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

segundo

Dorada Soasada con Salsa Holandesa, Alga Nori y Verduritas Aliñadas
o
Carrilleras Estofadas en Salsa Española, Parmentier Trufado y Verduras
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

postre

Lingote de Avellanas, Tofe y Mouse de Chocolate con Leche

bebidas

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

precio por persona: 37,50 €

IVA 10% NO INCLUÍDO.

Menú 5

primero

Ensalada de Salmón Ahumado, Queso de Cabra Caramelizado, Manzana Verde y Vinagreta de Mostaza Antigua y miel Milflores

o

Crema de Alcachofas con Jamón Crujiente

o

Plato de Cuchara según Temporada

(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

segundo

Bacalao Confitado con Emulsión de Ajo Frito, Guindilla Suave, Langostino Crujiente sobre Cama de Fideos Tostados, Tinta de Calamar y Alioli de Albahaca

o

Presa Ibérica con Salsa de Pimienta Rosa, Gratén de Patatas y Verduritas Salteadas

(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

postre

Lingote de Avellanas, Tofe y Mouse de Chocolate con Leche

bebidas

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

precio por persona: 45,00 €

IVA 10% NO INCLUÍDO.

Menú 6

primero

Tartar de Vieiras con Crema de Guisantes
o
Bisque de Bogavante
o
Plato de Cuchara según Temporada
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

cortante

Sorbete de Calvados y Manzana

segundo

Corvina con Tallarines Negros, Crema de Apio Rave y Tomate Ibérico
o
Solomillo de Ternera, Patatas Risoladas al Romero, Piquillos Confitados y Pimientos del Padrón
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

postre

Lingote de Avellanas, Tofe y Mouse de Chocolate con Leche
o
Rocher Nacré con Chocolate Blanco y Frutos del Bosque
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

bebidas

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

precio por persona: 55,00 €

IVA 10% NO INCLUÍDO.

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: 28,00 €

DISPONEMOS DE PROPUESTAS ALTERNATIVAS PARA CUALQUIER PLATO DE LOS MENÚS PROPUESTOS

IVA 10% NO INCLUÍDO.

Aperitivos

fríos

Queso de Oveja y Frutos Secos

Tabla / Bodegón de Quesos 100% Nacionales con Confituras y Grissini

Selección de Embutidos Ibéricos con Regañas

Jamón Ibérico con Picos Camperos

Tartar de Salchichón de Málaga

Cono de Ensaladilla Rusa con Ventresca

Porra Antequerana con Picadillo de Jamón

Salmorejo de Remolacha con Ave Escabechada

Ajoblanco Malagueño con Uva Moscatel y Almendras Tostadas

Atún en Manteca y Sal Negra

Presa Ibérica en Manteca

Cremoso de Foie con Mousse de Membrillo de Santa Teresa y Lima

Ceviche de Corvina

Tartaleta de Cremoso de Tomate Seco con Sardina Ahumada

Tábule

Hummus de zanahoria, Cardamomo y Pulpo

Macaron con Queso Idiazabal

Tartaleta de Mousse de Atún y Mermelada de Kumquat

Brocheta Caprese y Pesto de Albahaca

Wraps de Pollo al Curry La Monarca

Camperito Malagueño

El Espeto; Barqueta de Ensalada de Pimientos Asados y Sardina Ahumada

Aperitivos

calientes

Burger "La Monarca"

Langostino Crujiente con Emulsión de Hierbabuena

Brochetita de Pollo con Salsa Yakitori

Brocheta de Presa con Salsa de Chimichurri

Croquetas de Gambas y Merluza

Croquetas de Rabo de Toro

Croquetas de Jamón Ibérico

Croquetas de Espinacas con Piñones

Croquetas de Berenjenas con Miel y Queso de Cabra

Fideos Tostados con Langostinos, Mejillones y Alioli "La Monarca"

