

HOTEL MAJADAHONDA

★★★★

# Menú Cocktail



91 638 21 22

[comercial@hotelmajadahonda.com](mailto:comercial@hotelmajadahonda.com)

ESTIMADOS/AS SRES. /SRAS.:

ES UN PLACER PRESENTARLES NUESTRA AMPLIA SELECCIÓN DE APERITIVOS FRÍOS, CALIENTES, VASITOS Y POSTRES, PARA CELEBRACIONES TIPO COCKTAIL.

LOS COCKTAIL SE SIRVEN EN UN AMBIENTE ÍNTIMO PARA EL CONTRATANTE Y SUS INVITADOS, EN UNO DE NUESTROS SALONES. AMBIENTAMOS EL ESPACIO CON MÚSICA ACTUAL O LA QUE USTEDES ELIJAN.

PODRÁN AMPLIAR LA CELEBRACIÓN CON UNA BARRA LIBRE.

(CONSÚLTENOS PRECIOS Y CONDICIONES). LE PODEMOS SUGERIR SERVICIOS

ADICIONALES COMO DECORACIÓN, DJ, POSTRES ESPECIALES, ETC...

ATENDEMOS CADA DETALLE CON ABSOLUTA DEDICACIÓN, INTENTANDO TENER LA MAYOR COMPLICIDAD CON NUESTROS CLIENTES, DE UNA FORMA PERSONALIZADA, CON UN SOLO OBJETIVO, QUE SU CELEBRACIÓN SEA UN ÉXITO.

ESPERAMOS PODER CONTAR CON SU CONFIANZA, PORQUE UNA BUENA GESTIÓN Y EL CUIDADO DE LOS GRANDES Y PEQUEÑOS DETALLES, MARCAN LA DIFERENCIA.

RECIBAN UN AFECTUOSO SALUDO.



CONFECCIONE SU PROPIO COCKTAIL  
INCLUYENDO LAS PIEZAS QUE MÁS LE GUSTE:

## **COCKTAIL 15 PIEZAS**

VASITOS Y APERITIVOS FRÍOS 7 PIEZAS

APERITIVOS CALIENTES 7 PIEZAS

POSTRES 1 PIEZAS

PRECIO: 25,95€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

## **COCKTAIL 20 PIEZAS**

VASITOS Y APERITIVOS FRÍOS 10 PIEZAS

APERITIVOS CALIENTES 8 PIEZAS

POSTRES 2 PIEZAS

PRECIO: 29,95€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

## **COCKTAIL 25 PIEZAS**

VASITOS Y APERITIVOS FRÍOS 13 PIEZAS

APERITIVOS CALIENTES 9 PIEZAS

POSTRES 3 PIEZAS

PRECIO: 34,95€ IVA INCLUIDO POR PERSONA



A CONTINUACIÓN LES OFRECEMOS UNA LISTA DE APERITIVOS,  
VASITOS Y POSTRES A ELEGIR PARA LA CONFECCIÓN DE SU  
COCKTAIL:

