

bonquu
Catering

*Almuerzos
y
cenas*





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

Almuerzos y cenas

Nuestros menús de almuerzos y cenas son menús de 3-4 platos servidos en mesa, ya sea para un **almuerzo de trabajo en sus oficinas o para banquetes en eventos**.

Este servicio, de una duración entre 90 y 150 min dependiendo del menú y nº de personas, consiste en el **servicio en mesa 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.



Entrantes (elegir 1)

- Ensalada de trigueros, tomate rosa, carpaccio de portobello y vinagreta de mostaza.
- Ensalada de gulas salteadas con chile pasilla.
- Risotto de setas
- Salmorejo cordobés con anguila ahumada, ajo negro y parmesano
- Gazpacho de remolacha con gambones
- Ajoblanco thai con tataki de salmón
- Sopa Tom kha gai (sopa tailandesa de pollo con leche de coco)
- Sopa de cebolla francesa con gruyere

+2€/ pax:

- Puerros a la brasa con beurre blanc, almendra tostada y su praliné.
- Ensalada de burrata con pesto y tomate seco
- Ensalada aguacate ventresca y pico de gallo

+4€/ pax:

- Ramen Europeo con wonton de cerdo a la madrileña, yema curada, edamame, guanciale y caldo tonkotsu de sopa de cebolla francesa.
- Canelón de boletus y foie

+15€/ pax:

- Raviolis de bogavante con salsa de azafrán
- Huevo con carabinero y patatas
- Ensalada de bogavante
- Vieiras a la plancha con polvo de chorizo y salsa Beurre blanc

Entrante + pescado o carne + postre)

68€ + IVA

Entrante + pescado + carne + postre)

80€ + IVA



*Foto: Ramen (fase1) tamaño degustación

bonquu
Catering

Pescados (elegir 1)

- Merluza en salsa verde con almejas
- Corvina a la plancha con setas
- Lubina a la plancha con beurre blanc y judías Bobby.
- Salmón glaseado al horno con teriyaki, bimi salteado y patata baby
- Bacalao confitado con gratén de alioli
- Rape glaseado al wok con verduras
- Raya a la mantequilla negra

+5€/ pax:

- Rodaballo al horno
- Salmonete a la plancha con verduras al curry y causa peruana
- Lenguado a la Meunière

Entrante + pescado o carne + postre)

68€ + IVA

Entrante + pescado + carne + postre)

80€ + IVA

* Salmonete tamaño degustación

bonquu
Catering



Carnes (elegir 1)

- Carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto, puré de apionabo trufado y chips de boniato
- Magret de pato del Perigord con salsa de frutos rojos y puré de batata.
- Entrecotte de ternera con pimientos asados y patatas al tomillo y mantequilla.
- Coquelet al horno con patata panadera.
- Presa ibérica con mojo anticuchero y papa canaria
- Bœuf bourguignon
- Confit de pato a la naranja con zanahorias baby y bimi a la mantequilla negra.
- Muslo de pintada label rouge al horno con patata y cebolla.

+5€/ pax:

- Lomo de vaca madurada con patata asada y pimientos confitados
- Lingote de Cordero al curry massaman
- Cochinillo Segoviano a baja temperatura
- Codornices Royale de Vendee en crapaudine
- Solomillo Rossini con foie gras y trufa
- Beef Wellington con salsa bordelesa y pure robuchón
- Solomillo de vaca con salsa perigueax, patata Anna y cebollitas glaseadas.

+13€/ pax:

- Pichón de caserío en dos cocciones con parmentier de chirivia, cebollitas glaseadas y croissant de paté de sus interiores
- Pithivier de magret de pato con foie gras y setas, demiglaze a la cereza, pure de guisantes, patata y bimi.

Entrante + pescado o carne + postre)

68€ + IVA

Entrante + pescado + carne + postre)

80€ + IVA

* Beef Wellington

bonquu
Catering



Postres (elegir 1)

- Brownie con crema de queso, salsa de caramelo salado y topping de cacahuete y choco-menta.
- Pannacotta con salsa de frambuesa y aceto balsámico con galleta Lotus.
- Cheesecake de mascarpone con fruta de la pasión
- Tiramisú
- Pastel Tres leches con merengue italiano.
- Lemon pie
- Lingote de chocolate

+2€/ pax:

- Frutos rojos aliñados con hierbas, crema de mascarpone, cookies y polvo dorado de caramelo.
- Gyozas banoffe de plátano estofado, toffee, galleta mantequilla y chantilly.

