

# Coctel & Vino español



Vuestra satisfacción es el reflejo de nuestra dedicación, esfuerzo y cariño que ponemos en la elaboración del día a día.

## MILHOJASS ESPAÑOLAS

20 unid

Surtido de quesos nacionales y europeos

Tartar de salmon con cerezas y menta

Milhojas de foie, queso cabra y membrillo.

Vasito de setas y polvo de jamón ibérico

Brocheta gordal con mejillon y p.rojo

Cucharas de merluza con piñones y salsa de puerros

Brocheta de pollo marinadas con especias indias y yogur

Croquetas de jamon

Secretos de morcilla con manzana y almendras

Palta de los Andes con tortillas de maiz

Falafel con salsa de yogur

Milhojas de crema y nata

Dados de brownie

Precio por comensal 30,00 € IVA no incluido

## MILHOJASS RESERVA

25 unid

Vasito salmorejo con crujiente de beicón.

Cazuelita de albondigas a la madrileña con papas paja

Croquetas de boletus.

Tostas queso de cabra y cebolla caramelizada.

Rollitos de arroz rellenos de gambas y verduras

Mini bai de carne asada con especias

Brochetas de langostino con mango.

Brocheta de cordero al aroma árabe

Estoques de aceituna gordal, perla mozarella, anchoa de Santoña

Pollo de corral villarroy

Mini hamburguesas de ternera de lux.

Tarta celebración (ruso bizcocho harina almendra o brownie)

Crema de limon con fresas

Precio por comensal 36,90€ IVA no incluido.



Vuestra satisfacción es el reflejo de nuestra dedicación, esfuerzo y cariño que ponemos en la elaboración del día a día.

## A picar

Surtido de quesos con frutos secos

Gildas(cherry, perla mozzarella y salmón); gordal, piparra y anchoa.

Mini sandwich gourmet de beicon y huevo duro; salmon con naranja y eneldo

Mini cucuruchos de Palta de los Andes

Tostas de brandada de bacalao

Pañuelos argentinos de ternera a la chilena / Pastela de pollo

Bocates de tortilla española

Brownie

Precio por persona 10,00€ no incluido 10% IVA

**Servicios incluidos a partir de 100 personas.** Numero inferior consultar precio

Presentación y transporte

Servicio de camareros

Servicio de 1h desde la llegada de los invitados Llegada 1 hora antes de comienzo del evento

Bebida:Vino tinto Ribera del Duero, vino blanco Verdejo, cerveza con y sin alcohol , refrescos y agua

## Menu niños

Mini hamburguesas de ternera

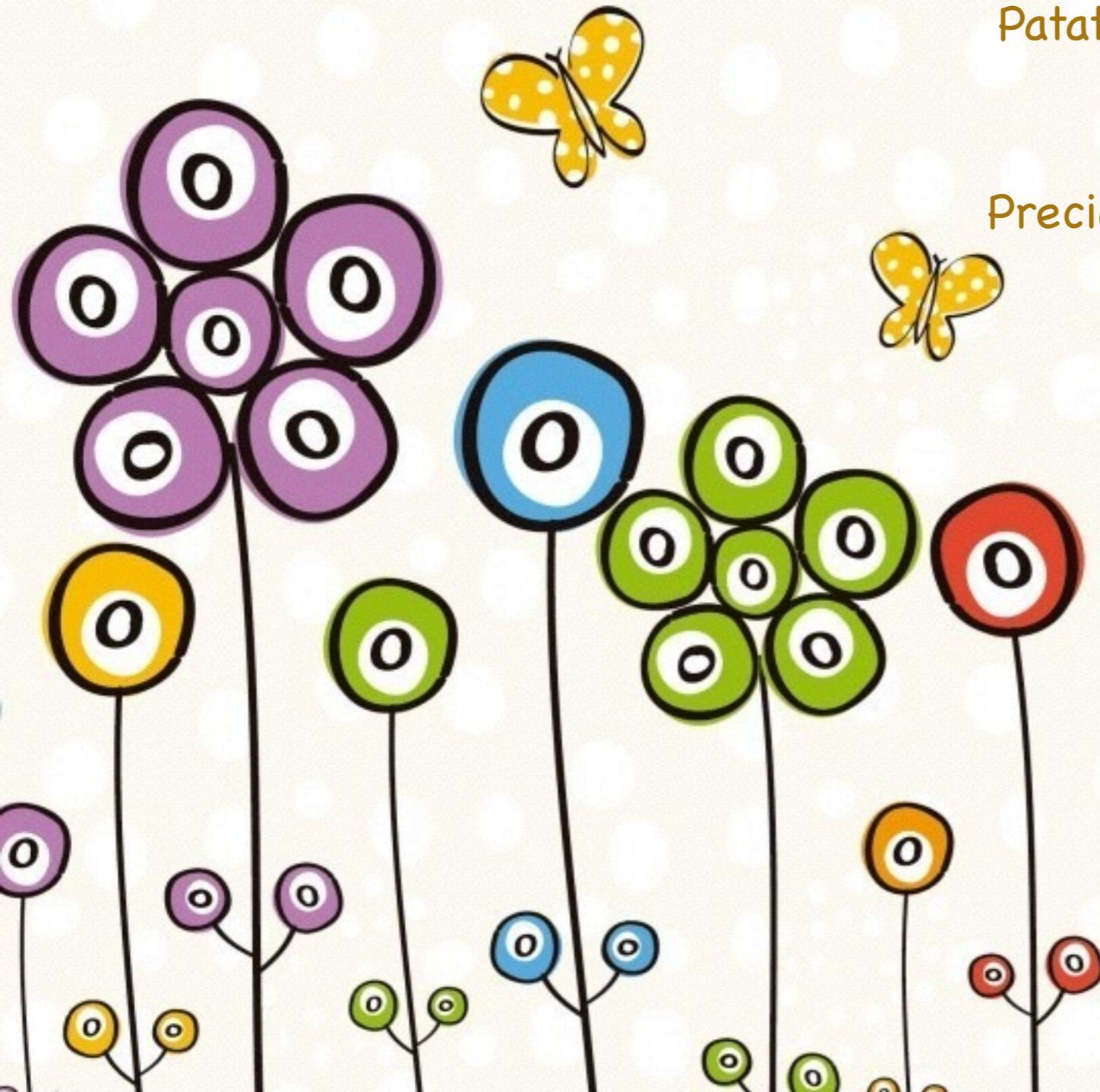
Finger de pollo de caserío empanados con kikos

