VE·GA
CATERING

CARTA DE PLATOS Y APERITIVOS NAVIDAD 2022-2023

ENTRANTES PARA COMPARTIR (5-6 PERSONAS)

Bandeja de paletilla de bellota con picos (300 gr)44,9€/bandeja

Bandeja de quesos variados con distintos panes (250 gr)28,2 €/bandeja

Bandeja de salmón marinado con blinis (250 gr) 32,1€ /bandeja

Bandeja de foie mi cuit con membrillo y tostaditas brioche (200/300 gr) y 27€/41€

Croquetitas de gambas al ajillo 10 uds–9,50€/ración

Croquetitas de jamón 10 uds–9€/ración

Pata de pulpo con panadera y aceite de pimentón –21,90€/persona

Gildas – 6 unidades – 7,50€

Latita de caviar individual 10 gr - 16€/unidad

PRIMEROS PLATOS

Crema de marisco 1 litro –18,50€/4 personas

Flores de alcachofa 4 uds–13,90€/persona

Crema de calabaza con raviolis de carabinero –14,90€/persona

Ensalada de berros, foie mi cuit, toque de membrillo y vinagreta de oloroso –18,90€/persona

Ensalada de bogavante, finas vainas y foie –29€/persona

Pastel de cabracho 8 raciones 36€/unidad

Corona de langostinos con ensaladilla 6/8 raciones -45€; 10/12 raciones 68€

SEGUNDOS PLATOS

Carrillera de ternera con parmentier-17,90€/persona

Confit de pato a la naranja con su arroz –16,50€/persona

Roast beef con patatitas y su salsa -16€/persona

Solomillo de buey con patatitas y salsa inglesa –26,30€/persona

Cochinillo confitado con pera y verdes en escabeche –25,00€/persona

Pularda rellena de frutos secos, melocotón y foie (con salsa, con guarnición)

170€/8 aprox

Merluza en salsa verde con almejas –precio según mercado

Bacalao plancha, cebolla confitada y pilpil–18,30€/persona

Pichón de Bresse con parmentier – 28€/persona

ACOMPAÑIMIENTOS

Patatitas mini con su piel –8,50€/500 gr

Arroz con frutos secos y orejones -3,50€/ración

Compota de manzana -12€/10 raciones

Cebollitas francesas caramelizadas –10,9€/500 gr

POSTRES

Tarta de chocolate cremosa –4,90€/unidad

Tarta de queso cremosa –4,90€/unidad

Pastel ruso –4€/unidad

Tarta árabe preparada para montar en casa 4,50€/unidad

Tarta pastel ruso –20€

Tarta de chocolate 32€/8-10 raciones

Tarta de queso cremosa 38€/8-10 raciones

Tarta de milhojas de dulce de leche 39,90€/12-15

POSIBLIDAD DE AÑADIR

Panecillo individual 0,86€/unidad

Botella de Rioja Vega Crianza 375 ml –6,50€

Botella de Rioja Vega Crianza –9,90€

Botella de Rioja Vega Reserva –13€

Botella de vino tinto Finca Resalso–12,90€

Botella de vino tinto Abadia Retuerta -23,90€

Botella de vino blanco José Pariente -13€

CONDICIONES

-Nuestros precios son IVA no incluido.

-Para realizar el pedido es necesario escribir un email a: info@ve-ga.es

-Podrá modificarse el número de invitados hasta 2 días antes de la fecha de pedido. La cancelación o reducción de invitados el día anterior o el mismo día del evento no surtirá efecto y se cobrará el importe íntegro acordado.

-Para efectuar la reserva es necesario el 50% del pago y el resto del pago 2 días antes del evento a la confirmación del número de comensales definitivos.

-Los pedidos para el 24 de diciembre serán aceptados hasta el día 19 de diciembre.(Salvo que por volumen de trabajo se cierre la fecha)

-Los pedidos para el 31 de diciembre serán aceptados hasta el día 27 de diciembre.

-Se entregará en menaje desechable o en recipientes aptos para calentar para aquellos casos que lo requieran. Incluimos instrucciones sencillas.

-El horario de entrega será el 24 y el 31 de diciembre de 9 a 12 hs ,

-El coste de entrega será de 6€ en Madrid capital. Otras zonas consultar.

-Los pedidos que superen los 250€ tendrán transporte GRATUITO, en Madrid capital . Otras zonas consultar.

-Domingos y festivos permanecemos cerrados.

VE·GA
CATERING

CONTACTO

- Correo: info@ve-ga.es
- Tel: 914 564 769
- Mov: 673 944 313
- Mov 2: 660 425 667