PLAQUE BOHEME

Catering y Organización de Eventos

Catering Madrid

Índice

Coffee Break **03**
Dulce, Salado, Saludable 03
Coffee Detox **04**
Aperitivos *Detox* **05**
Buffet **06**
Menús Diarios **07**
Para Ejecutivo 07
Detox 08
Cocktail **09**
Reforzado 10
Servicios Extras **11**
Condiciones Generales **11**

Plaque Boheme, Empresa de Catering Madrid
Calle Dalia, 26. 28933 Móstoles (Madrid)
649 02 44 24 - 689 812 748
reservas@plaqueboheme.es
www.plaqueboheme.es

Coffee Break

Dulce

Mini-bollería seleccionada.
Pastas de té.

•

Café.
Infusiones.
Selección de tés.
Agua natural.

Salado

Mini-bollería seleccionada.
Mini-sándwiches variados.
Medias noches variadas.
o
Chapatinas con *tumaca* y jamón ibérico.

•

Zumo de naranja natural.
Café
Infusiones.
Selección de tés.
Agua natural.

Saludable

Mini-bollería seleccionada.

•

Café.
Infusiones.
Agua mineral.

•

Zumos tropicales.
Batidos de frutas.
Yogures saludables con cereales y muesli.
Brocheta de frutas o macedonia.

Coffee Detox

De todas las opciones elabora tu Coffee Detox:
Agua, infusión o bebida vegetal.
Fruta o batido Detox.
Bol o yogur.
Rebanada de pan centeno.

Coffee Detox 1

Agua mineral con zumo de limón.
Infusión de jengibre.
Infusión de salvia.
Bebidas vegetales: arroz o avena.

•

Fruta Fresca: frutos rojos, fresas, arándanos, frambuesas y moras.
Cítricos: mandarina, naranja, limón.

•

Batido de leche de soja con un par de cucharadas de avena, medio plátano, manzana y canela en polvo.
Batido de pepino, kiwi, manzana y lima.
Batido de arándanos, frambuesas y plátano.

Coffee Detox 2

Bol de fresas con zumo natural de naranja.
Bol de naranja, miel, pomelo y leche de coco.
Bol de leche de coco, plátano y arándanos.
Bol de leche de avellana, cacao, plátano y dátiles.

•

Yogur natural con nueces yogur natural con frambuesas.
Yogur natural con muesli y frutas.

•

Rebanada de pan centeno untado con hummus, pipas de calabaza por encima, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y comino espolvoreado.

*Ver condiciones generales en página 11.

Aperitivos Detox

Aperitivos

(a elegir 7 aperitivos)

Tosta de pan integral con hummus.
Tosta de pan de cereales con queso de untar light, canónigos y fresas.
Tosta con paté de aguacate y zanahoria.
Tosta de boniato.
Tortita de arroz con pavo, tomate y albahaca.
Torta de arroz con queso fresco.
Palitos de zanahoria con queso batido 0% grasa.
Crudite de verduras con hummus.
Brochetas de tomate cherry y queso fresco.
Rollito de jamón cocido con piña y requesón.
Chips vegetales.

Buffet

Buffet 1

PLATOS

Paella de verduras y pollo.
Lasaña de carne con salsa boloñesa.
Solomillitos de cerdo al Jerez.
Merluza a la Bilbaína.

POSTRES

Brochetas de frutas variadas.

Servido en *buffet* incluye pan y servilletas.

Buffet 2

PLATOS

Ensalada de espinacas con queso de cabra.
Carrillera con cebollita perla.
Salmón a la plancha.
Espaguetis con salsa de pesto.

POSTRES

Brochetas de frutas variada.
Mini-pastelitos variados.

Servido en *buffet* incluye pan y servilletas.

Menús diarios

Ejecutivo

PRIMEROS
(A elegir una opción)

Gazpacho tradicional.
Salmorejo con huevo picado
y virutas de jamón.
Ensaladas variadas
(César, pimientos rojos, mixta con maíz,
campera, tropical).
Crema de calabaza con cebolla crujiente.