Medallones de merluza del Cantábrico a la romana

Patatas fritas caseras con salsas al gusto

Tarta celebración

Precio por persona 15,90€ IVA no incluido



**SERVICIOS INCLUIDOS** partir de 25 personas.

Para un numero inferior de personas consúltenos

Cocinera profesional durante el servicio

Bebidas: Agua Mineral, refrescos, cerveza, vino tinto y blanco (con y sin alcohol) copa cristal 10,50€+10%

Menaje

Transporte Madrid capital.

La duración del Coctel se estima de dos horas a partir de la llegada de los invitados.

Menaje y mantelería

Extras (no incluidos en el precio del coctel):

Jamón ibérico de cebo 8 kg +- con cortador de jamón 450,00€

Sillas con funda + 4 € / persona.

Barra Libre de 2 horas 12,00 €/persona (Hora adicional 8,00 €/persona).

Corona metropolitana y provincias colindantes 20,00€ +0,75 cts km hasta destino.

Transporte mobiliario 90,00€ +0,75 cts km hasta destino

Condiciones:

Para hacer la reserva se solicita el 30% del importe del servicio. El resto del pago se realizará a la finalización del evento.

Milhojass no se hace responsable de los posibles daños y perjuicios ocasionados por las condiciones meteorológicas del día del evento, así como de la imposibilidad de la celebración del mismo por causas imputables al cliente, tales como la difícil accesibilidad o la falta de suministro de las potencias eléctricas necesarias en caso de necesitarlo.

Responsable gerente

Myriam Sanz

Teléfono 665879997

[myriamsanz@milhojass.com](mailto:myriamsanz@milhojass.com)



# COMIDAS

## MENU CASERO DE TEMPORADA a partir de 10 personas

### 1º PLATOS 1 ALEGIR

Sopa de marisco

Calabacines rellenos de ternera gratinados

Caracolas de pasta gigantes rellenas de frutos del mar con parmesano

Risotto de setas de cardo

### 2º PLATOS 1 A ELEGIR

Falso solomillo guisado con uvas y beicon

Popietas de pollo rellas de champiñon en salsa de Pedro Ximenez

Merluza con espárragos verdes y huevo duro

Ambonigas de bacalao con almendras y salsa de pue



### POSTRE 1 A ELEGIR

Tiramissu

Natillas del convento

Precio por persona 16,00€ sin 10% IVA



### Servicios incluidos.

Elaboración del menú contratado.

### Servicios no incluidos

Transporte: 20,00€ Madrid capital. 20,00€ +0,75 cts km hasta destino, incluido provincias colindantes  
Personal(cocinera y camarero profesionales).

Menaje, bebida

## Menú primavera



## Menú Milhojas

### **Entrantes para compartir. 3 a elegir**

Crepés negros de frutos del mar

Croquetas al gusto.

Pañuelos de ternera a la chilena

Chipirones nacionales rellenos de brunoise de verduras

### **Segundos 1 elegir**

Secreto crujiente de solomillo de ternera con demi-glass

Lomos de bacalao en salsa romescu.

### **Postre**

Tarta celebración (ruso al gusto)

Precio comensal 30,90€ IVA no incluido

### **Entrantes para compartir. 3 a elegir**

Milhojas de foie con queso de cabra y membrillo.

