



LA MONARCA
CATERING

MENÚS

Servicios de Catering

Dossier



Entrates



bebida de espera o tiempo extra

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

15 minutos

Precio por persona: 3,00 €

copa bienvenida

Patatas Chips, Aceitunas y Almendras Fritas
Refrescos, Cerveza con y sin Alcohol, Manzanilla
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Vino Blanco D.O. Rueda

30 minutos.

Precio por persona: 9,50 €

entrantes en mesa

(para cada 4 comensales)

Tabla de Queso de Oveja y Frutos Secos
Tabla de Embutidos Ibérico
Croquetas de Rabo de Toro.
Atún en Manteca y Sal Negra
Buchones de Rosada al Limón

precio por persona: 8,00 €

barra libre estándar

Precios por persona:

2 horas: 22.00 €

Hora Extra 4,00 €

barra por copas

Cerveza, Vino, Refrescos: 3,50 €

Copa estándar: 7,00 €

Copa premium: 9,00€

Chupitos: 3,50 €

servicio extra de camareros

Precio por hora extra de camarero: 25,00 €

Mínimo 2 camareros.



Menú Cocktail + Plato



cocktail ***60 minutos***

Patatas Fritas, Aceitunas y Almendras Fritas.
5 aperitivos fríos y 5 aperitivos calientes, a elegir.

plato principal

Hojaldre de Verduras y Langostinos con Salsa de Albariño
o
Carrillada de Cerdo Ibérico y Verduras sobre Base de Cuscús o
Arroz Caldoso, Marinero o Ibérico
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

postre

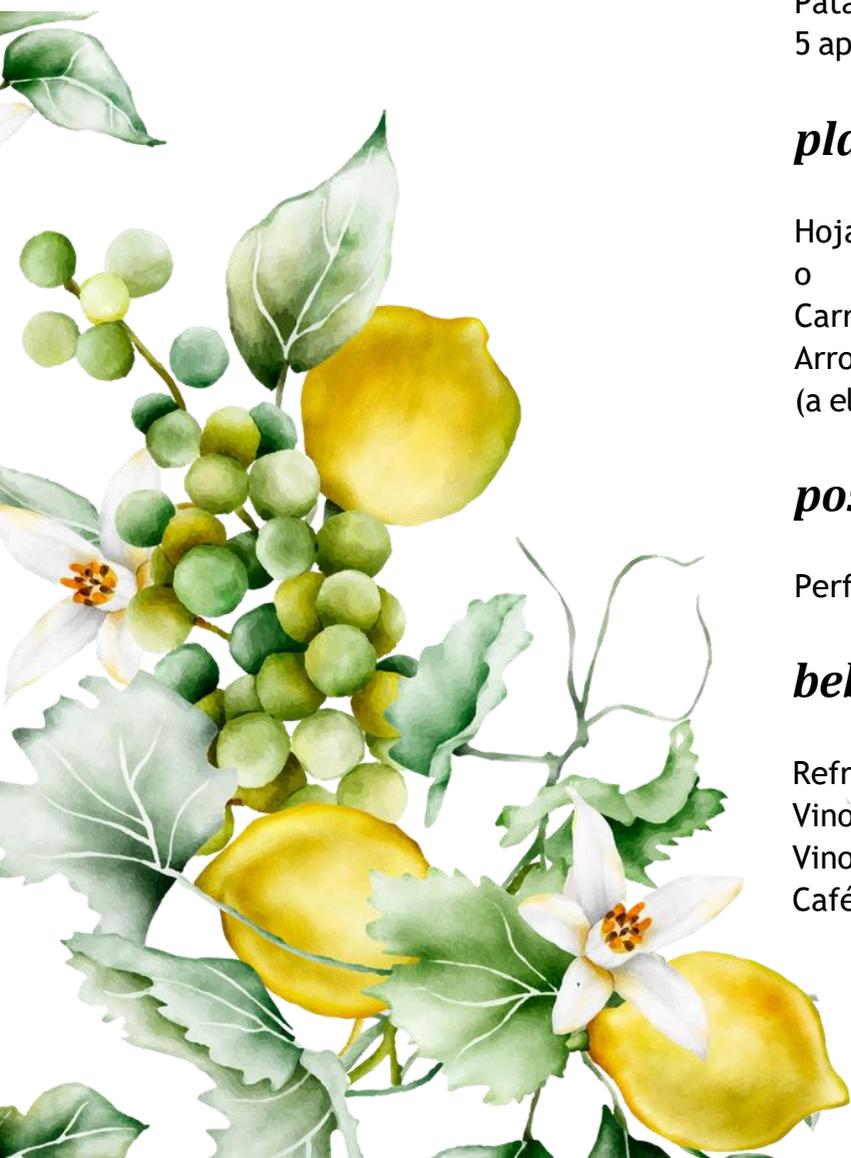
Perfecto de Queso y Frutos Rojos

bebidas

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

precio por persona: 64,00€

IVA 10% NO INCLUIDO.



Menú 1



primero

Ensalada de Queso de Cabra Caramelizado, Cebolla Frita,
Vinagreta de Mostaza y Mermelada de Tomate

o

Brioche de Cangrejo Real con Espuma de Carabineros
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

segundo

Hojaldre de Verduras y Langostinos con Salsa de Albariño

o

Carrillada de Cerdo Ibérico y Verduras sobre Base de Cuscús (a
elegir uno, el mismo para todos los comensales).

