

Bodas 2017  
Finca Peña del Agua







## **MAGNOLIA CATERING**

Magnolia Catering SL es una empresa especializada en organización de bodas. Somos reconocidos por el esmerado servicio que prestamos y por la ejecución impecable de nuestra actualizada cocina tradicional.

Disponemos de todo lo necesario para la óptima realización de servicios con un gran número de comensales.

Conseguiremos que tu boda sea diferente, para ello, estaremos contigo desde el principio hasta el final cuidando todos los detalles para realizar una boda perfecta y a tu medida.

Desde este momento estamos a tu disposición para recibirte en Finca Peña del Agua y hacer realidad tus sueños.



## CÓCTEL DE BIENVENIDA (A elegir referencias según menú):

### FRÍAS

- Conos de hojaldre rellenos de cangrejo y gambas
- Conos de hojaldre rellenos de brandada de bacalao y polvo de aceitunas
- Tartaleta de compota de manzana y queso de cabra
- Tartaleta de pisto con sardina ahumada
- Tosta de jamón de pato con tumaca y cebolleta
- Tosta de sobrasada con queso en virutas
- Tosta de foie con mermelada de frutos rojos
- Cucharita de bacalao ahumado con patata confitada
- Roll de queso de cabra, nueces y crema de remolacha

### CALIENTES

- Croquetas de jamón ibérico
- Croquetas de cocido
- Pañuelitos de verduras con salsa de soja
- Bocaditos de brie con mermelada de tomate
- Buñuelo de chorizo
- Taquitos de adobo con salsa tártara
- Brocheta de pularda con polvo de kikos y tumaca
- Brocheta de pollo con salsa teriyaki
- Brocheta de langostino en spaguetti de patata
- Brocheta crujiente de chistorra

### CHUPITOS

- Salmorejo de cereza con perlas de queso de cabra
- Chupito de gazpacho de temporada
- Chupito de crema de calabaza a la naranja
- Chupito de cocido con su "pringa"

### GOURMET

- Chupito de crema de nécoras
- Conos de hojaldre rellenos de salmón, aguacate, cilantro y lima
- Tosta de tartar de pez mantequilla y salsa de trufa
- Tartaleta de txangurro
- Tosta de humus con crujiente de chicharrones
- Causa limeña crujiente con crema de queso y anchoas
- Tallarines de sepia con ali-oli negro
- Botón de Vieira con Leche de Coco
- Ceviche de pescado blanco en cuenco de lima
- Croquetas de carabineros
- Cucharita de pulpo en tempura con patata rota y pimentón
- Miniatuira de cordero con raz-el-hanout
- Brocheta de panceta, langostino y salsa romescu
- Niguiiri de presa iberica marinada y salsa barbacoa japonesa
- Rollito crujiente de pato con salsa de ciruela
- Falso sushi de idiazabal, bacalao ahumado y mahonesa de pimentón

## MENÚ 1

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

10 Referencias a elegir:

1 Chupito, 4 Referencias frías, 3 Referencias calientes y 2 Referencias gourmet\*

### ENTRANTE (o elegir 1)

Gaspacho de fresas

Crema de nécoras

Salmorejo de cereza con perlas de queso de cabra

Crema fina de almendras con ibéricos, langostinos y espárragos

Crema fina de alcachofas con nueces, queso de cabra y crujiente de jamón

### PRINCIPAL (o elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus, salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4€)

### POSTRE

### BODEGA Y BEBIDAS

### BARRA LIBRE CON RECENA

\*Se puede elegir también 1 chupito + 11 gourmet con un suplemento de 6.50€ por comensal

Precio por persona: 109€ + 10% IVA  
Precio Viernes y Domingo: 99€ + 10% IVA





## MENÚ 2

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

10 Referencias a elegir:

1 Chupito, 4 Referencias frías, 3 Referencias calientes y 2 Referencias gourmet\*

### ENTRANTE (a elegir 1)

Ensalada de magret de pato a la sal, emulsión de mango y pera confitada

Ensalada de foie y queso de cabra con manzana caramelizada y vinagreta de frambuesa