## **VASITOS**

CREMA DE MELÓN AL JENGIBRE

GAZPACHO CON SAL DE JABUGO

GAZPACHO DE AGUACATE

SALMOREJO CON QUESO DE CABRA EN POLVO

MOUSSE DE FOIE AL ORUJO

CREMOSO DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE



# APERITIVOS FRIOS

BASTONCITOS DE QUESO MANCHEGO

BLINIS DE SALMÓN CON CREMA DE CAVIAR

BOCCONCINI (TOMATE CHERRY Y MOZZARELLA) AL PESTO

CONOS RELLENOS DE GUACAMOLE CON GAMBAS

BROCHETA DE ROAST BEEF A LAS TRES MOSTAZAS

CROSTINI CON PESTO DE ALBAHACA, PARMESANO Y CECINA DE LEÓN

CUCHARITA DE GUACAMOLE Y CENTOLLO

MICRO CHAPATITA DE JAMÓN IBÉRICO Y TUMACA

WRAP DE ATÚN CON MAÍZ Y MAHONESA

MINI ENSALADA CESAR

MINI PAN INTEGRAL DE PASAS Y NUECES CON CEBOLLA

¡CAMELIZADA Y QUESO DE CABRA GRATINADOS

PATATITAS RELLENAS DE QUESO PHILADELPHIA Y HUEVAS DE SALMÓN

ROLLITO DE SALMÓN CON TARTAR DE VERDURAS

CARPACCIO DE BUEY, ESPÁRRAGO VERDE Y QUESO

PATÉ DE CAMPAGNA CON COMPOTA DE HIGOS



# APERITIVOS CALIENTES

BOCADITOS DE MERLUZA A LA ROMANA

BOCADITOS DE MORCILLA DE ARROZ

BOLITAS DE CORDERO AL TOMILLO

BOLITAS DE POLLO Y PISTACHO CON SALSA DE CACAHUETE

BROCHETA DE PATO CON SALSA DE NARANJA Y MIEL

BROCHETA DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA AL PEDRO XIMÉNEZ

CHUPA-CHUP DE CODORNIZ CON SALSA DE ESCABECHE

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

CROQUETAS DE BOGAVANTE

CROQUETAS DE BOLETUS

GAMBAS REBOZADAS EN PANKO

MINI CHEESEBURGUERS AMERICANAS

MINI MONTADITOS DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA BARATARIA

PALITOS DE POLLO AL TERIYAKI

ROLLITOS DE WONTON CON AVE, PASAS, ALMENDRAS Y MIEL

MINI TIMBAL DE PATATA CON JABUGO Y HUEVO DE CODORNIZ

ROSTÍ DE PATATA CON SALMÓN AHUMADO Y MAHONESA AL ENELDO

ROSTÍ DE PATATA CON PULPO Y AJADA

RISOTTO CREMOSO DE ARROZ CON BOLETUS Y PARMESANO

LANGOSTINOS CRUJIENTES REBOZADOS EN KIKO

BOCADITOS DE CHISTORRA

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA CON SALSA CHIMICHURRI



# POSTRES

TRUFAS

BROCHETA DE FRUTA DE TEMPORADA

BROWNIE CON CHOCOLATE CALIENTE

PASTELITOS VARIADOS

# BEBIDAS

AGUA MINERAL

REFRESCOS

ZUMOS

CERVEZAS

VINO TINTO

VINO BLANCO



A CONTINUACIÓN LES PROPONEMOS UNOS EJEMPLOS  
DE COCKTAIL:

## COCKTAIL JAZMÍN

### -APERITIVOS FRÍOS-

GAZPACHO CON SAL DE JABUGO  
BASTONCITOS DE QUESO MANCHEGO  
CONOS RELLENOS DE GUACAMOLE CON GAMBAS  
BROCHETA DE ROAST BEEF A LAS TRES MOSTAZAS  
MICRO CHAPATITA DE JAMÓN IBÉRICO Y TUMACA  
MINI ENSALADA CESAR  
WRAP DE ATÚN CON MAÍZ Y MAHONESA

### -APERITIVOS CALIENTES-

BOCADITOS DE MORCILLA DE ARROZ  
BOLITAS DE POLLO Y PISTACHO CON SALSA DE CACAHUETE  
BROCHETA DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA AL PEDRO  
XIMÉNEZ  
CROQUETAS DE BOLETUS  
GAMBAS REBOZADAS EN PANKO  
ROLLITOS DE WONTON CON AVE, PASAS, ALMENDRAS Y MIEL  
MINI TIMBAL DE PATATA CON JABUGO Y HUEVO DE  
CODORNIZ