Postrea

Perfecto de Queso y Frutos Rojos

bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin Alcohol. Agua Mineral.

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Vino Blanco D.O. Rueda

Café e Infusiones

precio por persona: 45,00€

IVA 10% NO INCLUIDO.



Menú 2



primero

Sopa de Sandía y Tomate con Albahaca

o

Ensalada de Quinoa con Verduritas y Frutos Rojos
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

segundo

Salmón al Cava con Espárragos Trigueros y Arroz Aromatizado

o

Solomillo Ibérico al Vino de Málaga y Gofre de Patata
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

postre

Semifrío de Chocolate con Sopa de Chocolate Blanco y Frambuesa

bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin Alcohol. Agua Mineral.

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Vino Blanco D.O. Rueda

Café e Infusiones

precio por persona: 48,00€

IVA 10% NO INCLUIDO.



Menú 3



primero

Tartar Tricolor con Queso de Cabra Caramelizado

o

Crema de Guisantes con Boletus Confitados y Rayadura de Foie
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

segundo

Lubina en Costra de Sal y Verduras Braseadas

o

Jarrete de Cordero con Emulsión de Patata y Menta
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

postre

Gelée de Bombay Sapphire con Sorbete de Mandarina y Petazetas

bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin Alcohol. Agua Mineral.

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Vino Blanco D.O. Rueda

Café e Infusiones

precio por persona: 54,00€

IVA 10% NO INCLUIDO.



Menú 4



primero

Ensalada de Vieiras y Langostinos con Vinagreta de Frambuesa y Crujiente de Ajo
o

Corte de Foie sobre base de Compota de Mango y Laminas Crujiente
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

segundo

Empanada de Zamburiñas y Pulpo con Ensalada de Brotes Tiernos
o

Carrillada de Ternera al Oporto con Milhojas de Bacon, Patata, Calabacín y Parmesano
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

postre

Mouse de Chocolate Blanco con Corazón de Mango

bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin Alcohol. Agua Mineral.

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Vino Blanco D.O. Rueda

Café e Infusiones

precio por persona: 62,00€

IVA 10% NO INCLUIDO.



Menú 5



primero

Ensalada de Tirabeques, Jamón de Pato y Foie Mi-cuit con Vinagreta Española

o

Carpaccio Templado de Gambas con Verduritas y Caviar de Erizo

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

segundo

Crujiente de Rape y Langostinos con Salsa de Albariño y Nido de Gulas

o

Preso Ibérica con Salsa Idiazabal acompañada de Pimientos del Padrón y Tomatitos Cherry

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

postre

Blanc-Manger de Frutos Rojos

bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin Alcohol. Agua Mineral.

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Vino Blanco D.O. Rueda

Café e Infusiones

precio por persona: 70,00€

IVA 10% NO INCLUIDO.



Menú 6



primero

Ensalada de Bogavante con Gambas y Vinagreta de Naranja

o

Tartar de Atún Rojo con Guacamole y Chips Vegetales
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

cortante

Sorbete de AOVE

plato principal

Rodaballo a la Parrilla con Tomate Confitado y Puré de Maíz

o

Delicia de Chivo Malagueño con Trigueros y Cherrys Confitados
(a elegir uno, el mismo para todos los comensales).

postre

Semifrío de Yogurt sobre Brownie con Helado de Grosella

bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin Alcohol. Agua Mineral.

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Vino Blanco D.O. Rueda

Café e Infusiones

precio por persona: 78,00€

IVA 10% NO INCLUIDO.



Menú Gala



comenzamos

Ostras en Gelée y Caviar de Riofrío

seguimos

Lingote de Foie de Oca con Lacado de Oro y Gominola de Moët de Frambuesa

continuamos

Gyozas de Txangurro

pausamos

Gelée de Gin Tonic de Rosas Persas y Pimienta de Sichuan

retomamos

Medallones de Faisana Asada en su Jugo con Boletus y Carabineros

para finalizar

Tarta de Manzana hecha al momento con Helado de Vainilla de Madagascar

bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin Alcohol. Agua Mineral.

Vino Tinto y Vino Blanco Bodega Especial

Cava brut Nature

Café e Infusiones

precio por persona: 98,00€

IVA 10% NO INCLUIDO.



Menú infantil



en mesa

Lagrimitas de Pollo con Patatas Fritas
Croquetas de Jamón
Minipizzas

postre

Helado
Brownie de la casa

bebidas

Refrescos, Zumos, Agua.

precio por persona: 30,00€

IVA 10% NO INCLUIDO.



Condiciones de contratación



el presupuesto incluye:

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

otras condiciones:

- En caso de realizar el evento en las instalaciones de La Monarca, el coste de la reserva de fecha es de 600€ (no reembolsable en caso de cancelación).
- El alquiler de los espacios del COMM no están incluidos en el precio.
- 5 días naturales antes del evento se abonará el 50% del coste total del evento o, en su caso, según acuerdo entre las partes. El resto al finalizar el evento o en el transcurso de tres días posteriores al evento.
- La reserva quedará formalizada con el abono del anticipo.
- 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.

información y reservas

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

- 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 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 comensales es de 50.
- Los servicios para un número de comensales menor al estipulado en este dossier se presupuestarán aparte, en función del tipo de evento.
- Estos precios son válidos hasta el 31 de diciembre de 2024
- La confirmación y contratación de cualquiera de los servicios aquí descritos implica el conocimiento de estas condiciones y su aceptación.

IVA 10% NO INCLUIDO.

