



bonquu
Catering

Menús degustación
fingerfood buffet 2024

sin servicio y sin bodega.



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

Finger food buffet

Nuestros menús fingerfood buffet están pensados para **esos eventos de menos de 50-60 pax**, donde no se requiere de servicio y/o bodega (reuniones de empresa, reuniones familiares, pequeñas celebraciones, etc)

Dichos menús serán montados en mesa a la hora acordada, siendo todo **regenerado y emplatado in situ** por el equipo de cocina desplazado, para que los platos estén lo más reciente posible a la hora de su degustación.

Una vez finalizado el evento se hará la recogida dentro de la hora acordada.

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 del evento.

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





* 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.

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.

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

-

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión

Menú 3

33€ + IVA

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.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión.



*Taco cordero

Menú 4

36€ + 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, perrins y whisky ahumado.

Buñuelo colombiano de sopa de cebolla francesa con queso 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.

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.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión.





Paleta de Bellota con grissinis de sésamo.

Focaccia de trufa con queso Idiazabal ahumado.

Croquetas de cecina con scamorza affumicata y tartufatta.

Gilda vasca.

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, perrins y whisky ahumado.

Buñuelo colombiano de sopa de cebolla francesa con queso gruyere.

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.

Pate en croute 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.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión.

Otros platos con los que “jugar”

*Según disponibilidad y nº de personas

Gazpachos 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.

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.



Condiciones del servicio

Precios válidos para eventos de más de 20 personas, para menos 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

Este servicio requiere de calentamiento, regeneración y emplatado en el lugar del evento. En caso de no ser posible se diseñaría un menú a medida.

Bebida no incluida.

Servicio no incluido.. En caso de necesitar camareros se cobraría a razón de 120€ / 4 horas x camarero.

Mobiliario no incluido. Se presupuestará según necesidades.

Extras:

Bebida 2€ refrescos 33cl y 1€ botellín de agua 33cl

Servicio de café con loza +2,5€ pax

Servicio de café con vaso cartón +2€ pax

Transporte 30€ por servicio (Sólo en Madrid capital) Para pedidos de menos de 30 personas se cobrará 60€ en concepto de transporte, montaje y desmontaje.

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.

Cualquier retraso en el timing establecido se abonará por parte del cliente por horas extras del personal a razón de 20€ / 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)