



AL SERVICIO DE LA CALIDAD

Calle Rosa de Silva nº 14
28020 Madrid
Telf.: 91-833-33-20
contacto@14rosas.es

Podrá elaborar su propio menú y elegir los aperitivos que más le gusten

14*ROSAS* SE ADAPTA A USTED Y SUS
PREFERENCIAS.

EL SISTEMA ES MUY SENCILLO, PRIMERO ELIGE EL TIPO DE EVENTO Y SOBRE ESO ELEGIMOS LOS PLATOS QUE LLEVA

Nuestros servicios Incluyen:

Servicio de Catering.

Transporte Dentro de la comunidad de Madrid

Servicio de Camareros

Servicio de Cocineros

Servicio de Maître.

Servicio de limpieza de las zonas usadas por el Catering

Todo el menaje necesario.

VINO ESPAÑOL

(Duración 30 minutos)

VINO ESPAÑOL CON 5 APERITIVOS FRIOS. Precio por persona 15€

VINO ESPAÑOL 5 APERITIVOS CALIENTES Precio por persona 20€

VINO ESPAÑOL 5 FRIOS Y 5 CALIENTES Precio por persona 30€

COCKTAILS.

(Duración 1:30)

COCKTAIL 10 FRIOS Precio por persona 20 €

COCKTAIL 10 CALIENTES Precio por persona 30€

COCKTAIL 10 FRIOS Y 10 CALIENTES Precio por persona 45€

COCKTAIL 10 FRIOS Y 10 CALIENTES + 1 PLATO DE REFUERZO Precio por persona 60€

10% Iva No incluido en los precios

SERVICIOS COMPUESTOS

(disponemos de más servicios compuestos para adaptarnos mejor a su evento)

VINO ESPAÑOL CON 5 APERITIVOS FRIOS
MENÚS REUNIONES PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE

Precio por persona 55€

VINO ESPAÑOL 5 FRIOS Y 5 CALIENTES
MENÚS GALA 3 ENTRANTES A COMPARTIR SEGUNDO Y POSTRE

Precio por persona 70€

COCKTEL 10 FRIOS MAS 10 CALIENTES
MENÚ DE GALA CON ENTRANTES, PRIMERO SEGUNDO Y POSTRE

Precio por persona 100€

10% Iva No incluido en los precios

MENÚS EN MESA.

MENÚS REUNIONES PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE

Precio por persona 45€

MENÚS GALA 3 ENTRANTES A COMPARTIR SEGUNDO Y POSTRE

Precio por persona 55€

MENÚ DE GALA CON ENTRANTES, PRIMERO SEGUNDO Y POSTRE

Precio por persona 70€

OTROS SERVICIOS

PLATOS DE REFUERZO

Precio por persona 10€

SHOW COOKING

Precio por persona 25€

10% Iva No incluido en los precios

APERITIVOS FRIOS

- 1 Salmorejo Cordobés
- 2 Foie Micuit y confitura de mango
- 3 Jamón Ibérico de Bellota
- 4 Chips de Verduras
- 5 Ceviche Peruano
- 6 Brocheta de Tomate Cherry y Queso fresco
- 7 Tartar de Atún Rojo
- 8 Steak Tartar de Buey
- 9 Tartar de Salmón
- 10 Nigiri Variado
- 11 Sushi
- 12 Makis
- 13 Salpicón de Pulpo
- 14 Ensaladilla rusa

- 15 Selección de Quesos
- 16 Lomo de Caña Ibérico
- 17 Chorizo de Bellota
- 18 Brandada de Bacalao
- 19 Rollito de Salmón con Brie
- 20 Ajo Blanco
- 21 Gazpacho de melón
- 22 Gazpacho de Fresas
- 23 Gazpacho de Sandía
- 24 Mini ensaladas de Codorniz
- 25 Mini ensaladas de Atún Escabechado
- 26 Carpaccio de Solomillo
- 27 Brochetas de Melón con Jamón
- 28 Anchos de Santoña y pan tomate
- 29 Sardinas Ahumadas

APERITIVOS CALIENTES

- 1 Tempura de Verduras
- 2 Langostinos con Panco
- 3 Croquetas de Jamón
- 4 Croquetas de Bacalao
- 5 Croquetas de Rabo de Toro
- 6 Mini Hamburguesitas
- 7 Rollito de Pato
- 8 Saquito de Brie
- 9 Chistorra de Arbizu
- 10 Morcilla de Burgos
- 11 Brocheta de Pollo Marinado
- 12 Vieras Glaseadas

