

DOSSIER BODAS
Mayo -2024

“Bodas Camperas”
&
“Bodas de toda la vida”

Silvia Lodares

Soy Silvia. Licenciada en empresariales, Gran diploma Le Cordon Bleu, amante de la cocina, el campo, los animales y sobre todo de mi The Cook. Hace 25 años, después de trabajar en hostelería en París y Madrid, fui montando mi equipo con el que hemos crecido juntos. Hemos gestionado fincas de eventos, hemos recorrido mundo y siempre con el mismo lema: calidad, amor, horas, tesón y mucho sacrificio. Todos juntos hacen que sean uno de los mejores caterings de Madrid. Nos adaptamos a casi todas las situaciones en las que hay una reunión.

Con este dossier vais a disfrutar tanto como yo haciéndolo. Aquí está casi todo The Cook y todo lo que se os pueda ocurrir para volar, comer, bailar y disfrutar juntos.

Silvia Lodares





NUESTRAS
“Bodas Camperas”

NUESTRAS

“Bodas Camperas”

Servicios



🥄 Empezamos con aperitivos & puestos temáticos

Comienza el evento recibiendo a tus invitados con nuestro aperitivos camperos y bodegones con productos y materias primas de *España*. Además de un buen vermut, sangría y tinto de verano.

+

🥄 Seguimos con buffet & show cooking

Mesas largas para compartir la comida que se cocina en vivo. El Show Cooking es una de las formas de cocinar que mas éxito tiene por eso mismo, porque nos gusta ver la materia prima y los cocineros en acción. Nuestro equipo de camareros hará que todo fluya entre comida y el buen vino.

+

🥄 Terminamos con los postres & café

Tartas grandes para compartir, tartas individuales alternadas o mini dulces para presentar en otro buffet cerca de la barra libre. Elegiremos juntos el formato dependiendo de las ganas que tengáis de bailar, siempre sin olvidarnos del café.

+

🥄 Barra libre y recena

La segunda y casi la mejor mitad de la fiesta... ¡A Bailar!, servimos copas con buenos barman y buenas marcas; y una recena calentita para reponer fuerzas.

NUESTRAS

“Bodas Camperas”

¡La primera impresión vale mucho! y por eso, recibiremos a tus invitados con todos estos deliciosos aperitivos pasados en bandejas:



THE COOK
Silvia Solares

Aperitivos

- Chupitos de crema de tomate suave con burrata fresca y pesto.
- Crudités de verduras de huerta con hummus, guacamole y tzatziki.
- Cogollos de lechuga con magret de pato laqueado, cebolleta y pepino en temporada y salsa de ciruelas.
- Pizzas de rosti de patata con crema de hierbas y cecina de venado.
- Anchoas y boquerones con pan de algas y tartar de tomate con aceite de oliva.
 - Quiche de cabrales, dados de calabaza y membrillo
 - Croquetas de jamón Ibérico.
- Queso de sierra cremoso gratinado con pan tostado, aceite, ajo, romero y nueces.
 - Panes rellenos de chistorra frita.
- Pastel de pollo de corral con salsa de almendras, azúcar y canela.
 - Dados de patata con mayonesa de pimentón y pulpo..
 - Mini rollitos de verduras con salsa.

NUESTRAS

“Bodas Camperas”

Puestos decorados con productos y materias primas de España



THE COOK
Silvia Solares

Aperitivos



BODEGONES

¡Elige uno de los siguientes aperitivos!

- Bodegón de quesos españoles con uvas, membrillo, nueces y miel, panes y tostadas.
- Bodegón de embutido Ibérico y embutido de caza con panes, tumaca y encurtidos.
 - Bodegón de patés de campaña, paté en croûte, paté de perdiz y faisán con tostadas, acompañado de mermeladas de arándanos caseras.
 - Bodegón de Pulpo a la brasa, con pimentón de la Vera y patatas.
- Bodegón de alcachofas en flor a la plancha, hechas delante de los invitados con salsa romescu.
- Bodegón de salmón marinado con vodka y remolacha, eneldo y tomillo. Acompañado de con tostadas con mantequilla de hierbas.



BARRA DE BEBIDAS

¡Elige el que más te apetezca!

