

Para los buenos momentos, gratitud.

Para los malos, mucha esperanza.

Para cada día, una ilusión y mucha felicidad.

Y para disfrutar, Paradis Madrid.

Cocktails

PARADIS
MADRID
— 1990 —

Navidad 2018-19

www.paradismadrid.es

Cocktails



Cocktail A

snacks

Palitos de coral
Mini magdalenas de olivada

fríos

Lingote de Mahón con confitura de naranja
Lolly pop de foie almendrado y sus toppings
Envuelto de brandada y crema de trufa
Blinis de roast beef con verduritas de nuestro huerto
Remini de pollo BBQ y col-slaw
La Gilda de azafrán
Cruji-cock de escalivada al sarmiento

Postre

Dulces Navideños

bebidas

Vino blanco y tinto
Cervezas con y sin alcohol
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos y Zumos de frutas

Precio

25,00 €/persona + 10% I.V.A

PARADIS
MADRID
1990

Cocktails



Cocktail B snacks

Bartolillos con Sal de ceps
Cucurucho de crujiente de panceta ahumada

frios

“Focaccia- crunch” de compota de higos y pechuga de pato
Pan de centeno con ensaladilla rusa y sardina marinada
Brioche de guacamole pil-bil y cebolla a la lima
Pincho de salmón con sunamomo de pepino y feta
Cucharita de tartar de buey con parmesano y notas de mostaza verde
Blinis de mascarpone con nuez caramelizada

calientes

Yakitori de pollo con salsa soja
Samosas con salsa de cilantro
Quiche de ahumados y espinacas

postre

Mini gofre con crema pastelera y frambuesa
Dulces Navideños

bebidas

Vino blanco y tinto
Cervezas con y sin alcohol
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos y Zumos de frutas

Precio

30,00 €/persona + 10% I.V.A

PARADIS
MADRID
1990

Cocktails

Almuerzo o Cena



Cocktail C Snacks

Chips de vegetales e hierbas ibicencas
Crujientes de pipas y pimienta

frios

Jamón de Teruel aliñado con tomate natural
sobre focaccia provenzal
Piruletas de Mahón y violeta
Cucharita de salmón marinado con guacamole
y sus huevas
Durum de Pato Pekin
Pita de pollo Cesar
Polar de lechón a la cerveza con cacahuete y
piquillo
Tartaleta de txangurro y gambas
Choux de foie, pipas calabaza y naranja

calientes

Mini hamburguesa de ternera con
cebolla confitada y brie
Krispy chicken en mahonesa de cítricos
Huevo "ROTO"
con carbonara de setas trufada y
parmesano
Brocheta de lechón, piña y shitake
Croqueta "deluxe" gambas al ajillo

postres

Cup de chocolate y pippermint
Mousse de tarta de queso
al estilo NewYork
Dulces Navideños

bebidas

Vino blanco y tinto
Cervezas con y sin alcohol
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos y Zumos de frutas

Precio

35,00 €/persona + 10% I.V.A

PARADIS
MADRID
1990

Cocktails

Almuerzo o Cena



Cocktail D Snacks

Mini magdalena de sobrasada
Cigarrillo de setas y trufa

frios

Lascas de jamón ibérico y regañas de Jerez
Mi-cuit de pato sobre pan de miel, compota de tomate y polvo de pistacho
Blinis de salmón ahumado sobre cremosa tartara
Pan de centeno con ensaladilla rusa y sardina marinada
Media noche de pechuga de pollo « B&Q » y col-slaw
Ecler de pavo al curry
Cubo de tortilla empadronada
Cucharita de pulpo A Feira
Cebiche de vieira con verduras en esencias orientales
Zurito Waldorf con hojas verdes

calientes

Cazuelita de sepia guisada en ali-pebre
Cordero Satay con romesco de cacahuets
Pepito de picadillo de chorizo con queso brie y confitura de calabaza
Cocotte de rape y chipirones encebollados al estilo jerezano
Mini croqueta de rabo de toro
Mini croqueta de boletus y fruta
Brocheta de ternera con verdura y portobello en esencia de romero

postres

Variación de Tiramisu en textura con daditos de brownie y gelee de cafe
Macarrons variados
Dulces Navideños

bebidas

Vino blanco y tinto
Cervezas con y sin alcohol
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos y Zumos de frutas

Precio

40,00 €/persona + 10% I.V.A

PARADIS
MADRID
1990

Cocktails

Especiales



PARADIS
MADRID
1990



Cocktail Celiaco snacks

Crudites del hortelano y salsa de yogurt de cilantro

frios

Lingote de Mahón y confitura de naranja
Jamón de Teruel aliñado con tomate natural

Envuelto de Pato Pekin
La Gilda de azafran

Cebiche de vieira con tartar de verduras orientales

Cubo de tortilla empadronada
Cucharita de pulpo A Feira

calientes

Brocheta de lechón, piña y shitake

postre

Cup de chocolate y peppermint
Dulces Navideños

bebidas

Vino blanco y tinto
Cervezas con y sin alcohol
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos y Zumos de frutas

Precio **28,00 €/persona + 10% I.V.A**

Cocktail Ecológico snacks

Crudites del hortelano y salsa de yogurt de cilantro
Mini magdalenas de sobrasada ecológica (Antoni Tacies)

frios

Zurito de tomates de nuestro huerto de Anglesola con cebolletas aliñadas en jugo de arbequina
Roast beef de toro de lidia Valdellán sobre blinis de verduritas

Mi-cuit de pato sobre pan de miel y compota de manzana red chief (Anglesola)
Cruji cock de escalivada al sarmiento (La Morana)
Blinis de caviar de berenjenas y sardina marinada

calientes

Pincho de butifarra del Payes a la miel de encinas (Antoni Tacies y La Morana)

Bikini de sobrasada ibérica y brie al aroma de trufa (Antoni Tacies)
Cazuela de Ragout de Novillo (Valdellán)

postre

Variación de crumble de manzana eco, canela y limón
Dulces Navideños

bebidas

Vino blanco y tinto
Cervezas con y sin alcohol
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos y Zumos de frutas

Precio **36,00 €/persona + 10% I.V.A**



Condiciones Generales

DURACIÓN

Cocktails almuerzo o cena y Almuerzos 1 hora y media

EL MENU INCLUYE

Gastronomía y bebida especificada en cada menú.

Personal de servicio necesario para cada servicio incluyendo Maitre, 1 camarero cada 50 comensales en coffee, 1 camareros cada 25 comensales en cocktail y 1 camarero cada 15 comensales en almuerzo y cena, personal de cocina y personal de logística.

Material para cada servicio, vajilla y cristalería, cubertería, mantelería de algodón, mobiliario (el adecuado a cada servicio, barras de bebidas, mesas altas y mesas de banquete...).

Precios validos para grupos de 20 pax mínimo.

FORMA DE PAGO

70 % por adelantado 30 % recepción factura. 100% por adelantado si la facturación es inferior a 3.000€.





PARADIS
MADRID
— 1990 —



Merry
Christmas!