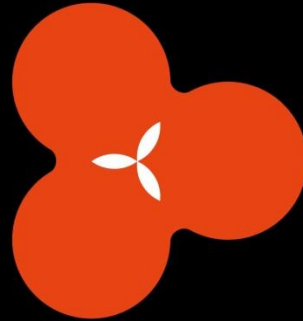




Ménage à Tres

Servicios integrales de catering

Central: 91 449 03 96

Elena Pernas: 639 64 30 67

Cecilia Pernas: 676 64 99 63

Sonsoles Pernas: 639 65 85 77

C/Colombia 2, entrada por la calle Bolivia 18, 28016 Madrid

www.menageatres.com

menageatres@menageatres.net





Ménage à Tres

Ménage à Tres





Desayuno 1

- ❖ Café
- ❖ Té e infusiones
- ❖ Zumo de naranja
- ❖ Taponcitos de hojaldre
- ❖ Rosquillas de azúcar
- ❖ Mini palmeritas
- ❖ Sándwiches de pan de miga variados

Desayuno 2

- ❖ Café
- ❖ Té e infusiones
- ❖ Zumo de naranja
- ❖ Virutas de Jamón de Jabugo con tomate natural y aceite de oliva y panes variados
- ❖ Taponcitos de hojaldre
- ❖ Rosquillas de azúcar
- ❖ Mini palmeritas
- ❖ Sándwiches de pan de miga variados
- ❖ Mini cruasanes
- ❖ Vasito de yogurt griego con coulés de mango





Ménage à Tres

Brunch

- ❖ Café
- ❖ Té
- ❖ Zumo de naranja
- ❖ Zumo de tomate
- ❖ Refrescos
- ❖ Virutas de Jamón de Jabugo con tomate natural y aceite de oliva y panes variados
- ❖ Tabla de queso curado con mermelada de higos
- ❖ Mini magdalenas de naranja
- ❖ Mini palmeritas
- ❖ Mini croasanaes
- ❖ Salmón ahumado con blinis
- ❖ Huevos revueltos con bacon



Vino español

- ❖ Virutas de jamón de Jabugo con picos de Jerez
- ❖ Tabla de quesos con panecillos y frutos secos
- ❖ Hummus de garbanzo con pan de pasas
- ❖ Milhojas de foie caramelizado con compota de manzana
- ❖ Mini tortilla de patata con ali oli
- ❖ Crujiente de ensaladilla rusa

Servicio de bebidas:

- ❖ Agua, refrescos, cerveza con y sin alcohol, vino tinto Rioja Crianza y vino blanco Rueda.



Cocktail corto

- ❖ Virutas de jamón de Jabugo con picos
- ❖ Chips vegetales con crema de queso
- ❖ Mil hojas de foie caramelizado con compota de manzana
- ❖ Hummus de garbanzo con pan de pasas
- ❖ Tablas de quesos variados con frutos secos
- ❖ Mini tortilla de patata con ali oli
- ❖ “Preñaditos” de chorizo”
- ❖ Crujiente de ensaladilla rusa
- ❖ Mini makis y mini niguiris
- ❖ Brochetas de pollo teriyaki con chips vegetales

Postres (a elegir 2)

- ❖ Botellitas de puré de mango
- ❖ Brownie de chocolate con peta zetas de oro
- ❖ Mousse de queso fresco con frutos rojos
- ❖ Mini macarons
- ❖ Mini cheese cake
- ❖ Dúo de chocolate blanco y negro con crispis de oro

Servicio de bebidas

- ❖ Servicio de bebidas; agua, refrescos, cerveza con y sin alcohol, vino tinto Rioja Crianza y vino blanco Rueda



Cocktail degustación 1

- ❖ Virutas de jamón de Jabugo con picos
- ❖ Mil hojas de foie caramelizado con compota de manzana
- ❖ Hummus de garbanzo con pan de pasas
- ❖ Tablas de quesos variados con frutos secos
- ❖ Degustación de crema de temporada (gazpacho, salmorejo, crema de lentejas al curry, crema de zanahoria, crema de setas, calabaza...)
- ❖ Mini tortilla de patata con ali oli
- ❖ “Preñaditos” de chorizo”
- ❖ Crujiente de ensaladilla rusa
- ❖ Mini makis
- ❖ Mini niguiris
- ❖ Tacos de guacamole y queso con cebolla crujiente
- ❖ Dados de merluza con muselina de aceituna verde
- ❖ Din sum al vapor con salsa de mostaza y miel
- ❖ Solomillo Ibérico en tataki con chips de yuca

Postres (a elegir 2)

- ❖ Botellitas de puré de mango
- ❖ Brownie de chocolate con peta zetas de oro
- ❖ Mousse de queso fresco con frutos rojos
- ❖ Mini macarons
- ❖ Mini cheese cake
- ❖ Dúo de chocolate blanco y negro con crispis de oro

Servicio de bebidas:

- ❖ Agua, refrescos, cerveza con y sin alcohol, vino tinto Rioja Crianza y vino blanco Rueda.

Cocktail degustación 2

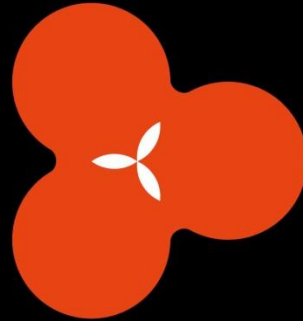
- ❖ Tabla de Ibéricos (Virutas de jamón de Jabugo, salchichón y lomo) con picos
- ❖ Mil hojas de foie caramelizado con compota de manzana
- ❖ Degustación de crema de temporada (gazpacho de fresa, salmorejo con caviar de aceite, crema de lentejas al curry, alcachofas con manchego, guisantes a la menta...)
- ❖ Din sum al vapor con salsa de mostaza y miel
- ❖ "Preñaditos" de chorizo"
- ❖ Crujiente de ensaladilla rusa
- ❖ Mini makis
- ❖ Mini niguiris
- ❖ Tacos de guacamole y queso con cebolla crujiente
- ❖ Risotto de setas y trufa
- ❖ Sashimi de salmón con vinagreta japonesa y algas wakame
- ❖ Albóndigas de ternera con salsa de zanahoria y puré de patata

Postres (a elegir 2)

- ❖ Botellitas de puré de mango
- ❖ Brownie de chocolate con peta zetas de oro
- ❖ Mousse de queso fresco con frutos rojos
- ❖ Mini macarons
- ❖ Mini cheese cake
- ❖ Mini tatín de manzana caliente con crema de caramelo
- ❖ Espuma de queso con caviar de maracuyá
- ❖ Crema de limón con galleta crujiente

Servicio de bebidas:

- ❖ Agua, refrescos, cerveza con y sin alcohol, vino tinto Rioja Crianza y vino blanco Rueda.



Ménage à Tres

Servicios integrales de catering

Central: 91 449 03 96

Elena Pernas: 639 64 30 67

Cecilia Pernas: 676 64 99 63

Sonsoles Pernas: 639 65 85 77

C/Colombia 2, entrada por la calle Bolivia 18, 28016 Madrid

www.menageatres.com

menageatres@menageatres.net

