



 Calle Gobernador, 151 28300 Aranjuez, Madrid

 647 73 28 58

 info@tbo-events.com

 www.tbo-events.com

 TBOeventosAranjuez  #tboevents

*Compartiendo los momentos de hoy,
que estarán en tu corazón mañana*



Catering





- COCKTAIL 1 + 4 estaciones -

COCKTAIL

Chupito de gazpacho de fresón
Croqueta cremosa de rabo de toro
Crujiente de boletus y foie
Brocheta de jamón de pato
Cornette de mousse de piquillos
Pan de cristal, nube de queso y salmón marinado ras al hanout
Mini tequeño dos salsas
Chapatita pull&pork con toque oriental
.-Mini hamburguesita de ternera wagyu con queso de cabra y cebolla caramelizada
Saquito de carrillera
Taco mexicano con guacamole
Cucharita de tartar de gambón
Copa Martini con pulpo a la gallega
Vol au vent de pisto con huevo de codorniz
Brioche mallorquín
Tartaleta de guacamole negro con huevas
Gyoza de pollo con salsa raita
Cucharita de matrimonio con esferificación de aceituna
Brocheta de mozzarella y Cherry con aceite de arbequina
Langostino envuelto en alga espirulina
Tataki de atún rojo
Tempura de verduras con salsa ponzu
Chistorritas a la sidra en pan payes
Samosa de verduritas y picantón con salsa de yogur
Bikini club
Tosta de sardina ahumada, espárrago triguero y mahonesa de kimchi
Dado de cordero deshuesado a baja temperatura
Mini canelón de foie con salsa de boletus

4 ESTACIONES

Cortador de jamón

Jamón ibérico con picos camperos y regañas de oliva

Mesas de quesos nacionales e internacionales con grisinis, picos, nueces y uvas

Estación de sushi variado

Estación tex-mex

Alitas de pollo original sweet, virginia style
Finger de pollo Kentucky
Finger de pollo corn flake
Jalapeño verde cheddar
Finger de mozzarella original style

Dulces

Pastelería francesa
Dado de brownie
Sorbete de mojito

Cava brut nature
Café expreso

BODEGA

Vino Tinto Ugalde rioja crianza
Vino Blanco Retro Ecológico verdejo de rueda
Vino semi dulce Ha pasado un ángel chardonnay
Cerveza Mahou con y sin Alcohol
Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)

BARRA LIBRE 3 HORAS

Ginebra, ron, whisky y vodka de primeras marcas, refrescos y vasos de sidra

RECENA

Pintxo de empanada gallega artesana
Tortilla española en croutons
Mini sándwich variado
Chapatita de pan de cristal con jamón y tumaca
Medias noches de york y queso
Mini croissant relleno
Brioche de salmón

SIN CARGO

Agua de sabores

Para empezar una refrescante agua de limon, naranja y pepino

Carro de helados

Surtido de helados artesanos con topping de sabores

Mojitos

Disfruta de un mojito clásico, fresa, o platano durante tu barra libre

Cockteleria molecular

Una experiencia unica que tus invitados no olvidaran

PRECIO

Cocktail + 4 estaciones + bodega + barra libre
98,18 € / persona. I.V.A. Incluido.

- COCKTAIL 2 + 2 estaciones + 1 plato -

COCKTAIL

Chupito de gazpacho de fresón
Croqueta cremosa de rabo de toro
Crujiente de boletus y foie
Brocheta de jamón de pato
Cornete de mousse de piquillos
Pan de cristal, nube de queso y salmón marinado ras al hanout
Mini tequeño dos salsas
Chapatita pull&pork con toque oriental
Mini hamburguesita de ternera wagyu con queso de cabra y cebolla caramelizada
Saquito de carrillera
Taco mexicano con guacamole
Cucharita de tartar de gambón
Copa Martini con pulpo a la gallega
Vol au vent de pisto con huevo de codorniz
Brioche mallorquín
Tartaleta de guacamole negro con huevos
Gyoza de pollo con salsa raita
Cucharita de matrimonio con esferificación de aceituna
Brocheta de mozzarella y Cherry con aceite de arbequina
Langostino envuelto en alga espirulina
Tataki de atún rojo
Tempura de verduras con salsa ponzu
Chistorritas a la sidra en pan payes
Samosa de verduras y picantón con salsa de yogur
Bikini club
Tosta de sardina ahumada, esparrago triguero y mahonesa de kimchi

2 ESTACIONES

Cortador de jamón
Jamón ibérico con picos camperos y regañas de oliva
Mesas de quesos nacionales e internacionales con grisinis, picos, nueces y uvas.

