



*bonquu*  
Catering

## Menús degustación **Cocktail** **2022**

con servicio y con bodega.

# Menú 1

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Focaccia casera y queso pecorino al tartufo.

Croqueta de cecina de vaca con scamorza affumicata y tartufatta.

Cucharita de vitello tonatto.

Dim sum (Shao mai) de pollo de corral, setas y langostinos con mayonesa teriyaki y arroz salvaje inflado.

Mini burrito árabe de cordero marinado a la brasa con salsa tatemada de jitomate, vinagre y chiles ahumados, crema agria y pico de gallo.

Brioche po'boy de langostinos cajún crujientes con lechuga, tomate y mayonesa de kimchi.

Mini éclair de carrilleras ibéricas estofadas con batata asada.

Baozi de confit de pato con lombarda, zanahoria y hoisin, hierbas, chutney de cebolla roja y mayonesa de chipotle, yuzu y ajonegro.

Mini brownie con crema de queso, salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Pannacotta con galleta Lotus y coulis de frambuesa con aceto balsámico

*bonquu*  
Catering

42€ + IVA

## Menú 2

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Focaccia casera y queso pecorino al tartufo.

Croqueta de cecina de vaca con scamorza affumicata y tartufatta.

Cucharita de vitello tonatto.

Dim sum (Shao mai) de pollo de corral, setas y langostinos con mayonesa teriyaki y arroz salvaje inflado.

Mini burrito árabe de cordero marinado a la brasa con salsa tatemada de jitomate, vinagre y chiles ahumados, crema agria y pico de gallo.

Brioche po'boy de langostinos cajún crujientes con lechuga, tomate y mayonesa de kimchi.

Wonton crujiente de cochinillo Segoviano con puré robuchón

Mini éclair de carrilleras ibéricas estofadas con batata asada.

Katsusando de presa ibérica

Baozi de confit de pato con lombarda, zanahoria y hoisin, hierbas, chutney de cebolla roja y mayonesa de chipotle, yuzu y ojonegro.

Mini brownie con crema de queso, salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Pannacotta con galleta Lotus y coulis de frambuesa con aceto balsámico

*bonquu*  
Catering

46€ + IVA



## Menú 3

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Focaccia casera y queso pecorino al tartufo.

Croqueta de cecina de vaca con scamorza affumicata y tartufatta.

Cucharita de vitello tonatto.

Dim sum (Shao mai) de pollo de corral, setas y langostinos con mayonesa teriyaki y arroz salvaje inflado.

Mini burrito árabe de cordero marinado a la brasa con salsa tatemada de jitomate, vinagre y chiles ahumados, crema agria y pico de gallo.

Brioche po'boy de langostinos cajún crujientes con lechuga, tomate y mayonesa de kimchi.

Wonton crujiente de cochinito Segoviano con puré robuchón

Mini éclair de carrilleras ibéricas estofadas con batata asada.

Katsusando de presa ibérica

Pate en croute con anchoa y mostaza

Ravioli de bogavante en salsa de azafrán.

