



CHIRON
CATERING



De la mano de **Iván Muñoz-Bargueño** Chef-propietario, premiado con una **Estrella Michelin, dos Soles Repsol y dos M Metròpoli**, **CHIRÓN CATERING** nace con el concepto más actual y sobre todo con la idea clara de apostar por la calidad y por un servicio a la altura de las circunstancias, **a tu altura.**

La propuesta de **CHIRÓN CATERING** es el resultado de una sobresaliente actualización de los sabores tradicionales adaptados a los nuevos tiempos.

En **CHIRÓN CATERING**, la creatividad y el buen gusto no están sólo en los platos, están unidas a un excelente y original servicio para que disfrutes de **una experiencia**, para que repitas y recomiendes.



COFFE BREAK

En el presupuesto se incluye:

- Servicio de camareros y cocineros
- Servicio de montaje, desplazamiento y limpieza.
- Material necesario (cristalería, cubertería, mantelería...)

Notas:

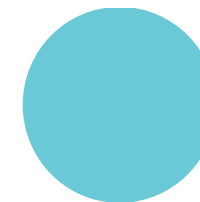
Precios para más de 50 personas y para la zona centro de la Comunidad de Madrid, saliendo de esta zona se efectuara un incremento acordado con el cliente, siendo inferior a 50 personas se cobrara:

- Desplazamiento, montaje y limpieza del espacio 120€
- Servicio de cada camarero y cocinero 60€

La forma de pago será de un 30% del presupuesto a la conformación del mismo y el resto a la finalización del evento y según los tiempos acordados por ambas partes. Una vez confirmado se facilitaran el numero de invitados y horarios, No pudiendo realizar cambios 72 horas hábiles antes del evento.

En los precios no está incluido el 10% de I.V.A.

NÚMERO UNO

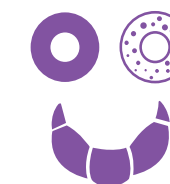
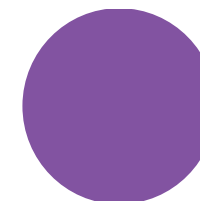


Bebidas de desayuno:

Café, leche e Infusiones, zumo de naranja, agua mineral y Cola-Cao.

Surtido de pastas de té.

NÚMERO DOS



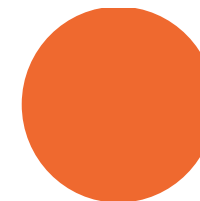
Bebidas de desayuno:

Café, leche e Infusiones, zumo de naranja, agua mineral y Cola-Cao.

Bollería mini por persona:

Mini croissant, mini ensaimada de crema, mini Donuts de chocolate y azúcar.

NÚMERO TRES



Bebidas de desayuno:

Café, leche e Infusiones, zumo de naranja, agua mineral y Cola-Cao.

Bollería mini por persona:

Mini croissant, mini ensaimada de crema, mini Donuts de chocolate y azúcar.

Surtido de sándwiches:

Jamón York & queso, salmón & mascarpone.

Fruta:

Brocheta de fruta fresca de temporada.

CÓCTELES

Disponemos de tres tipos de cócteles, dependiendo de la selección de aperitivos, que será a cargo del cliente según sus necesidades, teniendo también en cuenta el lugar de realización del evento, pensando en tomas de electricidad, salidas de humos... Precios para mas de 50 personas, siendo inferior se cobrara a parte desplazamiento y servicio de camareros y cocina, no esta incluido el 10% de I.V.A.

En el presupuesto se incluye:

- Servicio de camareros y cocineros,
- Servicio de montaje
- Desplazamiento y limpieza.
- Material necesario (cristalería, cubertería, mantelería...)

Está incluido el servicio de bodega:

- Refrescos (cola, naranja y limón).
- Agua mineral.
- Cerveza con alcohol y sin alcohol.
- Vino tinto & vino blanco.



OPCIÓN UNO

8 aperitivos
2 dulces
(45 min de duración)

OPCIÓN DOS

Snacks
15 aperitivos
3 dulces
(1 hora y media de duración)

OPCIÓN TRES

Snacks
20 aperitivos
4 dulces
(2 horas de duración)

A continuación se detalla una lista de aperitivos para confeccionar los cócteles a su medida:

SNACKS

- Chips vegetales
- Almendras fritas.
- Guisantes crujientes de wasabi.
- Oreo de manchego.
- Pan de gambas
- La aceituna del vermut.

FRÍOS

- Jamón ibérico de bellota con picos de pan.
- Lomo ibérico con picos de pan.
- Chorizo ibérico con picos de pan.
- Blinis de salmón, mascarpone y caviar.
- Bombón almendrado de foie.
- Corneto de pisto con bacalao.
- Botellín de ajo blanco.
- Brocheta Caprese.
- Corneto de Tartar de salmón y guacamole.
- Boquerón con tomate y pan crujiente.
- Lomo de orza, asadillo y alioli.
- Botellín de Gazpacho de fresas.
- Gilda de aceituna, anchoa y piparra en pipeta.
- Conserva de mejillones en escabeche al curry.
- Bikini de lacón y mascarpone
- Yogurt de ensaladilla y mahonesa de arbequina.