MENÚ

Sorbete a elegir
Manzana verde, mango, mandarina, mojito y limón
Plato principal (a elegir)
Tronco meloso de rabo de toro con graten de patata trufada
Merluza en salsa napolitana con calabacín y cebolla roja caramelizada

Postre

Torrija caramelizada sobre crema inglesa
Tarta de queso con chocolate
Delicia de Sacher con frambuesa
Tatín de manzana ó
Tarta nupcial

Cava brut nature
Café expreso

BODEGA

Vino Tinto Ugalde rioja crianza
Vino Blanco Retro Ecológico verdejo de rueda
Vino semi dulce Ha pasado un ángel chardonnay
Cerveza Mahou con y sin Alcohol
Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)

BARRA LIBRE 3 HORAS

Ginebra, ron, whisky y vodka de primeras marcas, refrescos y vasos de sidra

RECENA

Pintxo de empanada gallega artesana
Tortilla española en croutons
Mini sándwich variado
Chapatita de pan de cristal con jamón y tumaca
Medias noches de york y queso
Mini croissant relleno
Brioche de salmón

SIN CARGO

Agua de sabores
Para empezar una refrescante agua de limon, naranja y pepino

Carro de helados
Surtido de helados artesanos con topping de sabores

Mojitos
Disfruta de un mojito clásico, fresa, o platano durante tu barra libre

Cockteleria molecular
Una experiencia unica que tus invitados no olvidaran

PRECIO

Cocktail + 2 estaciones + 1 plato + bodega + barra libre
110,45 € / persona. I.V.A. Incluido.



- COCKTAIL 3 + 2 estaciones + 1 plato -

COCKTAIL

Chupito de gazpacho de fresón
Croqueta cremosa de rabo de toro
Crujiente de boletus y foie
Brocheta de jamón de pato
Cornete de mousse de piquillos
Pan de cristal, nube de queso y salmón marinado ras al hanout
Mini tequeño dos salsas
Chapatita pull&pork con toque oriental
Mini hamburguesita de ternera wagyu con queso de cabra y cebolla caramelizada
Saquito de carrillera
Taco mexicano con guacamole
Cucharita de tartar de gambón
Copa Martini con pulpo a la gallega
Vol au vent de pisto con huevo de codorniz
Brioche mallorquín
Tartaleta de guacamole negro con huevas
Gyoza de pollo con salsa raita
Cucharita de matrimonio con esferificación de aceituna
Brocheta de mozzarella y Cherry con aceite de arbequina
Langostino envuelto en alga espirulina
Tataki de atún rojo
Tempura de verduras con salsa ponzu
Chistorritas a la sidra en pan payes
Samosa de verduritas y picantón con salsa de yogur Bikini club
Tosta de sardina ahumada, espárrago triguero y mahonesa de kimchi
Dado de cordero deshuesado a baja temperatura
Mini canelón de foie con salsa de boletus

2 ESTACIONES

Cortador de jamón
Jamón ibérico con picos camperos y regañas de oliva
Mesas de quesos nacionales e internacionales con grisinis, picos, nueces y uvas.

MENÚ

Sorbete a elegir
Manzana verde, mango, mandarina, mojito y limón
Plato principal (a elegir)
Cordero deshuesado a baja temperatura con graten de patata
Solomillo de ternera con PX, foie y tomate confitado +1.50€
Rape en salsa americana con carabinero y patata torneada

Postre

Torrija caramelizada sobre crema inglesa
Tarta de queso con chocolate
Delicia de Sacher con frambuesa
Tatín de manzana ó
Tarta nupcial

Cava brut nature
Café expreso

BODEGA

Vino Tinto Ugalde rioja crianza
Vino Blanco Retro Ecológico verdejo de rueda
Vino semi dulce Ha pasado un ángel chardonnay
Cerveza Mahou con y sin Alcohol
Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)

BARRA LIBRE 3 HORAS

Ginebra, ron, whisky y vodka de primeras marcas, refrescos y vasos de sidra

RECENA

Pintxo de empanada gallega artesana
Tortilla española en croutons
Mini sándwich variado
Chapatita de pan de cristal con jamón y tumaca
Medias noches de york y queso
Mini croissant relleno
Brioche de salmón

SIN CARGO

Agua de sabores
Para empezar una refrescante agua de limon, naranja y pepino
Carro de helados
Surtido de helados artesanos con topping de sabores
Mojitos
Disfruta de un mojito clásico, fresa, o platano durante tu barra libre
Cockteleria molecular
Una experiencia unica que tus invitados no olvidaran

PRECIO

Cocktail + 2 estaciones + 1 plato + bodega + barra libre
112,45 € / persona. I.V.A. Incluido.