- 13 Huevos con foie y Boletus
- 14 Pimientos del Padrón
- 15 Tāco de Mero con Kikos
- 16 Cazón en adobo
- 17 Finger de Queso
- 18 Queso Brie con Jamón Serrano
- 19 Chupito de Caldo de Temporada
- 20 Chupito de Bisque de Marisco
- 21 Esparrago Verde Fritos y Sal Maldom
- 22 Mini Timbal de Patata y Batata con salsa Trufada

SHOW COOCKING

Arroz Meloso de Rabo y Boletus

Risotto con Jugo de Carabineros

Mollejas de Ternera Lechal

Jarrete de Ternera

Buffet de Quesos

Buffet Asiático

Pulpo al Corte con Puré de Cachelo

BUFFET DE POSTRES

Buffet de Postres En Miniatura

Surtido de Mini Petit fous

Surtido de Mini Pastelitos

SERVICIOS EN MESA SENTADOS

ENSALADAS

Ensalada de Pasta

Ensalada de Langostinos

Ensalada de Bacalao

Ensalada de Salmón Marinado

Ensalada de Perdiz Escabeçada

Ensalada de Atún Macerado

CREMAS FRIAS Y CALIENTES

Crema de Bogavante y Langostinos (2 servicios)

Crema de Pimientos

Gazpacho

Salmorejo Cordobés

Ajo blanco

PESCADOS

Rape con Pulpitos

Merluza de Pintxo y cama de Pisto

Salmón Papillo y patatas panaderas

Lubina con salsa de foie y Boletus

Corvina con Aceite de Ajo y Guindilla

Bacalao con salsa de Pimientos

CARNES

Solomillo de Retinta D.O Cádiz

Carrillera Ibérica con puré

Pouarda Rellena de Foie

Jarrete de Ternera

Confit de Pato y Patata Gratén

Presá Ibérica con Orejones y Encurtidos

POSTRES

Mousse de Coco y Piña

Trilogía de Chocolate

Tarta Fina de Manzana

Milhojas de Frutos Rojos

Tiramisú casero

Brownie con crema inglesa

En los Servicios Anteriores incluyen:

AGUAS, REFRESCOS, CERVEZAS

Vino blanco MARQUES DE RISCAL VERDEJO

Vinos Tintos LUIS CAÑAS CRIANZA RIOJA

Le podemos ofertar otros vinos, cava o champagne bajo petición

COFFE BREAK

Un servicio esmerado con productos de calidad especialmente pensado para desayunos de empresa

Nº1

Agua, Café Infusiones y Pastas

5€ por persona

Nº2

Agua, Café Infusiones , Zumos Naturales y Pastas

7€ por persona

Nº3

Agua, Café Infusiones , Zumos Naturales . Bollería Variada de Nuestro Obrador

12€ por persona

Nº4

Agua, Café Infusiones , Zumos Naturales. Pastas y Bollería Variada de Nuestro Obrador

18€ por persona

COFFE BREAK

Nº5

Agua, Café Infusiones , Zumos Naturales,
Pastas, Bollería Variada de Nuestro Obrador
Y Mini Sándwich

22€ por persona

Nº6

Agua, Café Infusiones , Zumos Naturales ,
Pastas, Bollería Variada de Nuestro Obrador
Mini Sándwich y Medias Noches

26€ por persona

Nº7

Agua, Refrescos, Café Infusiones , Zumos
Naturales, Pastas, Bollería Variada de Nuestro
Obrador Mini Sándwich y Medias Noches

30€ por persona

Servicio Mínimo de Coffe Break 20 personas

10% Iva No incluido en los precios

14*ROSAS* ESTA A SU SERVICIO.

ESTOS SON ALGÚNOS DE LOS MENÚS QUE TENEMOS

Disponemos de Fincas en Alquiler así como todos los posibles servicios relacionados (Floristería , sonido, imagen, animación, baby siter...)

Si necesita un evento en concreto o más específico nosotros se lo realizaremos

Les esperamos...

Calle Rosa de Silva nº 14 28020 Madrid
Telf.: 91-833-33-20
contacto@14rosas.es