- Vermut
- Sangría
- Vino tinto
- Refrescos, Cervezas, Zumos y Vinos

NUESTRAS

“Bodas Camperas”

Buffet & Show Cooking



SIEMPRE EN LAS BARRAS

- Bodegón de panes y tostadas.
- Aceites variados aliñados en porrones.

PUESTOS ESPECIALES DE SHOW COOKING

¡Elige dos de los siguientes!

- Puesto de ensaladas tipo self service: Pimientos asados con ventresca, ensaladilla rusa, Cogollos con anchoas, moje de tomate campero y ensalada de garbanzo con mango.
 - Puesto de verduras a la brasa: Verduras de temporada a la brasa con salsa romescu.
 - Puestos de tortilla española: Tortillas de patata recién hechas con diferentes guarnicione (sobrasada, setas, pimientos asados).
- Puesto BBQ: Carne de Ibérico, pinchos de pollo marinado, lomo de vaca madurada con salsa chimichurri y mostazas.
 - Puesto de Cous Cous con pollo de corral guisado, garbanzos caramelizados, verduras de temporada y caldo.
 - Puesto de arroces de verduras (setas), de pescado (rape y langostinos), de carnes (cerdo y pollo).
- Puesto de pastas: Raviolones y sorrentinos rellenos de carnes de caza y sus salsas (conejo tandoori, carrillera de venao, rabo de toro guisado al vino tinto, pintada en pepitoria y codornices al mole poblano).
 - Puestos de carrilleras guisadas con patatas paja y zanahorias asadas con hinojo.
- Puesto de carne de caza a la brasa: Filetitos de venao marinados, hamburguesas de jabalí con guarniciones (Queso, tomate, cebolla guisadas con PX y salsa casera cumberland especial).

NUESTRAS

“Bodas Camperas”



THE COOK
Silvia Solares

Postres & recenas

🥄 BARRA DE POSTRES

¡Elije uno de los siguientes en el formato grande individual o canapé!

- Tarta de queso fluida con coulis de frutos rojos y decorada con frutos rojos.
 - Tres leches con merengue italiano.
- Fondant de chocolate con helado de vainilla, frutos rojos y gajo de naranja para decorar.
 - Pavlova de frutos rojos sobre coulis de fresa.
 - Pavlova enrollada de pera con café.
 - Torrija de brioche caramelizada con salsa inglesa.
 - Crumble de mango sobre sopa de chocolate blanco .
 - Tarta de obleas y mascarpone, frutos rojo y almendras.

🥄 BARRA DE CAFÉ E INFUSIÓN DE LIMÓN Y MENTA

🥄 RECENAS

¡Elije uno de los siguientes!

- Hamburguesitas con rugula y manchego trufado.
- Baos con cochinita pibil, cebolla encurtidos y cilantro.
- Migas con huevo fritos, pimentos, panceta y chorizo.

NUESTRAS

“Para toda la vida”

NUESTRAS

“Bodas de toda la vida”

Servicios

🥄 **Aperitivos pasados para recibir**

Pasamos aperitivos fríos, calientes, muy variados e ideales presentados. Podemos hacer alguna barra de show cooking o puesto.

+

🥄 **Se pasa a la mesa a disfrutar y celebrar**

Primero, segundo y postre, elegimos de los menús que os enseñamos a continuación e intentamos que no se alargue mas de dos horas, lo conseguimos gracias a nuestro equipazo de camareros que si ellos nada es posible.

+

🥄 **Café, infusiones y bombones**

Buen café, miles de infusiones y chocolatitos

+

🥄 **Barra libre y recena**

La segunda y casi la mejor mitad de la fiesta... ¡A Bailar!, servimos copas con buenos barman, buenas marcas y una recena calentita para reponer fuerzas.



THE COOK
Silvia Godares

“Bodas de toda la vida”

☞ APERITIVOS EN PUESTOS

- Puesto de dado de atún marinado tipo Thai.
- Bodegón de quesos españoles con uvas, membrillo, nueces y miel, panes y tostadas.
- Chupitos de temporada: gazpacho, crema Thai con aceite picante, crema de calabaza.