- COCKTAIL 4 + 2 estaciones + 3 platos -

COCKTAIL

Chupito de gazpacho de fresón
Croqueta cremosa de rabo de toro
Crujiente de boletus y foie
Brocheta de jamón de pato
Cornette de mousse de piquillos
Pan de cristal, nube de queso y salmón marinado ras al hanout
Mini tequeño dos salsas
Mini hamburguesita de ternera wagyu con queso de cabra y cebolla caramelizada
Taco mexicano con guacamole
Cucharita de tartar de gambón
Copa Martini con pulpo a la gallega
Tartaleta de guacamole negro con huevas
Gyoza de pollo con salsa raita
Brocheta de mozzarella y Cherry con aceite de arbequina
Langostino envuelto en alga espirulina
Tataki de atún rojo
Tempura de verduras con salsa ponzu
Chistorritas a la sidra en pan payes

2 ESTACIONES

Cortador de jamón
Jamón ibérico con picos camperos y regañas de oliva
Mesas de quesos nacionales e internacionales con grisinis, picos, nueces y uvas.

MENÚ

Primer plato

Gazpacho de espárragos verdes de Aranjuez con crujiente de jamón ibérico

Segundo plato

Tartar de salmón y aguacate con vinagreta de pistachos
Sorbete a elegir
Manzana verde, mango, mandarina, mojito y limón

Tercer plato

Carrilleras de ternera al vino mençía con patata torneada

Postre

Torrija caramelizada sobre crema inglesa
Tarta de queso con chocolate
Delicia de Sacher con frambuesa
Tatín de manzana
O

Tarta nupcial

Cava brut nature
Café expreso

BODEGA

Vino Tinto Ugalde rioja crianza
Vino Blanco Retro Ecológico verdejo de rueda
Vino semi dulce Ha pasado un ángel chardonnay
Cerveza Mahou con y sin Alcohol
Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)

BARRA LIBRE 3 HORAS

Ginebra, ron, whisky y vodka de primeras marcas, refrescos y vasos de sidra

RECENA

Pintxo de empanada gallega artesana
Tortilla española en croutons
Mini sándwich variado
Chapatita de pan de cristal con jamón y tumaca
Medias noches de york y queso
Mini croissant relleno
Brioche de salmón

SIN CARGO

Agua de sabores

Para empezar una refrescante agua de limon, naranja y pepino

Carro de helados

Surtido de helados artesanos con topping de sabores

Mojitos

Disfruta de un mojito clásico, fresa, o platano durante tu barra libre

Cockteleria molecular

Una experiencia unica que tus invitados no olvidaran

PRECIO

Cocktail + 2 estaciones + 3 platos + bodega + barra libre
129,91 € / persona. I.V.A. Incluido.



- COCKTAIL 5 + 2 estaciones + 3 platos -

COCKTAIL

Chupito de gazpacho de fresón
Croqueta cremosa de rabo de toro
Crujiente de boletus y foie
Brocheta de jamón de pato
Cornete de mousse de piquillos
Pan de cristal, nube de queso y salmón marinado ras al hanout
Mini tequeño dos salsas
Mini hamburguesita de ternera wagyu con queso de cabra y cebolla caramelizada
Taco mexicano con guacamole
Cucharita de tartar de gambón
Copa Martini con pulpo a la gallega
Tartaleta de guacamole negro con huevas
Gyoza de pollo con salsa raita
Brocheta de mozzarella y Cherry con aceite de arbequina
Langostino envuelto en alga espirulina
Tataki de atún rojo
Tempura de verduras con salsa ponzu
Chistorritas a la sidra en pan payes

2 ESTACIONES

Cortador de jamón
Jamón ibérico con picos camperos y regañas de oliva
Mesas de quesos nacionales e internacionales con grisinis, picos, nueces y uvas.