Tatín de manzana y foie

Tatáky de atún con emulsión de mango, guacamole de pesto con pan de gambas y pimentón

Milhojas de txangurro con salsa de hinojo

### PRINCIPAL (a elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo con pastel de patata

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus o salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4€)

### POSTRE

### BODEGA Y BEBIDAS

### BARRA LIBRE CON RECENA

\*Se puede elegir también 1 chupito + 11 gourmet con un suplemento de 6.50€ por comensal

Precio por persona: 113€ + 10% IVA  
Precio Viernes y Domingo: 103€ +10% IVA



## MENÚ 3

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

12 Referencias a elegir:

1 Chupito, 4 Referencias frías, 4 Referencias calientes y 3 Referencias gourmet \*

### ENTRANTE (a elegir 1)

Vieiras con salsa de calabaza y coco

Mariscada individual: Gamba blanca, langostinos, cigala, nécora y almejas

### PRINCIPAL (a elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus o salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4€)

### POSTRE

### BODEGA Y BEBIDAS

### BARRA LIBRE CON RECENA

\*Se puede elegir también 1 chupito + 11 gourmet con un suplemento de 6.50€ por comensal

Precio por persona: 125€ + 10% IVA  
Precio Viernes y Domingo: 115€ +10% IVA



## MENÚ 4

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

12 Referencias a elegir:

1 Chupito, 4 Referencias frías, 4 Referencias calientes y 3 Referencias gourmet \*

### ENTRANTE (o elegir 1)

Gazpacho de fresas

Crema de nécoras

Salmorejo de cereza con perlas de queso de cabra

Crema fina de almendras con ibéricos, langostinos y espárragos

Crema fina de alcachofas con nueces, queso de cabra y crujiente de jamón

### PRIMER PLATO (o elegir 1)

Ensalada de magret de pato a la sal, emulsión de mango y pera confitada

Ensalada de foie y queso de cabra con manzana caramelizada y vinagreta de frambuesa

Tatín de manzana y foie

Tataký de atún con emulsión de mango, guacamole de pesto con pan de gambas y pimentón

Milhojas de txangurro con salsa de hinojo

### SORBETE

### CARNE (o elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus o salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4€)

### POSTRE

### BODEGA Y BEBIDAS

### BARRA LIBRE CON RECENA

\*Se puede elegir también 1 chupito + 11 gourmet con un suplemento de 6.50€ por comensal

Precio por persona: 122,50€ + 10% IVA

Precio Viernes y Domingo: 112,50€ +10% IVA





## MENÚ 5

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

12 Referencias a elegir:

1 Chupito, 4 Referencias frías, 4 Referencias calientes y 3 Referencias gourmet \*

### ENTRANTE (a elegir 1)

Gazpacho de fresas

Crema de nécoras

Salmorejo de cereza con perlas de queso de cabra

Crema fina de almendras con ibéricos, langostinos y espárragos

Crema fina de alcachofas con nueces, queso de cabra y crujiente de jamón

### PRIMER PLATO (a elegir 1)

Vieiras con salsa de calabaza y coco

Mariscada individual: Gamba blanca, langostinos, cigala, nécora y almejas

### SORBETE

### CARNE (a elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus, salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4 €)

### POSTRE

### BODEGA Y BEBIDAS

### BARRA LIBRE CON RECENA

\*Se puede elegir también 1 chupito + 11 gourmet con un suplemento de 6.50€ por comensal

Precio por persona: 132,50€ + 10% IVA  
Precio Viernes y Domingo: 122,50€ +10% IVA





