

¿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.
- Crema de patata melosa con pulpo y pimentón.

BUFFET

- Salmorejo con brochetas de tomate y huevito de codorniz.
- Ensalada verde con nueces, pollo asado, parmesano, tomatitos, aceitunas 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 7€

Postre: Cheesecake con frutos del bosque, tartaletas de chocolate, tiramisú, tarta de manzana con nata líquida.

Alternativa adultos:

- Roastbeef con su salsa (+7€/ pax)
- Solomillo de cerdo con salsa de mostaza y miel (+7€/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
 - perritos calientes.
 - Patatas fritas, ganchitos, palomitas.
 - Dados de brownie.

BUFFET	ADULTOS			NIÑOS
	30	40	50	
	112€	100€	99€	49€

10% IVA incluido



OPCIÓN 2: CÓCTEL

A elegir **10** de los siguientes salados y **2** postres:

- Paletilla de jamón ibérico con picos.
- Chupito de gazpacho o vichyssoise.
- Tabla de quesos variados con uvas y galletitas.
- Mini tapa de carpaccio con parmesano y rúcula.
- Brochetas de salmón ahumado y salmón marinado con salsa de eneldo y mostaza.
- Dip de guacamole, de hummus, queso azul con nachos y crudités.
- Mini roll de mortadela con aceite de trufa.
- Sushi variado con soja.
- Mini sándwiches de cangrejo.
- Mini sándwiches vegetales con bonito.
- Pulpo con crema de patata.
- Langostinos panko con mayonesa de lima.
- Piruletas de codorniz.
- Mini hamburguesitas de carne con queso.
- Merluza rebozada con salsa tártara.
- Tempura de verduras con mayonesa de pimientos confitados.
- Langostinos mariposa.
- Dim sum de carne, verduras y gambas.
- Brochetas de pollo teriyaki.
- Perlititas de morcilla de Villarcayo.
- Saquitos de marisco.
- Mini cono de rabas.
- Brownie cortado en dados.
- Cheesecake con frutos rojos.
- Vasitos de mus de mango.
- Tartaletas de limón.

*Cada variedad extra: 5€

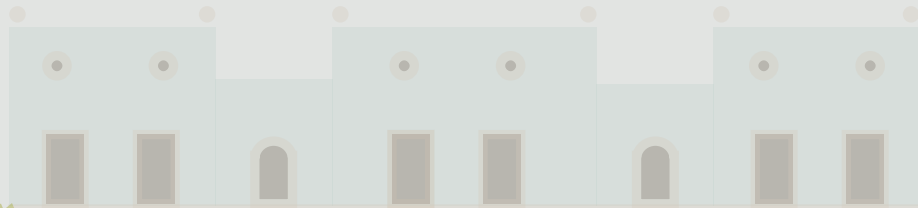
MENÚ INFANTIL

Buffet según menú y precio

CÓCTEL

30	40	50	60	70
95 €	83 €	76 €	75 €	74 €

10% IVA incluido



OPCIÓN 3: MENÚ BAUTIZO

Un formato más sencillo, SOLO 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 lorraine.
- Mini hamburguesas con queso y salsa BBQ.
- Mini tartaletas de limón con merengue.
- Dados de brownie.

BAUTIZO	30	40	50	60
	72 €	66 €	65 €	63 €

10% IVA incluido



Precios por persona. Incluye: bebidas (refrescos, cerveza y vino blanco Vegalgar verdejo y vino tinto Viña Salceda crianza) y servicio de camareros (1 por cada 15 pers.)
Cifras por debajo del mínimo, conllevarán un recargo del 15% sobre el precio del menú.

- Precios para niños, siempre complementarios a precio adulto.
- Posibilidad de contratar monitores para la sobremesa (70€/ hora), 1 por cada 8 niños.