Aguacate, tomate sobre salmorejo y langostinos

Pimientos del piquillo rellenos de frutos de mar.

Brochetas de Gordal, salmón ahumado, perla mozzarella

### **Segundos 1 a elegir.**

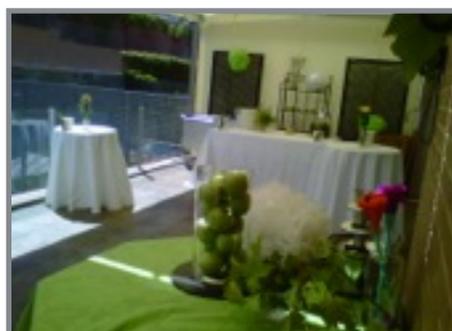
Caldereta de cordero lechal con patatas panaderas

Lomo de merluza del Cantábrico a la sidra

### **Postre**

Tarta celebración (ruso al gusto)

Precio comensal 28,50€ IVA no incluido



¿Quieres sorprender, agradar y disfrutar de las cosas bien hechas? Milhojass te lo pone fácil.

## Carta Milhojass.

### Entrantes para compartir. 2 a elegir.

Krakets de roots-beef y guacamole

Jamón Iberico con picos.

Cucharitas de parmentier, mojo picón y patitas de bogavante en tempura

Saquitos crujientes de morcilla con almendras, manzanas y hilo de miel.



### Primeros 1 a elegir.

Calabacines rellenos de brandada de bacalao.

Ensalada de brotes tiernos con nueces, queso y vinagreta de mostaza.

Canelones rellenos de alcachofas y foie sobre salsa española.

Tartar de aguacate y tomate sobre espejo de salmorejo.



### Segundos 1 a elegir.

Secreto crujiente de ternera con salsa demi-glass.

Cordero lechal asado en horno de leña con patatas panaderas

Lomos de merluza del Cantábrico a la sidra con almejas y gambas de alistado.

Bacalao asado con salsa romescu y verduras asadas

### Postre

Crema de mango con crujiente de galleta y coulis de frambuesa

Ruso al gusto.

Milhojas de crema pastelera y nata

Crema de limón con fresas confitadas



Precio por persona 46,00€ IVA no incluido.

**Servicios incluidos a partir de 15 personas 2 horas de servicio desde la llegada de los invitados**

Menú seleccionado

Personal de servicio profesional

Transporte Madrid capital

**Servicios no incluidos:**

Bebidas: Agua Mineral, refrescos, cerveza, vino tinto Ribera del Duero y blanco Verdejo (con y sin alcohol) copa cristal 10,50€+10%

Transporte corona metropolitana y provincias colindantes 20,00+0,75 cts km hasta destino

Transporte mobiliario Madrid capital 90,00€.

Menaje y cristalería: 5,00 + 21% IVA por persona. (no incluye sillas ni fundas sillas)

No esta incluido el 10%de IVA



# MESAS DE COMIDA

**Sushi:** nigiri, makis, ensalada de algas con sesamo 5,60€ por persona

**Quesos:** 10 variedades nacionales y europeos , krakets, frutos secos, uvas... 5,60€ por persona.

**Arroces:** Señore( gamba alistado, pescado limpio y sepia), verduras y fidegua cabellin (mejillones, gambas, carne macerada) 5,10€ por persona

**Madrialeño:** Tostas tortilla española, matrimonios, cazuelitas de callos, consomé con picatostes, albóndigas a la madrileña 6,35€ por persona

**Ensaladas:** 1º tomate, albahaca, mojama y burrata, 2º brotes tiernos, nueces, queso de cabra y vinagreta de miel y mostaza, alubias rojas con cherry , avellanas, perlas mozzarella y atún. 4,85€ por persona.

**Brochetas:** langostino con piña y lima; gordal, piparra, salmon ahumado y mozzarella; Gordal mejillón, pimiento piquillo y bonito, cherry, anchoa, aceituna negra perla. 5,35€ por persona.

**Dulce:** brownie, macarrons, galletas personalizadas, bartolos de crema pastelera. 4,80€ por persona

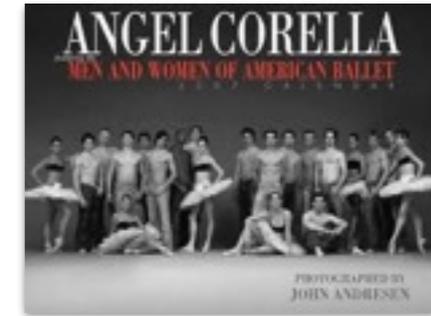




Coordinadora de eventos  
Myriam Sanz Moreno  
Telefono:665.879.997  
[www.milhojass.com](http://www.milhojass.com)  
[myriamsanz@milhojass.com](mailto:myriamsanz@milhojass.com)  
Facebook:Cocinera a domicilio  
Registro sanitario 26.015877/M

# Empresas colaboradoras

Ecologistas en acción



Embajada de Lituania