MENÚ

Primer plato

Ensalada de brotes verdes con langostinos y bogavante

Segundo plato

Concha de vieira rellena de marisco con chutney de mango

Sorbete a elegir

Manzana verde, mango, mandarina, mojito y limón

Tercer plato a elegir

Cordero deshuesado a baja temperatura con graten de patata
Solomillo de ternera con PX, foie y tomate confitado +1,5 € p/p

Postre

Torrija caramelizada sobre crema inglesa
Tarta de queso con chocolate
Delicia de Sacher con frambuesa
Tatín de manzana ó
Tarta nupcial

Cava brut nature

Café expreso

BODEGA

Vino Tinto Ugalde rioja crianza
Vino Blanco Retro Ecológico verdejo de rueda
Vino semi dulce Ha pasado un ángel chardonnay
Cerveza Mahou con y sin Alcohol
Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)

BARRA LIBRE 3 HORAS

Ginebra, ron, whisky y vodka de primeras marcas, refrescos y vasos de sidra

RECENA

Pintxo de empanada gallega artesana
Tortilla española en croutons
Mini sándwich variado
Chapatita de pan de cristal con jamón y tumaca
Medias noches de york y queso
Mini croissant relleno
Brioche de salmón

SIN CARGO

Agua de sabores

Para empezar una refrescante agua de limon, naranja y pepino

Carro de helados

Surtido de helados artesanos con topping de sabores

Mojitos

Disfruta de un mojito clásico, fresa, o platano durante tu barra libre

Cockteleria molecular

Una experiencia unica que tus invitados no olvidaran

PRECIO

Cocktail + 2 estaciones + 3 platos + bodega + barra libre
135,08 € / persona. I.V.A. Incluido.



- MENU INFANTIL -

Propuesta Infantil 1

Hamburguesa de ternera, lechuga, tomate, queso cheddar y bacon

Mini pizza

Nuggets de pollo

Croquetas de jamón

Patatas fritas

Brownie con helado de vainilla

37,40 € I.V.A. Incluido

Propuesta Infantil 2

Ibéricos, croquetas de jamón, nuggets de pollo y mini pizza

Y

Suprema de pollo con patatas fritas

Brownie con helado de vainilla

48,40 € I.V.A. Incluido

Propuesta Infantil 3

Ibéricos, croquetas de jamón, nuggets de pollo y mini pizza

Y

Chuletitas de cordero lechal

Brownie con helado de vainilla

58,40 € I.V.A. Incluido

Los menús incluyen bebidas

Refrescos y agua



COFFE BREAK DE BIENVENIDA

Café artesano
Leches variadas e infusiones naturales
Agua mineral y zumos variados
Pastas artesanas
9,50 €

COFFE BREAK 1 DULCE

Café artesano
Leches variadas e infusiones naturales
Agua mineral y zumos variados

Mini croissant de mantequilla
Mini berlina de frutos rojos
Mini donuts de chocolate/glase
Palmeritas de chocolate
12.30 €

COFFE BREAK 2 DULCE

Café artesano
Leches variadas e infusiones naturales
Agua mineral y zumos variados
Mini croissant de mantequilla
Mini berlina de frutos rojos
Mini donuts de chocolate/glase
Mini muffins variados
Napolitanas mini de chocolate y crema
Yogur con azúcar de caña y muesli
Brochetas de fruta de temporada
13.40 €

COFFE BREAK 1 DULCE / SALADO

Café artesano
Leches variadas e infusiones naturales
Agua mineral y zumos variados

Mini croissant de mantequilla
Mini berlina de frutos rojos
Mini donuts de chocolate/glase
Wrap de pollo con aguacate y pico de gallo
Pan de cristal con tumaca
Sandwich vegetal con pan de cereales
15.00 €

COFFE BREAK 2 DULCE / SALADO

Café artesano
Leche variadas e infusiones naturales
Agua mineral y zumos variados

Mini croissant de mantequilla
Mini muffins variados
Palmeritas de chocolate
Yogur con azúcar de caña y muesli
Brochetas de fruta de temporada
Pan de cristal con tumaca
Brioche de salmón, queso crema y rúcula
Bocaditos de tortilla española
Pan de pita con aguacate, tomate y pollo crujiente
16.30 €



COFFE BREAK HEALTHY

Café artesano
Leches variadas e infusiones naturales
Agua mineral y zumos variados
Mini croissant integral

