



Boadilla del Monte 1 Enero 2012

Le agradecemos de antemano su interés.

En este dossier podrá encontrar nuestra oferta Gastronómica correspondiente a los servicios de cóctel, para su celebración.

Tenemos a su disposición más sugerencias para distintas ocasiones:

Coffe Break, Vino español, Copa después del trabajo, Merienda informal, etc.

Todos los menús se pueden personalizar (Sushi, carnes exóticas, caza .etc.).

Para mayor información le sugerimos ponerse en contacto con nosotros, estaremos encantados de poder atenderle.

Servicios incluidos

- Mesas de presentación, decoradas con floreros de colines y bandejas de quesos.
- Barra libre de Bebidas durante una hora y media.

Servicios opcionales: Solicite presupuesto

- Barra Libre de combinados: 9€/hora.
- Servicio de Discoteca y Discjockey: 650€ / 1 hora y media.
- Postres.
- Champagnes, Cavas, Vinos dulces.
- Animación, magia, comedia
- Guardería.
- Decoración floral.

Condiciones de Contratación:

Servicio mínimo de cóctel: 20 ps. Adultas.

Los precios de los menús serán vigentes hasta el 30/4/2012.

La reserva se efectuará abonando 20 € por comensal.

Horario de Información y Reservas: Todos los días 10:30 H.-13:30 H.

Nueva Hostelería de la Vera SL.

Pº de Madrid nº 3- Parque Juan Pablo II – Boadilla del Monte 28660 Madrid. TEL 916323952-gasterea@gasterea.ess

www.restaurantegasterea.com

Cocktail Clásico



Raciones:

Degustación de Ibéricos: Jamón, lomo, chorizo, salchichón.

Tortilla Española.

Croquetas caseras

Especialidad fríos:

Chupito de queso torta con membrillo

Petit- pain de Aguacate con Gambas.

Mini Croissant de Salmón ahumado.

Chapata de Ventresca de Atún con Pimientos.

Dado de queso de cabra, tomatito cherry y albahaca

Especialidad calientes:

Crujiente de sobrasada y miel.

Hojaldre de Trigueros.

Dátil con Bacon relleno de Almendra.

Tosta mini de Pechuga de Pato con Mermelada de Bayas.

Postre

Sorbete de Limón y Cava.

Bebidas:

Vinos:

Tinto de Rioja Crianza.

Blanco de Rueda.

Rosado

Cerveza, Refrescos, Zumos de frutas, Finos, Aguas minerales.

36€ (8% IVA. no incluido)

Cocktail Internacional



Especialidad fríos:

Ensaladilla rusa

Sashimi de salmón ahumado con salsa de eneldo

Inglesito de jamón York y queso

Maqui de gambas

Vasito de guacamole con anchoa

Especialidad calientes:

Hojaldrito de Mozzarella, tomate, oliva negra y pesto

Rollito oriental.

Témpura de Daikon.

Risotto de setas.

Salchicha Bratswurg.

Mini -Brocheta de pollo Thai.

Milanesa de Buey.

Postre

Sorbete de Mojito.

Cesta de frutas exóticas con chocolate.

Bebidas:

Vinos:

Tinto de Rioja Crianza.

Blanco de Rueda.

Rosado

Cerveza, Refrescos, Zumos de frutas, , Finos, Aguas minerales.

Cocktail Gourmet



Especialidad fríos:

Jamón con tumaquet.

Cuchara de Ensalada campera.

Piruleta de Idiazábal.

Taquito de Salmón ahumado.

Chip de Anchoas ali-oli.

Pastel de Piquillos y queso de cabra caramelizado.

Bonito escabechado con pimientos asados.

Brandada de Bacalao, vinagreta de lentejas y mostaza verde.

Especialidad calientes:

Pisto con huevo de codorniz.

Croquetas Ibéricas.

Gambas Gabardina.

Bienmesabe

Carrilleras al vino tinto.

Taco de chuletón.

Postres:

Sorbete de frutas ácidas y Cava

Espuma de Queso fresco con frutos secos

Tarta de Cacao amargo.

Bebidas:

Vinos:

Tinto de Rioja Crianza.

Blanco de Rueda.

Rosado.

Cerveza, Refrescos, Zumos de frutas, , Finos, Aguas minerales.

Cocktail Infantil



Montaditos:

*Mini Hamburguesitas
Mini Perritos
Mini Sándwich de Jamón y Queso*

Raciones:

*Tortilla Española
Gambas Gabardina
Calamares Andaluza
Croquetas de Jamón*

Postre:

Helados

Bebidas:

*Refrescos, Zumos de frutas, Batidos
y Aguas minerales.*

PVP **18€** (8% IVA. no incluido)

Edad máxima 10 años