CALIENTES

- Bullabesa de carabineros al Pernord.
- Muslitos de codorniz glaseados.
- Mini burger de ternera de Guadarrama
- Rosca de tortilla alioli y cebolla crujiente.
- Migas crujientes, gel de mosto, almortas.
- Patatitas braviolis.
- Mejillones tigre con tomate picante.
- Infusión de cocido a la hierbabuena.
- Langostinos en costra de pimentón.
- Empanadilla de pollo en pepitoria
- Croquetas de setas y tomillo.
- Bikini de lacón y mascarpone
- Yogurt de morcilla y patatas
- Cigarrillo crujiente de chistorra.

REFUERZOS DEL COCTEL TIPO BUFFET

- Brochetas de Pularda glaseadas con sésamo.
- Delicias de merluza acompañadas de mahonesa.
- Roast beef de solomillo con puré de patatas.
- Tortilla de patatas tradicional.
- Quesos nacionales con chutney, membrillo y flores.
- Sushi y nigiri variados con soja y wasabi (5€ PAX)
- Cortador de jamón + 1 jamón 500€
Cada jamón extra 300€

DULCES

- Trufas de chocolate.
- Nubes .
- Brownie de te macha.
- Macarrons (Suplemento 1€)
- Fresón choco curry.
- Rocas de arroz inflado.
- Tizas de mango



Chupitos variados de salmorejo, gazpacho de fresas y ajo blanco.



Gilda de aceituna, anchoa y piparras en pipeta.



Cúpula de quesos con membrillo y flores.



Mini burger de ternera de Guadalupe y cebolla caramelizada.



Cigarrillo crujiente de chistorra.



Infusión de cocido madrileño con la croqueta de su pringá.

CENAS Y COMIDAS

En todas las cenas está incluido el servicio de camareros correspondientes para cubrir el evento, debidamente uniformados con pantalón negro, camisa y mandilón negro, así como el servicio de cocina para el evento.

Material necesario para el montaje del evento (cristalería, cubertería, mantelería), desplazamiento y limpieza de las zonas de cocina y apoyo al finalizar el evento.

También está incluido el servicio de bodega:

- Refrescos (cola, naranja y limón).
- Agua mineral.
- Cerveza con alcohol y sin alcohol.
- Vino tinto & blanco

Precios para más de 50 personas y para la zona centro de la Comunidad de Madrid, Saliendo de esta zona se efectuara un incremento acordado con el cliente, siendo inferior a 50 personas se cobrará:

Desplazamiento, montaje y limpieza del espacio 120€.

Servicio de cada camarero y Cocinero 60€.

La forma de pago será de un 30% del presupuesto a la confirmación del mismo y el resto a la finalización del evento y según los tiempos acordados por ambas partes.

Una vez confirmado se facilitara el numero de invitados y horarios, no pudiendo realizar cambios 72 horas hábiles antes del evento

En los precios no está incluido el 10% de I.V.A.

OPCIÓN UNO

Coctail de Bienvenida
Primero
Segundo
Postre
café

COCTAIL

(a elegir entre 6 de ellos)

Jamón ibérico de bellota con picos de pan.
Bombón almendrado de foie.
Corneto de pisto con bacalao.
Lomo de orza, asadillo y alioli.
Chupitos variados de salmorejo, gazpacho de fresas y ajo blanco.
Gilda de aceituna, anchoa y piparras en pipeta.
Blinis de salmón, mascarpone y caviar.
Mini burger de ternera de Guadarrama y cebolla caramelizada.
Langostinos en costra de pimenton.
Infusión de cocido madrileño con la croqueta de su pringa.
Yogurt de morcilla y patatas
Cigarrillo crujiente de chistorra.

OPCIÓN DOS

Coctail de Bienvenida
2 Primeros
Segundo
Postre
café

PRIMEROS

Terrina caramelizada de **foie**, con perdiz membrillo, queso y arropo de avellanas.
Gazpacho de fresas de Aranjuez con picada de verduras y langostinos.
Tartar de ahumados, aguacate y mango regado con una vichisoise de espárragos blancos.
Tortilla de patatas servida en copa.
Vieira asada sobre cebolla pochada y jabugo regada con una crema de boletus.
Milhojas de salmón y anchoas en ensalada con vinagreta de tomate.
Ravioli de changurro y chipirón en bullabesa de mariscos.

SEGUNDOS

Carrilleras de ibérico glaseadas con parmentier de coliflor trufada
Solomillo de ternera con milhojas de tocino y chalotas glaseadas.
Tournedó de cordero sobre patata rota al perfume de tomillo.
Cochinillo crujiente con cremoso de manzana y vainilla.
Muslito de pato confitado con picada de almendras y naranja.
Timbal de rabo de toro deshuesado con tallarines de verduras.
Taco de bacalao sobre pisto manchego.
Merluza en salpicón de verduras.

OPCIÓN TRES

Coctail de Bienvenida
Primero
Pescado
Carne
Postre
café

POSTRES

Semifrío de café con crujiente de barquillo y mascarpone.
Semáforo de yogur sobre mango especiado.
Cúpula de chocolate blanco menta y coulis de frutos rojos.
Torre de tres chocolates azafrán y arándanos.



Chupachus de queso de cabra y tomate.



Milhojas de salmón ahumado y anchoas en ensalada con vinagreta de tomate.



Solomillo rustido con foie y chalotas glaseadas.



Tournedó de cordero sobre patatas rotas al perfume de tomillo



Gazpacho de fresas de Aranjuez con picada de verduritas y langostinos.



Langostinos crujientes en costra de pimentón.