Baguetinas de pan integral vegetales
Yogur con azúcar de caña y muesli

Pan tramezzino con pavo manzana y queso fresco
Vasito de fruta de temporada
Smoothies variados

Pan de cereales con salmón, queso feta y rúcula
Pan de cristal, jamón ibérico y tumaca

14.00 €

COFFE BREAK MEDITERRANEO

Café artesano
Leches variadas e infusiones naturales
Agua mineral y zumos variados
Mini croissant integral

Tortilla española en croutons
Palmeritas
Chocolate con churros

Panes, tomate y aceite de oliva virgen extra
Embutidos variados

Jamón ibérico de bellota con tostas de centeno y tumaca

15.20 €

MENU DE TRABAJO

Primer plato (a elegir un plato)

Ensalada cobb
Raviolis de rabo de toro son salsa de setas shitake
Salmorejo cordobés con ventresca, crujiente de jamón ibérico y huevo de corral
Asadillo manchego con queso de cabra caramelizada y ajos confitados
Patatas guisadas a la marinera

Segundo plato (a elegir un plato)

Pollo de corral thay con arroz jazmin y leche de coco
Ragout de ternera al vino tinto con dados de patata monalisa
Bacalao confitado con cama de hummus y espinacas
Auténticas costillas bbq al estilo Orleans
Lomo de salmón a baja temperaturata con aceite de vainilla y cítricos

Postre (a elegir un plato)

Torrija de brioche caramelizada
Sinfonías de chocolate
Nuestra Carrot Cake

Café expreso

Bodega

32.00 €



- MENÚ 1 COMUNIÓN -

COCKTAIL

- Chupito de gazpacho de fresas
- Crujiente de boletus y foie
- Samosa de verduras, picantón y salsa de yogur
- Tartaleta de guacamole negro con huevas de esturión
- Saquito de carrillera de ternera
- Mini cono hojaldrado de crema de piquillos y bacon a la miel&mostaza
- Taco mexicano con su guacamole
- Copa Martini de pulpo a la gallega con pimentón de la vera
- Croqueta ibérica con toque de miel
- Cucharita de cordero deshuesado a baja temperatura
- Brocheta de jamón de pato
- Bikini club
- Chistorrita a la sidra en pan payes
- Pan de cristal con dado de salmón salvaje
- Cucharita de tartar de gambón con trop&rosa
- Brocheta de mozzarella, Cherry y aceite de arbequina
- Vol au vent de pisto con huevo de codorniz
- Chapatita pull&pork con toque oriental
- Cucharita de risotto funghi porcini
- Tequeño dos salsas

2 ESTACIONES

- Mesa de quesos nacionales e internacionales con surtido de panes, uvas y nueces
- Puesto americano: 3 clases de mini burgers, Hot dog crujientes, finger de queso y sándwich club

DULCES

- Pastelería francesa
- Dado de brownie
- Sorbete de mojito

BODEGA

- Vino Tinto Ugalde rioja crianza
- Vino Blanco Retro Ecológico verdejo de rueda
- Cerveza Mahou con y sin Alcohol
- Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)

PRECIO

47,30 €/ persona. I.V.A. Incluido.



- MENÚ 2 COMUNIÓN -

COCKTAIL

- Chupito de gazpacho de fresas
- Crujiente de boletus y foie
- Samosa de verduras, picantón y salsa de yogur
- Tartaleta de guacamole negro con huevas de esturión
- Saquito de carrillera de ternera
- Mini cono hojaldrado de crema de piquillos y bacon a la miel&mostaza
- Taco mexicano con su guacamole
- Copa Martini de pulpo a la gallega con pimentón de la vera
- Croqueta ibérica con toque de miel
- Cucharita de cordero deshuesado a baja temperatura
- Brocheta de jamón de pato
- Bikini club
- Chistorrita a la sidra en pan payes
- Pan de cristal con dado de salmón salvaje
- Cucharita de tartar de gambón con trop&rosa
- Brocheta de mozzarella, Cherry y aceite de arbequina
- Mini hamburguesita de queso de cabra con cebolla caramelizada
- Chapatita pull&pork con toque oriental
- Cucharita de risotto funghi porcini
- Tequeño dos salsas

ESTACIÓN DE ARROCES Y FIDEUÁ

- Arroz negro con calamarcitos y ali oli
- Arroz caldoso con carabineros
- Fideuá de setas y foie

DULCES

- Pastelería francesa
- Dado de brownie
- Sorbete de mojito

BODEGA

- Vino Tinto Ugalde rioja crianza
- Vino Blanco Retro Ecológico verdejo de rueda
- Cerveza Mahou con y sin Alcohol
- Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)

PRECIO

52,80 €/ persona. I.V.A. Incluido.