SEGUNDOS
(A elegir una opción)

Lubina a la plancha acompañada
de patata panadera.
Solomillo de cerdo con salsa de mostaza
a la antigua, acompañado
con cebollita perla.
Roast beef de ternera
acompañado con arroz salvaje.
Rollitos de pollo rellenos de setas.

POSTRES
(A elegir una opción)

Arroz con leche.
Pudding casero.
Natillas caseras.
Crema catalana.

BODEGA

Vino tinto crianza Ribera del Duero.
Vino blanco Verdejo.
Agua mineral con y sin gas.
Refrescos variados.
Cerveza con alcohol.
Cerveza sin alcohol.

Menús diarios

Detox

¡Novedad!

PRIMEROS
(A elegir una opción)

Ensalada de tomate, arroz integral, aguacate y calabacín.
Crema fría de calabacín.
Crema fría de zanahoria.
Escalibada de pimientos.
Ensalada de tomate y aguacate.
Brócoli con patata.
Ensalada de lentejas con tomate.
Ensalada de espinacas con huevo duro, pipas de girasol y arroz integral.
Ensalada de garbanzos, tomate y arroz integral.
Sopa de tomate.
Espinacas con arroz integral, piñones y pasas.

SEGUNDOS
(A elegir una opción)

Sepia a la plancha con champiñones.
Pollo a la plancha con tomate a rodajas.
Rape a la plancha con champiñones.
Tortilla francesa con tomate a rodajas.
Sepia a la plancha con zanahoria.
Lubina a la pancha con calabacín.
Salmón a la plancha con arroz integral.
Pechuga de pollo a la plancha con pimientos.
Pavo a la plancha con champiñones.
Conejo estofado con verduritas.
Tortilla francesa de calabacín.

POSTRES
(A elegir una opción)

Yogur desnatado.
Rodajas de papaya.
Yogur de soja.
Rodajas de naranja.
Kiwis.
Macedonia de frutas.

Cocktail

Picoteo 1

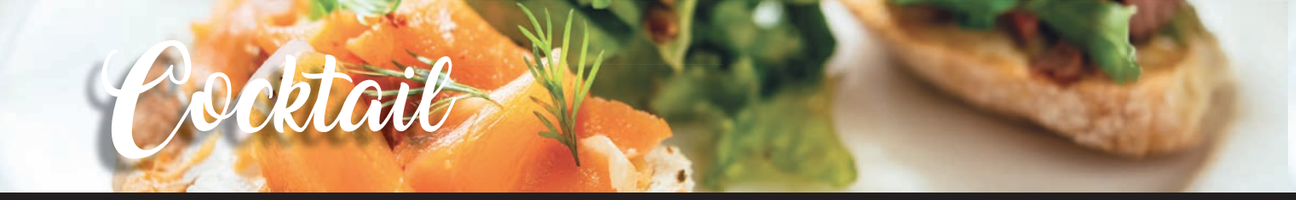
Jamón ibérico con picos.
Queso curado de oveja.
Mini-sándwich de pavo y mostaza.
Brochetas de cherry y queso fresco.
Mini-tortillas.
Tostadita de atún con alcaparras.

Picoteo 2

Jamón ibérico con picos.
Queso curado de oveja.
Mini-sándwich de verduritas al curry.
Brochetas de cherry y queso fresco.
Mini-tortillas.
Tosta de anchoa con aceitunas.
Macarrones rellenos de mouse de aceitunas.
Crepés de langostinos con cangrejo.
Tartaleta de salmón con espárrago triguero.

Picoteo 3

Jamón ibérico.
Crepes de cangrejo ruso.
Tartaleta de salmón con espárragos trigueros.
Tostas de anchoas con aceitunas.
Mini-empanada gallega.
Morcillas hojaldradas.
Brochetas de lomos de cerdo ibérico y tomate.
Quiche de puerro y gambas.
Croquetitas de espinacas y *txangurro*.
Pimientos del piquillo rellenos de merluza.



