



bonquu
Catering

bonquu
Catering

Vino español



Nuestra misión es el deleite, el disfrute, la sorpresa y, por supuesto, la satisfacción plena de sus invitados....

Vino Español

Nuestros menús "Vino Español" están pensados **para eventos de 30 a 200 pax**. Para menos personas se cobrará un suplemente en personal y transporte y, para más, se tendrá que hacer un menú a medida.

Este servicio, de una duración entre 30 y 60 min dependiendo del menú y nº de personas, consiste en el **pase de platos y bebidas por camareros uniformados**.

Nuestros menús se componen de **platos de alta cocina con elaboradas preparaciones y materia prima de calidad**. Platos de gastronomías de todo el mundo (España, Francia, Italia, EEUU, México, Perú, Japón, China, Singapur, Tailandia, India, etc) , fruto de la inspiración de nuestro chef ejecutivo y su equipo en sus viajes e investigación por distintos países y culturas gastronómicas.

Los **platos del menú podrán ser modificados según preferencias y gustos del cliente**, temática del evento, productos de temporada, nuevas creaciones, etc. No dude en consultarnos por todo este tipo de modificaciones y personalizaciones.

Para la **Bodega** hemos seleccionado 2 vinos que consideramos que guardan una excelente relación calidad-precio, pero estos podrán ser modificados según preferencias del cliente (ver en apartado: Bodega)

Podrán adaptarse **menús para intolerancias** o restricciones alimentarias, siendo un máximo del 5% del total de invitados. En caso de superarse, se presupuestará aparte.



Vino

28€ + IVA

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Croqueta de cecina de vaca, queso scamorza y tartufatta.

Croissant-lingote de carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto con puré de batata asada.

Mini coulant de chocolate con salsa de caramelo salado y topping de cacahuete y choco-menta.

* Croissant carrilleros



* Momo tibetano

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Focaccia artesanal de trufa con queso Idiazabal ahumado.

Croqueta de cecina de vaca con scamorza affumicata y tartufatta.

Causa peruana (patata, ají amarillo y lima) con anticucho de pulpo.

Crep de salmón ahumado con salsa de eneldo y cítricos, huevo hilado y encurtidos.

(Dim sum) Momo tibetano de pollo tikka y chutney de menta y cilantro.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Tabla de quesos con membrillo y picos (Parmesano 36 meses, Idiazabal ahumado, gouda añejo, petit reblochon).

Croqueta de cecina de vaca con scamorza affumicata y tartufatta.

Causa peruana (patata, ají amarillo y lima) con anticucho de pulpo.

Crep de salmón ahumado con salsa de eneldo y cítricos, huevo hilado y encurtidos.

Dim sum (har gow) de gambas al ajillo con mayo sriracha, ajo crunch e ito togarashi.

Focaccia artesanal de trufa con pastrami de ternera, cheddar ahumado, pepinillos y mostaza Savora

Croissant-lingote de carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto con puré de batata asada.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión

*Servicio y bodega incluido

Duración apróx: 45 min

Vino Tinto "la Planta" Bodegas Arzuaga. Ribera del Duero.

Vino Blanco Verdejo "Marqués de Riscal" . Rueda.

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos.

Agua con gas y sin gas

*Los vinos pueden variar según mercado y temporada.

Si se desea elevar la categoría de los vinos no dude en consultarnos.

Ejemplos:

- Ultreia St. Jacques (Raul Pérez) Bierzo +1,5€ + IVA pax
- Arzuaga Crianza Ribera del Duero +4€ + IVA pax
 - Anima negra AN/2 Mallorca +4€ + IVA pax
 - Viña Ardanza Rioja Reserva +7€ + IVA pax
- Bourgogne Cuvée Latour 2021. Pinot Noir Francia +8€ + IVA pax
 - Mauro V.T. Castilla y león +10€ + IVA pax

- **Opción Bonguu wine bar**..... desde 10€ pax

Barra con selección de vinos españoles, franceses e italianos
3 referencias tinto y 3 blanco



En Bonguu catering queremos mejorar aún más el impacto de nuestra gastronomía en sus eventos, ofreciendo un servicio donde el catering juegue un papel importante en la imagen de la marca, dando así un valor añadido al servicio de comida.

- Platos relacionados con la imagen corporativa.
- Personalización de packaging y platos con logotipos.
- Diseño de menú y platos con una temática determinada.
- Menús adaptados según nacionalidades de los asistentes.
- Maridajes y elaboraciones con productos de la marca.
-

Consúltenos y nos pondremos enseguida a diseñar un concepto innovador y, sobre todo, memorable.

*Presupuesto aparte.



Condiciones del servicio

Precios válidos para evento mínimo de 30 personas.

El menú está diseñado como un menú degustación, siendo de 1 pieza por persona en la mayoría de sus platos. Si desea ampliar el nº de piezas de 1 ó varios platos, consúltenos y lo adaptaremos a sus preferencias. Los platos de los menús son orientativos ya que pueden sufrir modificaciones según mercado, horario y tipo de servicio, o preferencias del cliente

Bodega incluida. La bebida se empezará a servir al comenzar el coctel y finalizará en los postres. Si se desea ofrecer bebida antes o después se deberá contratar aparte.

Servicio incluido. 1 camarero por cada 15 pax. En caso de que el evento sea fuera de Madrid capital se cobrará un suplemento de desplazamiento por camarero.

Mobiliario NO incluido.

Transporte y montaje no incluido, se presupuestará en función de la localización del evento y material y personal a desplazar (min 30€ por servicio) para menos de 30 personas el mínimo será 60€.

Para el montaje de cocina el cliente proveerá de una zona techada y resguardada, con puntos de luz y potencia suficiente.

El presupuesto no incluye posible comisión o canon por parte de la finca o espacio del evento.

Se abonará el 50% del presupuesto a la aceptación del mismo en concepto de reserva y el restante con la confirmación de comensales 3 días antes del evento.

Anulaciones:

- hasta 7 días antes del evento se devolverá la señal.
- de 7 a 3 días antes se devolverá el 25% de la señal
- de 3 días al día antes del evento no se devolverá la señal

El número exacto de comensales deberá ser confirmado con un mínimo de 3 días de antelación al evento, considerándose dicho número el mínimo a pagar por parte del cliente. En caso de acudir más gente de la contratada al evento se cobraría un suplemento por el nº de personas de más por la parte de bebida.

Cualquier retraso en el timing establecido se abonará por parte del cliente por horas extras del personal a razón de 25€ / hora x camarero/cocinero

Algunos de nuestros clientes

Leo Burnett

 **Mylan**

abbvie



 **Caja de Ingenieros**

SONY


OLYMPIC
CHANNEL

Hertz®



 **VIATRIS**™

Canal 
de Isabel II

GRUPO PACIFICO
The power of meeting

 **tuenti**

 **inmunotek**
alergia e inmunología

Teads

Room Mate
HOTELS

 **HESIC**
BUSINESS&MARKETING SCHOOL

 **ie** business school

Roche

 **AVANT**
EVENTS

everis

 **Abbott**

bongu
Catering



Obrador: C/ San Romualdo, 26
28037 Madrid

Nº Registro Sanitario 26.020604/M

 M. 659 94 07 32

 Catering@bonguu.com

 www.bonguucatering.com

 [@bonguu_catering](https://www.instagram.com/bonguu_catering)