Buñuelos de Bacalao con Mayomiel

Rollito de Primavera con Sweet Chilli

Samosa Vegetal con Salsa Hoisin

Buchones de Rosada al Limón

Mini Tortillita de Camarones

Gyozas de Langostinos con kimchi

Gyozas de Verduras con Mahonesa Hoisin

Patatas Revolconas con su Torrezno

Bombitas Cheddar y Jalapeños

Mini Kebab "La Monarca"

Albondigas con Salsa Teriyaki

Ravioli de Cordero con Salsa de Yogur Casera

Churro de Patata y Trufa con Salsa de Foei

postres

Pastelería Francesa Selecta

Macarons Multisabor

Brownie de Chocolate y Nueces

Profiteroles de Nata y Chocolate

Estaciones

quesos

5 tipos de queso, piquitos, grissini, selección de panes, mermeladas y frutos secos
Precio por persona: 6,00 €

ibéricos

Lomo, salchichón y chorizo ibérico.
Precio por persona: 6,00 €

Extra: cortador de jamón, jamón ibérico.
Suplemento a consultar.

rincón del mar

Mejillones al vapor, conchas finas.
Precio por persona: 8,00 €

Extra: gamba blanca de Málaga cocida.
Suplemento por persona: 4,00 €

croquetería

Croquetas de Rabo de Toro, Jamón Ibérico, Puchero, Berenjenas, miel y Queso de Cabra, de espinacas con piñones (consultar más opciones).
Precio por persona: 5,50 €

IVA 10% NO INCLUÍDO. PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO 25 PERSONAS.

Puestos asistidos

pulpeira
Pulpo a Feira sobre Cachelos.
Precio por persona: 7,00 €

fritura andaluza
Cazón en adobo, chopitos, buchones de rosada al limón,tortillitas de camarones.
Precio por persona: 6,00 €

puesto mexicano
Tacos al pastor, tacos de tinga de pollo, guacamole con nachos, quesadillas, burritos.
Precio por persona: 7,00 €

puesto argentino
Matambre, brocheta de presa con salsa chimichurri, choricitos criollos, empanadillas argentinas.
Precio por persona: 7,00 €

puesto americano
Mini burger, hot dog, costillas BBK
Precio por persona: 7,00 €

puesto asiático
Mini bao de pato hoisin, mini ensalada wakame, gyoza de langostino, gyoza de pollo al curri (consultar más opciones).
Precio por persona: 7,00 €

puesto vegetariano o vegano
Por definir en base a la opción elegida.
Precio por persona: 7,00 €

**** los puestos asistidos tienen un coste fijo adicional de 250€ por puesto.***

IVA 10% NO INCLUÍDO.

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 €
6 horas: 38,00 €

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

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.

IVA 10% NO INCLUÍDO.

Condiciones de contratación

el presupuesto incluye:

Servicio de camareros uniformados.
Mobiliario, cristalería y menaje necesario para el evento.

otras condiciones:

- El plazo límite para la confirmación del número total de invitados es de 48 horas antes del inicio del evento. Una vez confirmado, no se podrán descontar las anulaciones posteriores ni los comensales que no asistan al evento.
- El tiempo de inicio del evento será el acordado más 15 minutos de cortesía. Los retrasos superiores a 15 minutos supondrán un aumento del 10% del presupuesto del evento.
- Los precios reflejados en este dossier están establecidos para la duración estipulada del evento. Si se desea prolongar la duración del evento, deberá solicitarse previamente y se presupuestará en función del tiempo solicitado y del tipo de evento.
- No esta 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 45. 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). Al presupuesto total del evento se le sumará un importe de 200 € en concepto seguridad y limpieza del local.
- El alquiler de los espacios del COMM no está incluido en el precio.
- El presupuesto definitivo para celebaciones 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.
- 7 días naturales antes del evento se abonará el 50% del coste total del evento.
- Precios Validos hasta el 30 de marzo de 2024
- 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 | 626 162 689