



bonquu
Catering

bonquu
Catering

Menús degustación **Cocktail 2024**

Con servicio y con bodega.



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

Cocktail

Nuestros menús Cocktail 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 90 y 150 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.





* Taco cordero

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.

Taco crujiente de cordero lechal de Riaza marinado y asado a baja temperatura 24h , con crema agria, pico de gallo con piparra y salsa taquera de chiles ahumados.

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

Miniburger de vaca (70gr) con queso cheddar ahumado, mézclum y mayonesa de chipotle, yuzu y ajonegro.

Mini coulant con salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión



* Sandwich-Mantou Rossini

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Tabla de quesos internacionales con membrillo y picos.

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.

Taco crujiente de cordero lechal de Riaza marinado y asado a baja temperatura 24h , con crema agria, pico de gallo con piparra y salsa taquera de chiles ahumados.

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

Sandwich mantou de solomillo Rossini (pan chino artesanal al vapor y frito relleno con solomillo de vaca, foie-gras a la plancha y salsa madeira con trufa.) +3€ con trufa negra fresca

Mini coulant con salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Tabla de quesos internacionales con membrillo y picos.

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.

Taco crujiente de cordero lechal de Riaza marinado y asado a baja temperatura 24h , con crema agria, pico de gallo con piparra y salsa taquera de chiles ahumados.

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.

Sandwich mantou de solomillo Rossini (pan chino artesanal al vapor y frito relleno con solomillo de vaca, foie-gras a la plancha y salsa madeira con trufa.) +3€ con trufa negra fresca

Mini coulant con salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión

Duración apróx: 100 min



Cocktail 4

62€ + IVA

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

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

Palomitas de langostino tigre crujientes estilo bbq Nueva Orleans , en salsa de mantequilla, worcesteshire y whisky ahumado.

Buñuelo colombiano de sopa de cebolla francesa con gruyere.

Taco crujiente de cordero lechal de Riaza marinado y asado a baja temperatura 24h , con crema agria, pico de gallo con piparra y salsa taquera de chiles ahumados.

Pâté en croûte de panceta de cerdo, pechuga de pollo, presa ibérica, trompetas negras y pistacho con mostaza y anchoa.

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

Sandwich mantou de solomillo Rossini (pan chino artesanal al vapor y frito relleno con solomillo de vaca, foie-gras a la plancha y salsa madeira con trufa.) +3€ con trufa negra fresca

Mini coulant con salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión

Duración apróx: 110 min



*Har gow gambas al ajillo



Gran Cocktail gala

82€ + IVA

Jamón de Jabugo con grissinis de sésamo.

Focaccia de trufa con queso Idiazabal ahumado.

Croquetas de cecina con scamorza affumicata y tartufatta.

Pan cristal con anchoa 00 premium y mantequilla ahumada.

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..

Palomitas de langostino tigre crujientes estilo bbq Nueva Orleans , en salsa de mantequilla, worcesteshire y whisky ahumado.

Buñelo colombiano de sopa de cebolla francesa con gruyere.

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

Popieta de lenguado a la mantequilla negra.

Pâté en croûte de panceta de cerdo, pechuga de pollo, presa ibérica, trompetas negras y pistacho con mostaza y anchoa.

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

Sandwich mantou de solomillo Rossini (pan chino artesanal al vapor y frito relleno con solomillo de vaca, foie-gras a la plancha y salsa madeira con trufa. +3€ con trufa negra fresca

Wonton crujiente de pichón de caserío con puré Robuchón trufado y su demiglace.

Prepostre de queso Blue Stilton con copa de vino Sauternes.

Mini coulant con salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión

Duración apróx.: 140min

Otros platos con los que “jugar”

*Según disponibilidad y nº de personas

Gaspachos y salmorejos (en temporada).

Cremas de temporada.

Croquetas (papada y kimchi, setas silvestres con trufa, blue stilton con mirin).

Pan cristal con huevo frito de codorniz y trufa negra fresca.

Mini pan Plta de tinga de pollo.

Ssäm de cochinillo segoviano asado con su salsa y tostón.

Mini burritos de cochinita pibil, crema agria y cebolla encurtida.

Quesadillas de portobello / de chistorra.

Mini wraps cesar de pollo a la plancha, salsa cesar y polvo de kikos.

Guacamole con totopos y torreznos de Soria.

Salmón glaseado al horno con su chicharrón y salsa tártara.

Flamenquín cordobés con curry japonés.

Ravioli de beef bourguignon.

Ravioli de bogavante con salsa de azafrán.

Cozuelita de Butterchicken con arroz pilau.

Nigiri frito de tartar de atún rojo.

Dim sum de conejo de campo a la siciliana.

Fish&chips.

Katsusando de presa ibérica.

Vieira a la plancha en salsa de mantequilla, limón y alcaparras.

Bao-cata de calamares.

Coq au vin de pintada de Bresse.

Dim sum (ham sui gok) de txuleta de vaca madurada y salsa de mostaza y estragón.

Arroz con leche estilo thai.

Tarta tres leches.

Tiramisú.

Pannacota con coulis de frambuesa y balsámico.

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.



bonguu
Catering

Condiciones del servicio

Precios válidos para eventos de 30 a 200 personas, para menos o más, se presupuestará aparte.

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€)

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







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)