Incluido:

- Café e infusiones con petitfours.

Entrante + pescado o carne + postre)

68€ + IVA

Entrante + pescado + carne + postre)

80€ + IVA

bonquu
Catering



* Gyozas banoffe



Opción cóctel de bienvenida 1

(únicamente contratando un menú sentado)

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.

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

12€ + IVA

Duración 30 min

Opción cóctel de bienvenida 2

(únicamente contratando un menú sentado)

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, ojí 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.

16€ + IVA

Duración 30 min



bonquu
Catering

Ej. Configuración Menú 1

- Ensalada de trigueros, tomate rosa, carpaccio de portobello y vinagreta de mostaza.
- Carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto, puré de apionabo trufado y chips de boniato
- Brownie con crema de queso, salsa de caramelo salado y topping de cacahuete y choco-menta.

68€ + IVA

Ej. Configuración Menú 2

- Ensalada de brotes, aguacate, ventresca de atún, maíz y pico de gallo
- Beef wellington con salsa bordelesa y purede patata Robuchón
- Cheesecake de mascarpone con fruta de la pasión

75€ + IVA

Ej. Configuración Menú 3

- Coctel de bienvenida 1
- Ajoblanco thai con tataki de salmón
- Lingote de Cordero al curry massaman
- Cheesecake de mascarpone con fruta de la pasión

85€ + IVA

Ej. Configuración Menú 4

- Sopa de cebolla francesa
- Raya a la mantequilla negra
- Pichón de caserío en dos cocciones con parmentier de chirivia, cebollitas glaseadas y croissant de paté de sus interiores
 - Frutos rojos aliñados con hierbas, crema de mascarpone, cookies y polvo dorado de caramelo.

95€ + IVA

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

○

Vino tinto "Depaula2022" 100% Monastrell. DO Manchuela. 93 Parker

Vino Blanco Chardonnay "Morillon blanc" by Jeff Carrel Francia. 90 Parker

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

b branding

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.



La propuesta de menús Incluye:

- Servicio de cocina.
- Servicio de camareros (1 cada 10-20 pax.(mesa-cocktail)
- Pan hogaza *Boske Bakery* con mantequilla *PAYSAN BRETON* a la flor de sal
- Bodega
- Café e infusiones con petitfours.
- Montaje y desmontaje.
- Vajilla, cubertería y cristalería.

No incluye:

- Transporte material y desplazamientos.
- Mobiliario
 - Mesa 10 pax + mantel 80€
 - Silla + cojín 6€
 - Mesa alta cocktail + funda 18€
 - Decoración floral Consultar
- Canon finca/sala en caso de haberlo
- Minuta +1€ / pax
- Prepostre queso azul + copa Sauternes +7€ / pax
- Prueba menú 150€ + IVA (4 pax)

Condiciones del servicio

Presupuesto calculado para 40pax mínimo. Para menos se presupuestará aparte.

Los precios de esta propuesta no incluyen el 10% de IVA.

Los platos de los menús son orientativos, es decir que podrán ser modificados según temporada y preferencias del cliente.

El espacio deberá disponer de cocina, o zona habilitada para ello, con la potencia de luz suficiente. En caso de necesitarse montaje extra de carpas, etc esto será a cargo del cliente.

Duración del servicio 90 min aprox. desde comienzo (menú básico). En caso de retrasos por causas ajenas a la empresa se cobrará la hora extra camareros y cocina 25€/ trabajador. Dando 30 min de cortesía.

Se abonará el 50% del presupuesto a la aceptación del mismo en concepto de reserva y el restante se abonará con la confirmación definitiva de asistentes.

El número exacto de comensales deberá ser confirmado con un mínimo de 7 días de antelación al evento, considerándose dicho número el mínimo a pagar por parte del cliente.

Bonguu catering no se hace responsable de daños y perjuicios ocasionados por causas ajenas a la empresa, tales como meteorología, instalación de luz, anulación de última hora, etc.

Algunos de nuestros clientes





www.bonguucatering.com

Obrador: C/ San Romualdo, 26
28037 Madrid

Nº Registro Sanitario 26.020604/M

 M. 659 94 07 32

 Catering@bonguu.com

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