## MENÚ 6

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

12 Referencias a elegir:

1 Chupito, 4 Referencias frías, 4 Referencias calientes y 3 Referencias gourmet \*

### ENTRANTE (a elegir 1)

Gazpacho de fresas

Crema de nécoras

Salmorejo de cereza con perlas de queso de cabra

Crema fina de almendras con ibéricos, langostinos y espárragos

Crema fina de alcachofas con nueces, queso de cabra y crujiente de jamón

### PESCADO (a elegir 1)

Merluza a la vasca con langostinos

Merluza con salsa de piquillo y carabinero

Rodaballo asado a la donostiarra

Lubina a la plancha sobre cama de chipirones

### SORBETE

### CARNE (a elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus o salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4 €)

### POSTRE

### BODEGA Y BEBIDAS

### BARRA LIBRE CON RECENA

\*Se puede elegir también 1 chupito + 11 gourmet con un suplemento de 6.50€ por comensal

Precio por persona: 127,50€ + 10% IVA

Precio Viernes y Domingo: 112,50€ +10% IVA



## MENÚ 7

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

12 Referencias a elegir:

1 Chupito, 4 Referencias frías, 4 Referencias calientes y 3 Referencias gourmet\*

### ENTRANTE (a elegir 1)

Ensalada de magret de pato a la sal, emulsión de mango y pera confitada

Ensalada de foie y queso de cabra con manzana caramelizada y vinagreta de frambuesa

Tatín de manzana y foie

Tiradito de atún con emulsión de mango, guacamole de pesto con pan de gambas y pimentón

Milhojas de txangurro con salsa de hinojo

### PESCADO (a elegir 1)

Merluza a la vasca con langostinos

Merluza con salsa de piquillo y carabinero

Rodaballo asado a la donostiarra

Lubina a la plancha sobre cama de chipirones

### SORBETE

### CARNE (a elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus o salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4 €)

### POSTRE

### BODEGA Y BEBIDAS

### BARRA LIBRE CON RECENA

\*Se puede elegir también 1 chupito + 11 gourmet con un suplemento de 6.50€ por comensal

Precio por persona: 133,50€ + 10% IVA  
Precio Viernes y Domingo: 118,50€ +10% IVA





## MENÚ 8

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

12 Referencias a elegir:

1 Chupito, 4 Referencias frías, 4 Referencias calientes y 3 Referencias gourmet \*

### ENTRANTE (a elegir 1)

Vieiras con salsa de calabaza y coco

Mariscada individual: Gamba blanca, langostinos, cigala, nécora y almejas

### PESCADO (a elegir 1)

Merluza a la vasca con langostinos

Merluza con salsa de piquillo y carabinero

Rodaballo asado a la donostiarra

Lubina a la plancha sobre cama de chipirones

### SORBETE

### CARNE (a elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo con pastel de patata

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus o salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4 €)

### POSTRE

### BODEGA Y BEBIDAS

### BARRA LIBRE CON RECENA

\*Se puede elegir también 1 chupito + 11 gourmet con un suplemento de 4€ por comensal

Precio por persona: 139,50€ + 10% IVA

Precio Viernes y Domingo: 124,50€ +10% IVA



## MENÚ INFANTIL 1

### FRITURA VARIADA

Calamares a la romana  
Gambas a la andaluza  
Croquetitas de jamón  
Empanadillas de bonito

### SEGUNDOS (a elegir 1)

Escalope a la milanesa  
Nuggets de pollo  
Chuletitas de cordero  
[Acompañados de patatas fritas]  
Tallarines bolognesa

### POSTRE

Tarta selva negra  
Chuches

### BEBIDAS

Aguas minerales y refrescos

## MENÚ INFANTIL 2

2 mini hamburguesas  
2 croquetas de jamón ibérico  
1 perrito caliente  
Patatas fritas  
2 nuggets de pollo  
Tortilla de patata

### POSTRE

Tarta Selva negra  
Chuches

### BEBIDAS

Aguas minerales y refrescos

Precio por persona: 40€ + 10% IVA

Precio por persona: 30€ + 10% IVA





## SORBETES

Sorbete de limón al cava  
Sorbete de mango  
Sorbete de manzana  
Sorbete de naranja