Reforzado

APERITIVOS FRÍOS

Tostadita de jamón con tomate.
Crudite de verduras con salsa roquefort.
Brocheta de tomate cherry con queso.
Briot de *foie* con azúcar caramelizada.
Tartaleta de ensaladilla con sucedáneo de caviar.
Chupito de salmorejo con picadito de huevo.
Rollitos de salmón y *crêpes* rellenos de langostinos con cangrejo y salsa rosa.

APERITIVOS CALIENTES

Croquetitas de solomillo.
Vasito de puré de patatas con pulpo *feira*.
Brochetas de gambón en tempura con salsa agridulce.
Bastoncitos de queso de cabra con salsa de frambuesa.
Nugget de pollo con salsa barbacoa.
Bastoncito de merluza con salsa de berros.
Mini-tortillitas de patata.
Mini-hamburguesa.

POSTRE

Brochetas de frutas.
o
Mini-pastelitos variados.

BODEGA

Agua mineral.
Refrescos variados.
Cerveza con alcohol.
Cerveza sin alcohol.
Vino tinto D.O. Rioja o Ribera del Duero.
Vino blanco Vid de Vila o Rueda.

Servicios Extras

***Corner* de Quesos Nacionales e Internacionales.**

***Corner* de Maestro Jamonero.**

Otra selección de *corner* *(consultar opciones).*

***Corner* de sushi.**

***Candy Bar* de chucherías.**

Barra libre primeras marcas.

DJ, Audiovisuales.

CONDICIONES GENERALES *BREAK*

El servicio de camarero tendrá un coste extra si el servicio es ofrecido a un numero inferior del establecido

El precio incluye menaje, mobiliario y desechables.

Estos precios no incluyen el 10% de I.V.A.

El número mínimo de comensales para estos COFFES es de 25 pax. Teniendo una duración estimada de 30 minutos aproximadamente.

Forma de pago: el 50% a la confirmación definitiva del evento y el 50% restante 48 horas antes de la entrega.

La empresa no se hace responsable de los posibles daños y perjuicios ocasionados por las condiciones meteorológicas del día del evento, así como de la imposibilidad de la celebración del mismo por causas imputables al cliente.

CONDICIONES GENERALES *COCKTAIL*

Suplemento de coste por camarero extra fuera de los mínimos establecidos.

La decoración floral está incluida en el precio.

El precio incluye menaje, mobiliario y desechables.

El precio incluye cocktail, postre y bodega.

Estos precios no incluyen el 10% de I.V.A.

El número mínimo de comensales para estos cocktails es de 40 pax. Teniendo una duración estimada de una hora y media aproximadamente.

Forma de pago y reserva: el 50% a la confirmación definitiva del evento y el 50% restante 48 horas antes de la entrega.

La empresa no se hace responsable de los posibles daños y perjuicios ocasionados por las condiciones meteorológicas del día del evento, así como de la imposibilidad de la celebración del mismo por causas imputables al cliente.

Suplemento café: incremento 2,00€/pax+ 10% I.V.A

PLAQUE BOHEME

Catering y Organización de Eventos

Quienes Somos

Plaque Boheme ofrece experiencias gastronómicas auténticas.

Entendemos la gastronomía como un reto en el que todo es posible. Como un proceso continuo de observación e indagación, de equilibrio y valentía. De personalidad y frescura.

Disponemos de un amplio equipo de profesionales, capaz de garantizar el éxito de cualquier evento planteado, desde comidas, cenas, *brunch*, *coffee*...

Los eventos particulares, desde bodas, cumpleaños, comuniones, aniversarios, logramos que cualquier celebración sea especial, una ocasión única para disfrutar de familiares y amigos.

Esta es la apuesta que hacemos para dar respuesta a muchas empresas que buscan realizar sus actividades en lugares y formatos que les permitan ofrecer una imagen corporativa distinta. Para hacerlo posible, el departamento comercial propone un servicio integral de coordinación, producción y montaje, tanto técnico como gastronómico, del espacio seleccionado y acciones extras solicitadas para cada ocasión.

Plaque Boheme, Empresa de Catering Madrid
Calle Dalia, 26. 28933 Móstoles (Madrid)
649 02 44 24 - 689 812 748
reservas@plaqueboheme.es
www.plaqueboheme.es