☞ APERITIVOS FRIOS

- Bombón de foie con batata caramelizada
- Tosta de anchoa de Santoña con tomate aliñado
- Crujiente de maíz con vieira, mayonesa de lima y jengibre
 - Steak Tar-Tar con huevo de codorniz frito
- Crepe de pato laqueado con cebolleta y salsa de ciruelas .
- Crostini de Roast Beef a la BBQ con mayonesa de alcaparra.

☞ APERITIVOS CALIENTES

- Croquetas de jamón y setas con trufa.
- Brocheta de langostino tigre con salsa kimchi
- Pastela de pollo con salsa de almendra, azúcar glass y canela.
 - Pulpo con dados de patata y pimentón.
 - Alcachofas crujientes con mayonesa de miso



“Bodas de toda la vida”

PRIMEROS PLATOS

¡Elige uno de los siguientes!



CREMAS

- Crema suave de tomate con burrata fresca, sorbete de albahaca y huevas de aceite de oliva
 - Ajoblanco con tataki de atún rojo, polvo de pistacho, sésamo y mayonesa de ají.
- Bisque de langosta, servida con langosta laminada, juliana de hinojo y cebollino picado.
 - Crema de faisán y castañas, quenelle de mascarpone y hojaldre,



ENSALADAS

- Tomate relleno de mouse de ventresca, salsa de pimiento confitado.
- Timbal de atún marinado con aguacate, mango y tomate, salsa de atún, mayonesa de ají y micromezclum.
- Juliana de judías verdes con langostinos, tomate y vinagreta de chalota, mayonesa de lima y jengibre.
 - Milhojas de foie y manzana caramelizada, vinagreta de chalota con avellanas tostadas.



PRIMEROS PLATOS

PASTAS Y ARROCES

- Lasaña de setas y verduras, salsa ligera de parmesano y nube de parmesano.
- Raviolon de calabaza, salsa de gongonzola y nueces tostas con nube de parmesano.
- Canelón de pitu y trufa negra rallada, puerro crujiente y micromezclum
- Canelón de chanchurro y langostinos, salsa de marisco, puerro crujiente y micromezclum
- Risotto de setas con parmesano, teja de parmesano y trufa rallada.



NUESTRAS

“Bodas de toda la vida”

Menú

SEGUNDOS PLATOS:

¡Elige uno de los siguientes!



AVES

- Confit de pato con salsa cumberland y gratén de patata.
- Pularda rellena con salsa, arroz con pasas y piñones.
- Pintada rellena con salsa olorosso, patata paja y cebollitas glaseadas.



CARNES

- Lomo de venao asado con salsa cumberland, puré de pata con ajetes tiernos y zanahoritas glaseadas.
- Solomillo asado con salsa de pimienta, graten de patatas y shitake.
- Carrilleras de ternera con salsa de vino tinto, puré de patata trufado y cebollitas glaseadas.



PESCADOS

- Lubina con salsa de erizos, servida con tirabeques salteados y tomatitos cherry confitados.
- Merluza en salsa verde con patatas baby salteadas.



THE COOK
Silvia Godares

NUESTRAS

“Bodas de toda la vida”

Postres & recenas

 **POSTRES**

¡Elige uno de los siguientes!

- Tarta de queso fluida con coulis de frutos rojos y decorada con frutos rojos y azúcar glass.
- Tres leches con merengue italiano.
- Fondant de chocolate con helado de vainilla, frutos rojos y gajo de naranja para decorar.
 - Pavlova de frutos rojos sobre coulis de fresa.
 - Pavlova enrollada de pera con café.
- Torrija de brioche caramelizada con salsa inglesa.
- Crumble de mango sobre sopa de chocolate blanco .
- Tarta de obleas y mascarpone, frutos rojos, almendras.

 **RECENAS**

¡Elige uno de los siguientes!

- Hamburguesitas con rugula y manchego trufado.
- Baos con cochinita pibil, cebolla encurtidos y cilantro.
- Migas con huevo fritos, pimientos, panceta y chorizo.
 - Kebab de pollo, en show cooking.



THE COOK
Silvia Godares

Precios

NUESTRAS

“Bodas Camperas & Bodas de toda la vida”

BODAS CAMPERAS

160 € por persona (dentro de la Comunidad de Madrid).

