

saddle



Disfruta de una Experiencia Gastronómica en Casa

Transforma tu hogar en el escenario perfecto para tu próxima celebración con nuestro servicio de catering a domicilio.

Nos especializamos en ofrecer menús personalizados que se adaptan a tus gustos y necesidades, ya sea para una cena íntima, un cumpleaños, una reunión familiar o un evento corporativo.

Elige un plato de cada columna

Entrante

(a elegir un plato antes del evento)

Rosette de codorniz

Salsa de setas y parfait de piñones

Alcachofas de Tudela a la brasa

Sabayón de ave y chantillí de papada ibérica

Gamba roja de Garrucha

En crudo, ajoblanco y bilbaína de vainas

Segundo plato

(a elegir un plato antes del evento)

Jarrete de ternera

Homenaje a Santi Santamaría

Solomillo a la Rossini

Tournedó de Rubia Gallega, brioche, foie
y salsa Perigourdine

Pichón Mont Royal

Gnocchi de patata en su jugo

Primer plato

(a elegir un plato antes del evento)

Merluza de pincho

Pil-pil de limón, caldo de piparra y vainas

Lubina salvaje

Beurre monté de estragón y puerro

Rodaballo salvaje a la brasa

Beurre monté de estragón y puerro

Postre

(a elegir un plato antes del evento)

Cacao de Tanzania

Cada parte del haba en una elaboración

Babà au rhum

Chantilly de vainilla y melazas

Vacherin de primavera

Cítricos y miel



Israel Ramirez, Director del restaurante

Bodega

André Clouet Grande Réserve

Champagne

Lapola

Ribeira Sacra - Vino Blanco

Abadía Retuerta Selección

Castilla y León - Vino Tinto

Jorge Ordóñez Nº2 Victoria

Málaga - Vino Dulce

- 50 -

Precios expresados en Euros. IVA 10% incluido.

saddle

NUESTROS EXTRAS



Vinos Plus Ultra

Bollinger La Grande Année - Champagne

As sortes - Valdeorras

Mauro VS - Castilla y León

Emrich Schönleber Frühlingsplatzen Spätlese

- 150 -

Extra trufa negra (5 gr.)

Tuber melanosporum, suplemento (sujeto a disponibilidad por temporada)

- 20 -

King Crab y caviar Oscietre Caspian Pearl (15g)

Con beurre blanc de trufa negra

- 95 -

Lata de caviar

Bilinis y crème fraîche

100 gr, - 400 -

200 gr, - 780 -

Caviar con ostra gallega y beurre blanc.

Precio por persona

- 68 -



Pablo Laya, Chef del restaurante

El servicio incluye

Servicio privado de Cocina para 10 comensales, incluye: 2 cocineros y 2 camareros
Servicio privado de Cocina a partir de 10 comensales con un máximo de 20 personas,
incluye: 3 cocineros y 3 camareros

6 horas de servicio (2 horas de preparación y 4 horas de servicio). Hora extra 120€
Menú personalizado según sus preferencias

Menaje

Transporte

Quedaría excluido

Copa extra / Barra libre

Cristalería

Posibilidad de contratación de flores, violinista, decoración, hilo musical personalizado ...

El gasto mínimo para poder realizar el servicio es de 2700€

Este servicio es para un máximo de 20 comensales

Condiciones de pago:

- Forma de pago 50% al confirmar la reserva y el resto el día después del Evento. Ambos pagos se pueden hacer por transferencia o con tarjeta de crédito.
- Hasta no recibir el justificante de pago no se garantiza el servicio.
- Se facturará el número completo de personas contratado.

En caso de anulación:

- Cancelación antes de los 15 días de la fecha del evento, hay una penalización del 0% de la base.
- Cancelación dentro de los 7 días previos al evento, hay una penalización del 50% de la base (paga y señal íntegra).

Transferencia en cc

SABADELL IBAN CODE ES42 0081 0119 7100 0172 2278

SWIFT CODE BSAB ESBB

Correo electrónico

v.hernandez@saddle-madrid.com

saddle

CONTACTO

Vicky Hernández
Sales Manager

v.hernandez@saddle-madrid.com

+34 633 612 904