### -POSTRES-

PASTELITOS VARIADOS

### -BEBIDAS-

REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS

PRECIO: 25,95€ IVA INCLUIDO POR PERSONA





# COCKTAIL AZALEAS

## -APERITIVOS FRÍOS-

MOUSSE DE FOIE AL ORUJO  
BLINIS DE SALMÓN CON CREMA DE CAVIAR  
BOCCONCINI (TOMATE CHERRY Y MOZZARELLA) AL PESTO  
CUCHARITA DE GUACAMOLE Y CENTOLLO  
PATATITAS RELLENAS DE QUESO PHILADELPHIA Y HUEVAS  
DE SALMÓN  
MINI PAN INTEGRAL DE PASAS Y NUECES CON CEBOLLA  
CAMELIZADA Y QUESO DE CABRA GRATINADOS  
PATÉ DE CAMPAGNA CON COMPOTA DE HIGOS  
CARPACCIO DE BUEY, ESPÁRRAGO VERDE Y QUESO  
CROSTINI CON PESTO DE ALBAHACA, PARMESANO Y CECINA  
DE LEÓN  
CREMOSO DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE

## -APERITIVOS CALIENTES-

BOCADITOS DE MERLUZA A LA ROMANA  
BROCHETA DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA AL PEDRO XIMÉNEZ  
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO  
BOCADITOS DE CHISTORRA  
ROSTÍ DE PATATA CON SALMÓN AHUMADO Y MAYONESA AL ENELDO  
BOLITAS DE POLLO Y PISTACHO CON SALSA DE CACAHUETE  
RISOTTO CREMOSO DE ARROZ CON BOLETUS Y PARMESANO  
CHUPA-CHUP DE CODORNIZ CON SALSA DE ESCABECHE

## -POSTRES-

TRUFAS, BROCHETA DE FRUTA DE TEMPORADA

## -BEBIDAS-

REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS

PRECIO: 29,95€ IVA INCLUIDO POR PERSONA



# COCKTAIL ROSALES

## -APERITIVOS FRÍOS-

GAZPACHO DE AGUACATE  
CREMOSO DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE  
BROCHETA DE ROAST BEEF A LAS TRES MOSTAZAS  
BASTONCITOS DE QUESO MANCHEGO  
CUCHARITA DE GUACAMOLE Y CENTOLLO  
MINI PAN INTEGRAL DE PASAS Y NUECES CON CEBOLLA  
CAMELIZADA Y QUESO DE CABRA GRATINADOS  
PATATITAS RELLENAS DE QUESO PHILADELPHIA Y HUEVAS DE  
SALMÓN  
ROLLITO DE SALMÓN CON TARTAR DE VERDURAS  
TOSTA DE PATÉ DE CAMPAGNA CON COMPOTA DE HIGOS  
MOUSSE DE FOIE AL ORUJO  
SALMOREJO CON QUESO DE CABRA EN POLVO  
BOCCONCINI (TOMATE CHERRY Y MOZZARELLA) AL PESTO  
CARPACCIO DE BUEY, ESPÁRRAGO VERDE Y QUESO

## -APERITIVOS CALIENTES-

BROCHETA DE PATO CON SALSA DE NARANJA Y MIEL  
CROQUETAS DE BOGAVANTE  
MINI CHEESEBURGUERS AMERICANAS  
MINI MONTADITOS DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA BARATARIA  
ROSTÍ DE PATATA CON PULPO Y AJADA  
CROQUETAS DE BOLETUS  
PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA CON SALSA CHIMICHURRI  
RISOTTO CREMOSO DE ARROZ CON BOLETUS Y PARMESANO  
LANGOSTINOS CRUJIENTES REBOZADOS EN KIKO

## -POSTRES-

BRONIE CON CHOCOLATE CALIENTE, TRUFAS, BROCHETA DE FRUTA  
DE TEMPORADA

## -BEBIDAS-

REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS

PRECIO: 34,95€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

## ALERGENOS

“EL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO, ESTÁ PREPARADO PARA OFRECERLE LA INFORMACIÓN NECESARIA SOBRE LOS ALÉRGENOS EXISTENTES INTENCIONADAMENTE EN LOS PLATOS QUE SE OFRECEN EN EL HOTEL. EN TODO CASO, SE ADVIERTE A NUESTROS CLIENTES, QUE EL HOTEL NO SE HACE RESPONSABLE DE LA PRESENCIA NO INTENCIONADA DE ALÉRGENOS, NO PUDIENDO GARANTIZAR SU INEXISTENCIA”

