

¿QUÉ TIPO DE COMIDA ESTÁS BUSCANDO?



La Coccocha Rocío Gandarias comenzó como proyecto familiar y actualmente ofrece un servicio impecable para cualquier tipo de evento, siendo un referente en Madrid de gran calidad y excelencia.

OPCIÓN 1: BUFFET

MENÚ ADULTOS

APERITIVO

- Queso manchego con picos.
- Jamón ibérico con pan con aceite.
- Dips de hummus con crudités y guacamole con nachos.
- Dados de patata melosa con pulpo y mayonesa de pimentón.

BUFFET

- Salmorejo con brochetas de tomate y huevito de codorniz.
- Ensalada de lechuga trocadero, nueces, pollo asado cajún, lascas de parmesano, tomates secos italianos, anchoas y vinagreta César.
- Uno de los siguientes:
 - Risotto de setas.
 - Pintada rellena con salsa de Oloroso y patatas baby.

* En caso de solicitar los dos platos, se cobrará un suplemento de 6€.

Postre: Cheesecake con frutas del bosque, Tartaletas de chocolate de la abuela, Tarta toffee, tarta manzana con nata líquida. (Elegir 1 postre)

Alternativas adultos:

- Roastbeef con su salsa (+5€/pax)
- Solomillo de cerdo con salsa de mostaza y miel (+5€/pax) con guarnición de patatas con champiñones.

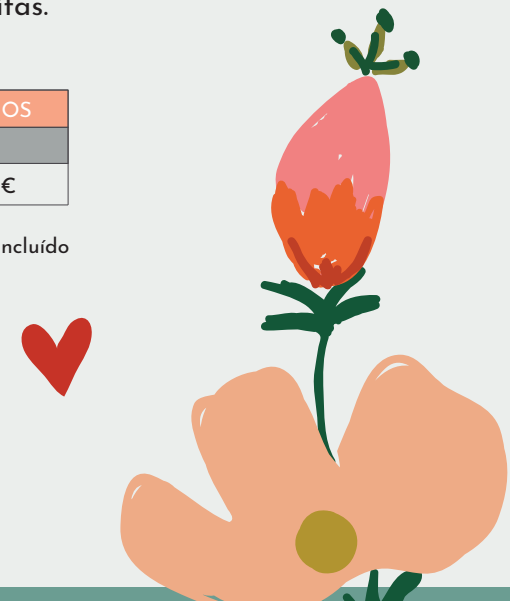
MENÚ NIÑOS

Buffet*

- Hamburguesas con chips de patatas.
- Tiras de pollo empanadas con salsa de limón.
- Mini pizzas y perritos calientes.
- Patatas fritas, ganchitos, palomitas.
- Dados de brownie.

	ADULTOS			NIÑOS
BUFFET	30	40	50	
	62€	61€	59€	35€

10% IVA incluido



OPCIÓN 2: CÓCTEL

A elegir 10 de los siguientes salados con 2 postres incluidos:

- Paletilla de jamón ibérico con picos.
- Chupito de gazpacho o ajoblanco.
- Tabla de quesos variados con uvas y galletitas.
- Torta del casar con galletas de pasas y nueces.
- Brochetas de salmón ahumado y salmón marinado con salsa de eneldo y mostaza.
- Dip de guacamole, de hummus, de queso azul con nachos y crudités.
- Ceviche de langostinos y mango con crujiente de maíz.
- Sushi variado con soja.
- Mini sándwiches de cangrejo.
- Mini sándwiches vegetales con bonito.
- Mini focaccia de bresaola con aceite de trufa a la plancha.
- Langostinos panko con mayonesa de lima.
- Coca de berejena asada con anchoas.
- Mini hamburguesitas de carne con queso.
- Merluza rebozada con salsa tártara.
- Tempura de verdura con mayonesa de pimientos confitados.
- Patatas con mayonesa y pimentón de pulpo.
- Dim sum de carne, verduras y gambas.
- Tarta fina de manzana.
- Brownie cortado en dados.
- Cheesecake con frutos rojos.
- Crepes de dulce de leche.
- Tartaletas de limón.

*Cada variedad extra: 5€

MENÚ INFANTIL	
Buffet según menú y precio	

CÓCTEL	30	40	50	60	70
	56€	54€	52€	50€	48€

10% IVA incluido



OPCIÓN 3: MENÚ BAUTIZO

Un formato más distendido, sólo fuera de temporada.

PICA-PICA A BASE DE:

- Sándwiches de jamón y queso.
- Sándwiches de pollo con lechuga al curry.
- Inglesitos vegetales con cangrejo.
- Brochetas de salmón marinado con salsa de eneldo.
- Mini quiche de puerro con bacon.
- Mini hamburguesas con queso y salsa BBQ.
- Mini tartaletas de limón con merengue.
- Dados de brownie.

BAUTIZO	30	40	50	60	70	Niños
	39€	37€	36€	35€	34€	25€

10% IVA incluido



Precios por persona. Incluye: bebidas (Refresco, cerveza y vino blanco Vegalgar verdejo y Vino tinto Viña Salceda crianza) y Servicio de camarero (1 por cada 15 pers).

Cifras por debajo del mínimo, conllevarán un recargo del 15%

- Precios para niños, siempre complementarios a precio adulto.
- Posibilidad de contratar monitores para la sobremesa (60€/hora), 1 por cada 10 niños.