



Ondarreta
Restauración



EXPERIENCIA | CALIDAD | SERVICIO

www.ondarreta.es



COCTEL REFORZADO

Bandeja Variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Tosta de Foie con Cebollita caramelizada
Vasito de Crema (Gazpacho, Salmorejo, Vichysoisse,
Crema de Calabaza)
Croquetitas Caseras
Mini-Hamburguesitas
Palitos de Morcilla con Puré de Manzana
Wrap de Pollo con Espárragos trigueros con
Guacamole
Crepes de Gulas

Paella Ó Arroz con Verduras

Ó

Risotto de Boletus

Ó

Panzerotti de Queso e Higos con salsa ligera de Foie

Ó

Daditos de Merluza rebozada con salsa de Chipirones

Ó

Solomillo Strogonoff con Arroz Pilaf





COCTEL REFORZADO

POSTRES A ELEGIR:

Coulant de Chocolate

Strudell de Manzana

Tarta de Queso y Chocolate

Tarta de Limón

Café e Infusiones

Precio con Arroz ó Pasta: 41,50€ IVA Incluido

Precio con Risotto: 43€ IVA Incluido

Precio con Merluza ó Solomillo: 45€ IVA Incluido

VINOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

Vino blanco de Rueda "Viña Mocén"

Vino tinto Crianza de Rioja



www.ondarreta.es

SERVICIOS OPCIONALES



CANAPES OPCIONALES

Ver menús cocteles generales y consultar presupuesto.

Jamón Ibérico con Picos (+3,50€)

POSTRES ADICIONALES

Pastelitos Variados

Macarons de sabores

Duo Mousse de Chocolate Negro y Praliné con Corazón de

Avellana

Mini-Tarta Tatin de Manzana

Buffet de postre A DETERMINAR

Consultar suplementos de mobiliario para servicios de Catering

BARRA LIBRE de primeras marcas:

- 2 Horas 20€ + IVA/persona
- 3 Horas 27€ + IVA/persona
- 4 Horas 32€ + IVA/persona
- Recena de Bocatines Fríos 5€/persona
- Centros de Flores: 27,50 €/Unidad
- Hora extra de cada camarero para Catering: 66€



MESAS GATRONÓMICAS



MESA DE QUESOS: Diferentes variedades de Quesos, servido con Panes y Picos. 3,50€/por persona

MESA DE CRUDITÉS: Zanahoria, Apio, Tomatitos con Queso Azul. 3,50€/por persona

MESA DE IBERICOS: Jamón, Salchichón, Lomo ,Sobrasada, etc con diferentes tipos de Panes y Picos 8€/ por persona

MESA DE HUEVOS DE CODORNIZ: 3,00€/por persona

MESA DE STEAK TARTAR Y TARTAR DE ATÚN: 6,50€/por persona

MESA DE LATITAS DE ENSALADAS: Ensalada César, Cangrejo, Ensalada de Queso de Cabra. 3,00€/por persona

MESA DE SUSHI: Desde 7,80€/por persona. Hecho al momento por un Sushiman. Showcooking

MESA DE POSTRES: Vasitos de Sabores, Tarta Chocoqueso, Tarta de Limón, Brochetas de Frutas Naturales con Chocolate, Mini-Coulant, Mini-Tatin. 4 Variedades 5,50€/por persona. 6 Variedades 7,50€/por persona

MESA MEXICANA: Burritos Fríos con Frijoles, Pollo, Lechuga, Tomate y Guacamole, Fajitas Calientes con Carne y Verduritas, Queso Cheddar y Crema Agria: 10,50€/por persona

MESA AMERICANA: Buffet de Mini-Hamburguesitas, Perritos Patatas Fritas y Ensalada César. 10,50€/ por persona

MESA ITALIANA: Risotto de Boletus y Pasta a elegir gusto. 10,50€/ por persona

BARRA DE CERVEZAS: Fresquitas, muy fresquitas! 3,50€/por persona

BARRA DE MOJITOS: Para animar el coctel 3,50€/por persona

BARRA DE CAVA: Muy top! 3,50€/por persona

MESA DE CHAMPAGNE: A presupuestar en función de la Marca