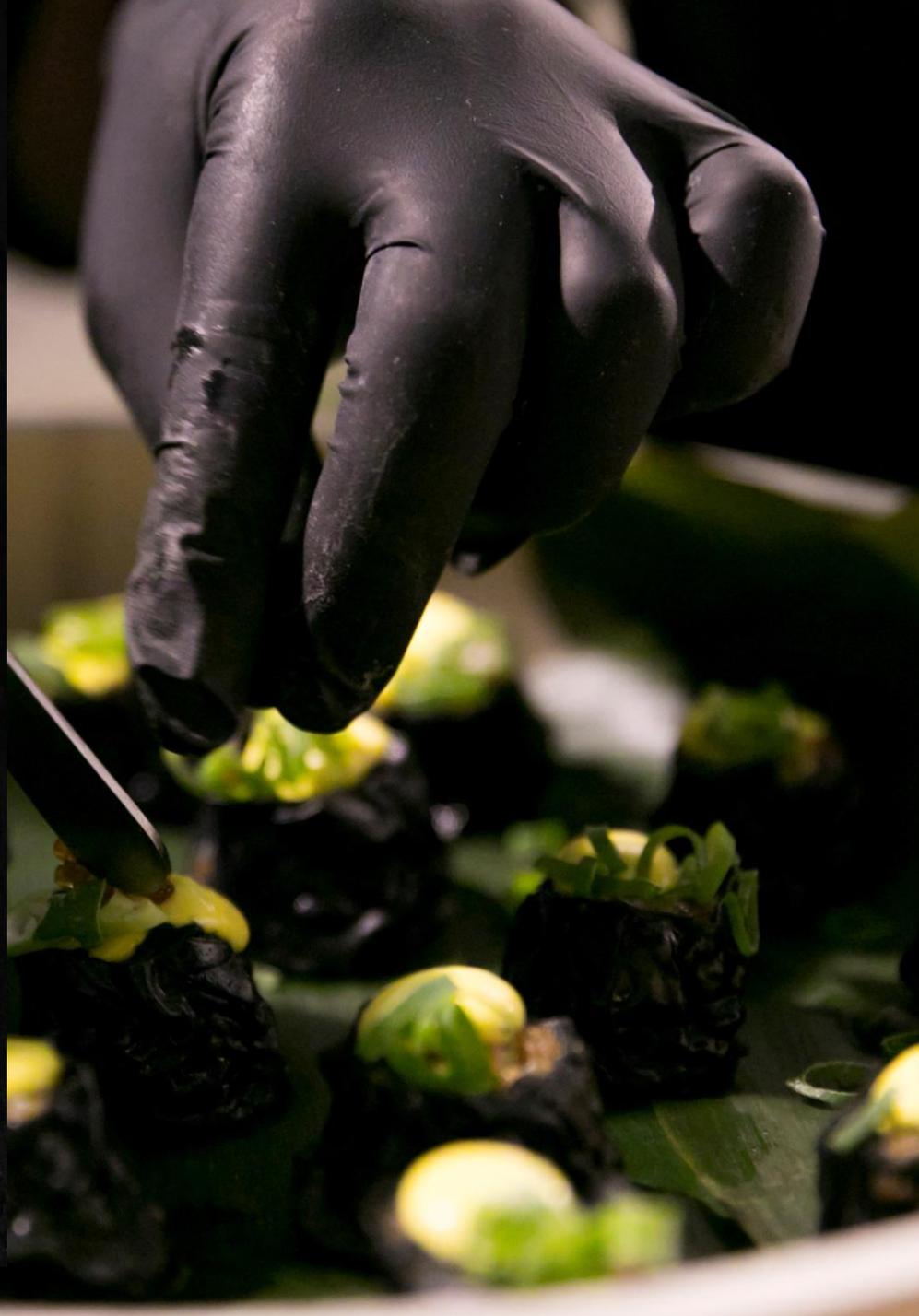
Baozi de confit de pato con lombarda, zanahoria y hoisin, hierbas, chutney de cebolla roja y mayonesa de chipotle, yuzu y ajonegro.

Mini brownie con crema de queso, salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Pannacotta con galleta Lotus y coulis de frambuesa con aceto balsámico

*bonquu*  
Catering

54€ + IVA



# Gran cocktail gala

Pan con mantequilla especiada.

Jamón de Jabugo con grissinis de sésamo.

Mini tartaleta de ensaladilla de coliflor con caviar baerii

Croquetas de cecina de buey con scamorza affumicata y tartufatta.

Cucharita de vitello tonatto.

Dim sum (Shao mai) de pollo de corral, setas y langostinos con mayonesa teriyaki y arroz salvaje inflado.

Mini burrito árabe de cordero marinado a la brasa con salsa tatemada de jitomate, vinagre y chiles ahumados, crema agria y pico de gallo.

Lenguado a la meuniere con salicornia.

Brioche po'boy de langostinos cajún crujientes con lechuga, tomate y mayonesa de kimchi.

Mini éclair de carrilleras ibéricas estofadas con batata asada.

Wonton crujiente de cochinitillo Segoviano con puré robuchón

Ravioli de bogavante en salsa de azafrán.

Pate en croute con anchoa y mostaza

Confit / Magret de pichón con parmentier de apionabo trufado.

Prepostre de quesos con copa de vino Sauternes

Mini brownie con crema de queso, salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Pannacotta con galleta Lotus y coulis de frambuesa con aceto balsámico

# Bodega

Vino Tinto «la Planta» Bodegas Arzuaga. Ribera del Duero.

« Les Complices » de Puech-Haut Rouge 2018. Languedoc.

« El Castro de Valtuille » Joven 2020. Bierzo

Vino Blanco verdejo «Vega de la reina» best white wine 2012

Louis Latour Ardèche Chardonnay 2018. Francia

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos.

Agua con gas y sin gas.

# Condiciones del servicio

Precios válidos para eventos de más de 30 personas, para menos se presupuestará aparte.

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.

Mobiliario no incluido.

Transporte y montaje no incluido ( se presupuestará en función de la localización del evento ( min 20€)

Se abonará el 40% del presupuesto a la aceptación del mismo y el restante con la confirmación de comensales.

Anulaciones:

- hasta 7 días antes del evento se devolverá la fianza.
- de 7 a 3 días antes del evento se factura el 30 % del total.
- de 3 días al día antes del evento se factura el 40 % del total.

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.

Cualquier cambio en el timming establecido podría aumentar el presupuesto por horas extras del personal.

# Algunos de nuestros clientes

Leo Burnett

 Mylan



 Caja de Ingenieros



OLYMPIC CHANNEL



SONY

Room Mate  
HOTELS

 HESIC  
BUSINESS&MARKETINGSCHOOL

 tuenti

 fie business school

 Roche

 everis

 Abbott

 bonquu  
Catering

19