- MENÚ 3 COMUNIÓN -

COCKTAIL

- Chupito de gazpacho de fresas
- Crujiente de boletus y foie
- Samosa de verduras, picantón y salsa de yogur
- Tartaleta de guacamole negro con huevas de esturión
- Saquito de carrillera de ternera
- Mini cono hojaldrado de crema de piquillos y bacon a la miel&mostaza
- Taco mexicano con su guacamole
- Copa Martini de pulpo a la gallega con pimentón de la vera
- Croqueta ibérica con toque de miel
- Cucharita de cordero deshuesado a baja temperatura
- Brocheta de jamón de pato
- Bikini club
- Chistorrita a la sidra en pan payes
- Pan de cristal con dado de salmón salvaje
- Cucharita de tartar de gambón con trop&rosa
- Brocheta de mozzarella, Cherry y aceite de arbequina
- Mini hamburguesita de queso de cabra con cebolla caramelizada
- Chapatita pull&pork con toque oriental
- Cucharita de risotto funghi porcini
- Tequeño dos salsas

SEGUNDOS A ELEGIR

- Cordero deshuesado a baja temperatura con tatín de patata +3 € p/p
- Carrilleras de ternera al vino tinto con zanahoria baby y patatas torneadas
- Merluza en salsa verde con guisantes y almejas

POSTRES (a elegir uno)

- Torrija caramelizada sobre crema inglesa
- Tarta de queso con chocolate
- Delicia de Sacher con frambuesa
- Tatín de manzana
- Café e infusiones

BODEGA

- Vino Tinto Ugalde rioja crianza
- Vino Blanco Retro Ecológico verdejo de rueda
- Cerveza Mahou con y sin Alcohol
- Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)

PRECIO

65 €/ persona. I.V.A. Incluido.



- MENÚ 4 COMUNIÓN -

COCKTAIL

- Pan de cristal con dado de salmón salvaje
- Crujiente de boletus y foie
- Tartaleta de guacamole negro con huevas de esturión
- Taco mexicano con su guacamole
- Copa Martini de pulpo a la gallega con pimentón de la vera
- Samosa de verduras y picantón
- Brocheta de jamón de pato
- Chistorrita a la sidra en pan payes
- Tabla de quesos internacionales y nacionales con picos, uvas y nueces
- Cucharita de tartar de gambón con trop&rosa
- Brocheta de mozzarella, Cherry y aceite de arbequina
- Mini hamburguesita de queso de cabra con cebolla caramelizada

ENTRANTES AL CENTRO PARA COMPARTIR

- Jamón y lomo ibérico con picos camperos
- Croqueta de gambón
- Arroz negro con calamarcitos y su ali oli
- Ensalada de tomate rosa con ventresca y sal negra
- Salmorejo de fresón de Aranjuez

SEGUNDOS A ELEGIR

- Bacalao a la vizcaína con patatas braseadas
- Carrilleras de ternera al vino tinto con zanahoria baby y patatas torneadas
- Tronco meloso de rabo de toro con graten de patata panadera

POSTRES (a elegir uno)

- Torrija caramelizada sobre crema inglesa
- Tarta de queso con chocolate
- Delicia de Sacher con frambuesa
- Tatín de manzana
- Café e infusiones

BODEGA

- Vino Tinto Ugalde rioja crianza
- Vino Blanco Retro Ecológico verdejo de rueda
- Cerveza Mahou con y sin Alcohol
- Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)

PRECIO

74 €/ persona. I.V.A. Incluido.



