

Carta de Catering “EXCLUSIVE” 2019
Servicio de catering restaurante entre 2 y 20 personas.

Para compartir (a elegir 2)

Tosta de virutas de foie con vinagreta de oporto
Anchoas del Cantábrico con pan con tomate
Jamón ibérico de bellota con pan con tomate
Dados de quesos del país

De entrada

Cazuela de callos a la madrileña
Canelones de jarrete de ternera y pollo Lumagorri (4 uni)
Asadillo de verduras y burrata
Mixto de setas de temporada con ajo y perejil
Ensaladilla rusa al estilo Paradis

Guisos

Caldereta de rape y trompetas de la muerte
Alubia D.O Tolosa estofadas con papada y chorizo

De la Lonja

Merluza de pincho nacional asada sobre cremosos de samfaina
Bacalao confitado a 63 º sobre cremoso de hongos, chips de ajo y crouton especiado
Rape de costa a la plancha con mini huerto de verduras y arena de tubérculos

Del Campo

Suprema de pintada rellena con foie y piñones en salsa chasseur, niscalos ala brasa y rissoto puntalete
Costilla de ternera avileña asada sobre cremosos de patata al ibérico
Jarrete de cerdo ibérico con salteado de chirivías, chalotas y setas

Postres

Tarta de queso con frutos rojos
Fruta de temporada
Crumble de manzana
Yogur eco con sus toppings

Bodega

Vino Tinto D. O Somontano
Vino Blanco D.O Somontano
Agua con y sin gas
Café o infusión

PRECIO 65 € / PERSONA
IVA 10 % INCLUIDO

Restaurante de Vanguardia / Compromiso Natural

Desayunos · Almuerzos · Cenas · Cóctel · Take Away · Salones Privados · Catering

www.paradismadrid.es | www.newparadis.com

Condiciones de reserva

La confirmación de la reserva será con 48 h de antelación.

La reserva no podrá sufrir modificaciones 24 h antes del servicio.

En caso de necesitar extras se deberá comunicar con 48 h de antelación.

El precio incluye el personal.

El transporte está incluido en el precio (máximo 10 km)

El servicio de almuerzo o cena es de 2 h a partir del inicio.

A partir de las 2 h de servicio se cobrará un extra de personal de 20€/ persona/ hora.

El precio del material es de 3€ por comensal