## POSTRES

Tarta milhojas de crema con frutas del bosque  
Sopa de chocolate blanco  
Lingote de chocolate  
Milhojas de chocolate y vainilla  
Lingote de mousse de coco, mango y maracuyá  
Kinder bueno en texturas  
Cuarteto de minipostres

## BODEGA

Blanco Verdejo de Rueda  
Tinto Rioja crianza

## BEBIDAS

Aguas minerales con y sin gas  
Cava  
Cafés e infusiones  
Licores

## BARRA LIBRE

Ginebra: Beefeater, Bombay, Tanqueray,  
Seagrams, Puerto de Indias  
Ron: Cacique, Brugal, Barceló  
Vodka: Absolut  
Whisky: Ballantines, White Label, Johnnie Walker  
Refrescos

## RECENA

Delicias de hojaldre  
Croissants rellenos  
Dulces variados

## EXTRAS

Buffet temático de arroces: 750 € + 10% IVA

Buffet temático mexicano: 500 € + 10% IVA

1 jamón de bellota cortado a la vista (8 Kg): 500 € + 10 % IVA

Crémant de loire rosé en aperitivo: 250 € + 10 % IVA

Champagne francés para el brindis: 5 € por persona

Fuente de chocolate acompañada de brochetas de frutas, nubes y barquillos: 500 € + 10 % IVA

Candy bar: 1,50€ por invitado + 10 % IVA

Recena especial Barbacoa: + 5€ por persona. Para más de 125 invitados adultos 650€ + 10% de IVA

Alitas de pollo

Choricillos

Mini hamburguesas

Tiras de ternera acompañada de 4 salsas.

Minipastelitos variados y jamón con pan tomaquet

Barra de Mojitos durante el cóctel o la barra libre: 4,50€+IVA por persona

Barra de Gin Tonics: 4,50 € + 10% IVA

Hora adicional de barra libre (incluye la hora extra de servicio de Dj): 500 € + 10% IVA

DJ desde la llegada hasta final de la barra libre: 600 € + 10% IVA

Maestro de ceremonia boda civil: 300 € + 10% IVA

Montaje de ceremonia civil, altar con arreglo floral, alfombra, flores en el pasillo e instalación de sonido: 350 € + 10% IVA

Decoration Wedding Day: 125€ (servicio para la colocación de decoración que aportan los novios para el día de su boda)



## SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO DEL MENÚ:

Disponibilidad en exclusiva de las instalaciones

Menaje, cristalería y vajilla

Mesas y sillas de forja

Arreglos florales para los centros de mesa

Minutas personalizadas para cada comensal

Barra libre y re-cena

La duración del servicio será de 7 horas comenzando desde el inicio del cóctel hasta el final de la barra libre (con posibilidad de contratar horas extras)

Montaje y desmontaje

Aparcamiento

Degustación para 6 personas

## CONDICIONES

Mínimo exigido para sábados en temporada alta (del 01 de junio al 30 de septiembre): 150 comensales adultos.

Mínimo exigido para viernes y domingos en temporada alta (del 01 de junio al 30 de septiembre): 100 comensales adultos.

Mínimo exigido para viernes, sábados y domingos en temporada baja: 100 comensales adultos.

Si el número de invitados fuese inferior, deberá tenerse en cuenta un coste adicional de 20 € + 10% IVA por cada invitado que falte para llegar al mínimo exigido. De tal modo que si, por ejemplo, fueran 130 invitados un sábado en temporada alta, los 20€+ IVA se aplicarían a 20 invitados, quedando un suplemento de 400€+IVA.

Además, el número mínimo de menús que se cobrarán en sábados en temporada alta (del 01 de junio al 30 de septiembre) será de 100.

Para efectuar la reserva en firme del servicio de Magnolia Catering SL, el cliente abonará en total la cantidad de 2.000 euros +10% IVA. El 50% se abonará 1 mes antes del evento y el resto 10 días antes de la celebración del evento.



Magnolia Catering  
C/ Velázquez, 78, 5º D, 28001 Madrid  
Tlf.: 659 372 429 / 917 813 333  
info@magnoliacatering.es  
www.magnoliacatering.es