- MENÚ 5 COMUNIÓN -

COCKTAIL

Chupito de gazpacho de fresas

Crujiente de boletus y foie

Tartaleta de guacamole negro con huevas de esturión

Taco mexicano con su guacamole

Copa Martini de pulpo a la gallega con pimentón de la vera

Samosa de verduras y picantón

Brocheta de jamón de pato

Chistorrita a la sidra en pan payes

Tabla de quesos internacionales y nacionales con picos, uvas y nueces

Cucharita de tartar de gambón con trop&rosa

Brocheta de mozzarella, Cherry y aceite de arbequina

Mini hamburguesita de queso de cabra con cebolla caramelizada

ENTRANTES AL CENTRO PARA COMPARTIR

Jamón y lomo ibérico con picos camperos

Croqueta de rabo de toro

Arroz con carabineros

Ensalada de aguacate, dados de salmón marinado con vinagreta de miel & mostaza

Langostinos cocidos al laurel con mahonesa de lima

SEGUNDOS A ELEGIR

Lomo de Salmon a baja temperatura con aceite de vainilla y patata parís

Terron de cordero deshuesado en su jugo

Solomillo de ternera con PX y graten de patata panadera

POSTRES (a elegir uno)

Torrija caramelizada sobre crema inglesa

Tarta de queso con chocolate

Delicia de Sacher con frambuesa

Tatín de manzana

Café e infusiones

BODEGA

Vino Tinto Ugalde rioja crianza

Vino Blanco Retro Ecológico verdejo de rueda

Cerveza Mahou con y sin Alcohol

Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)

PRECIO

80 €/ persona. I.V.A. Incluido.



- EXTRAS COMUNIÓN -

MERIENDA CLÁSICA (SIN BODEGA)

Pintxo de empanada de bonito

Tortilla española

Mini sándwich variado

Chapatita de pan de cristal con jamón con tomate

Mini croissant relleno

Mini hamburguesita de queso de cabra

Brioche mallorquín

9,35 € / persona IVA INCLUIDO

SHOWCOOKING (CON BODEGA)

Tiras de entrecote

Secreto ibérico confitado

Tiras de panceta

Dueto de morcillitas y choricillos

Costillas bbq

28,05 € / persona IVA INCLUIDO

BARRA LIBRE

Ginebra, ron, whisky y vodka de primeras marcas, refrescos y vasos de sidra

24,20 € / persona IVA INCLUIDO

CARRO DE HELADOS

Surtido de helados artesanos con topping de sabores

6,05 € / persona IVA INCLUIDO



SUSHI CORNER

Niguiris de salmón
Niguiris de langostino
Nigui de atún
Rolls variados
Makis vegetales

A CONSULTAR

LA CEVICHERÍA

Ceviche de vieira
Tartar de salmón, trop&rosa
Baby Pocket variados
Tataky de atún rojo

A CONSULTAR

ESTACIÓN ARROCES

Arroz negro con su ali oli
Arroz con bogavante
Fideguá con setas sitake y foie

A CONSULTAR

SHOWCOOKING

Tiras de entrecotte
Secreto ibérico confitado
Costillas con salsa barbacoa al estilo canadiense

A CONSULTAR

CORNER "LA MANCHEGA"

Tostatidas de sobrasada con huevos de codorniz
Cazuela de migas
Puchero de rabo de toro desmigado

A CONSULTAR

MESA DE CHAMPAGNE

Champagne mumm
+
Tostaditas de mi-cuit de oca

A CONSULTAR



RECENA

Pintxos de empanadas gallegas artesanas
Tortilla española en croutons
Mini sándwich variados
Chapatitas de pan de cristal con jamón y tumaca
Medias noches de york y queso
Mini croissant rellenos
Brioche de salmón

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda 4 rayas
Vino blanco D.O Madrid A pasado un Ángel
Vino tinto D.O Rioja Ugalde crianza
Cerveza con y sin Alcohol
Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)
3 horas de barra libre primeras marcas

75.50 €/persona



A la reserva de la fecha del evento
se abonará una **señal de 500,00 €**

La factura final con la **cantidad pendiente se abonará
tres días antes al evento.**

MENU STAFF

(fotografo, dj, animadores, etc.) : 49,50 €/persona

Vajillas, cristalería o cubertería especiales: consultar precio

MENU ESPECIALES

(alérgicos, celíacos, veganos): +33,00 €/persona

BARRA LIBRE


hora extra: 9,90/persona,
se facturará el total de adultos contratados.

La **ESTACIÓN DE CORTADOR DE JAMÓN**

mínimo se realizará para 70 comensales,
sino será pasado por los camareros



Calle Gobernador, 151 28300 Aranjuez, Madrid

 **647 73 28 58**



info@tbo-events.com

www.tbo-events.com