BODAS DE TODA LA VIDA

175 € por persona (dentro de la Comunidad de Madrid).

MENÚS DE NIÑOS, STAFF Y OTROS QUE PUEDAN AÑADIRSE A LA BODA INTERNAMENTE:

70 € con menú, menaje, bebida y servicio para atenderles.

SI EL EVENTO SE REALIZA FUERA DE MADRID

Añadiremos aproximadamente 15 € por cada 100 km de desplazamiento, una vez estudiado todas las partidas del presupuesto y haberlo hecho a medida.

A los precios se les sumara el 10% de IVA y los pagos se convienen entre las partes teniendo el 100% del total ingresado antes de la celebración de la boda.

NUESTROS

Precios incluyen



DURACIÓN DEL EVENTO

Debería ser unas 8 horas, entre llegada de los invitados, el aperitivo mas o menos largo, dependiendo del menú elegido y la barra libre.

MENÚ

Según hemos explicado en las bodas camperas y bodas de toda la vida, pero nos adaptamos a “caprichos de los novios” que para eso es el día más especial de su vida.

DEGUSTACIÓN DEL MENÚ

Para 6 personas.

BEBIDAS DEL APERITIVO

Con refrescos, cervezas de todas las clases y especialidades (celíacos, 00 tostada, etc), Un buen Vermut, una refrescante sangría o incluso mejor el tinto de verano. O ver si os gusta alguna otra bebida y cambiamos los anteriores.

BEBIDAS DE LA COMIDA O CENA

con agua mineral, agua con gas y vinos que podemos elegir entre:

Vino blanco: Verdejo tipo Marqués de Riscal, Jose Pariente Godello, tan de moda ahora tipo Maruxa Valdeorras de Bodegas Cune).

Vino tinto reserva: Azpilicuata Reserva, Luis Cañas reserva, o subir un poco de nivel con el estupendo Imperial reserva de bodegas CUNE con el que subiría el precio por persona, pero se puede estudiar e incluso poner Magum en la comida que quedaría super elegante.

NUESTROS

Precios incluyen



SERVICIO DE NUESTROS MEJORES CAMAREROS:

servicio impecable, camareros de “toda la vida”. Uno cada 10 personas en “bodas de toda la vida” y servicio de 1 cada 14 personas en las “bodas camperas”.

MENAJE EN APERITIVO & MESA


Mesas, sillas, manteles, vajilla, cubertería, cristalería, elegimos todo juntos para que quede como soñáis.

Mesas largas de madera en las “bodas camperas” y mesas redondas o largas con mantel en las “bodas de toda la vida” .

IMPRENTA

Minutas, meseros, atril y las doncellas que ayudan a que todos los invitados sepan en cada momento cuál es su mesa.

PERSONAL DE COCINA, MONTAJE, DESMONTAJE & POSTRES,

Todo lo que no se ve  tá, ese personal que hace posible que todo funcione y está internamente en las cocinas, los office, en los camiones. Con el mismo cariño trabajar horas y horas.

NUESTRAS

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN



CONTRATACIÓN

Los precios son para la Comunidad de Madrid. Los precios pueden variar según la distancia.

RESERVA

Para formalizar la reserva se deberá abonar la cantidad equivalente al 30% de la factura total más IVA. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de cancelación del evento por parte del cliente.

INVITADOS MINIMOS

Nuestros precios son pensados para un mínimo de 150 invitados. Si son menos de esa cantidad, deberán solicitar un nuevo presupuesto.



CONFIRMACIÓN

Se requiere la confirmación de números de invitados y del pago total de la factura 7 días antes a la fecha programada del evento. En el caso de no realizarse a tiempo la confirmación, no se garantiza la disponibilidad ni que se pueda ofrecer el mismo menú.



PARA INFORMACION, PEDIDOS Y RESERVAS.

CONTACTO



www.cateringthecook.com



silvia@catherinethecook.com

Instagram: @Cathering_the_cook



Whatsapp: 682 036 674



Teléfono: 917 485 959



Avenida de La Osa Mayor, 29, 28023. Madrid.

