

saddle

MENÚS DE GRUPO PARA

exclusividades



saddle

MENÚ PREMIER CRU



Cóctel de bienvenida

Patata brava

Croqueta de jamón ibérico

Gilda de bonito

Buñuelo de bacalao

Airbag de anchoa y mantequilla de oliva negra

Sentados

Anguila ahumada

Velouté ibérica al palo cortado y pencas de acelga

Lubina salvaje

Beurre monté de estragón y puerro

Jarrete de ternera

Homenaje a Santi Santamaría

Baba au Rhum

Helado de caña de azúcar

Bodega

André Clouet Grande Réserve - Champagne

Eulogio Pomares Zárate - Rías Baixas

Contino Reserva - Rioja

saddle

MENÚ GRAND CRU



Cóctel de bienvenida

Patata brava

Croqueta de jamón ibérico

Gilda de bonito

Buñuelo de bacalao

Airbag de anchoa y mantequilla de oliva negra

Sentados

Bogavante gallego

Salpicón tibio

Mero a la brasa

Beurre noir y endivia

Solomillo de Rubia Gallega

Salsa Bourguignonne

Panna cotta de chocolate 75%

Helado de nuez pecana

Bodega

Bollinger Special Cuvée – Champagne

Lapola – Ribeira Sacra

Abadía Retuerta Selección – Castilla y León

Oremus 5 Puttonyos – Tokaji

Suplemento

- 65 p.p -

Precios expresados en Euros. IVA 10% incluido.

saddle

NUESTROS EXTRAS





Dual bar

Situado permanentemente en la zona de la barra. Incluye:

Estación de ostras
Steak tartar preparado *in situ*
Pâté en croûte

Suplemento
- 20 p.p -

Cortador de jamón

Jamón ibérico de bellota
- 1500 -

Cóctel con estación de queso

Asistidos por nuestro Fromelier

Suplemento
- 12 p.p -

Precios expresados en Euros. IVA 10% incluido.





Cóctel con estación de caviar Caspian Pearl Oscietre

1 Kilo: - 2000 -

1/2 Kilo: - 1100 -

Bienvenida con coctelería

No es Negroni, Savoy, Derby Sling, The Beachcomber y Jardín Granizado

Suplemento

- 10 p.p -

Barra libre

Suplemento

1 hora: - 40 p.p -

2 horas: - 60 p.p -

Precios expresados en Euros. IVA 10% incluido.





Solo hay una oportunidad para causar una primera buena impresión.

Flores colgantes

Claveles
- 1800 -

Rosas
- 3000 -

Centros de mesa

65 / unidad

Arte Esculpido en Hielo

Creaciones en hielo diseñadas a medida
para elevar y distinguir su evento
- Precio a consultar -

Precios expresados en Euros. IVA 10% incluido.



Guitarra española

Amenización durante el cóctel
(Sujeto a disponibilidad)

Desde
- 1250 -

Tablao flamenco

(Sujeto a disponibilidad)

Desde
- 2800 -

Servicio de violinista en vivo

(Sujeto a disponibilidad)

Dos pases de canciones

Elija entre dos pases del repertorio o una canción especial para usted
Esta opción debe ser comunicada con dos semanas de antelación

- 500 -

Amenización

(30 minutos de música ambiental)
- 1000 -

Amenización

(50 minutos de música ambiental)
- 1500 -

Equipo de sonido

- 1500 -

Equipo de sonido y televisión

- 2200 -

Precios expresados en Euros. IVA 21% incluido.



saddle

L'ART DE LA TABLE

Experiencia Gastronómica Única.
Te invitamos a sumergirte en el arte de la cocina clásica,
donde prepararemos cada plato a la vista de los comensales.

Forma parte de esta experiencia culinaria,
en la que cada bocado se convierte en un espectáculo
y narra su propia historia.

Para un máximo de 30 comensales.
El precio incluye mesa imperial decorada con claveles (en techo y mesa).



L'Art de la Table: Un ritual inédito de excelencia y emoción para tu próximo evento.

Hay eventos excepcionales, y luego están aquellos que trascienden lo imaginable. L'Art de la Table no es solo una experiencia gastronómica sin precedentes; es un festín de los sentidos, un rito de opulencia y poesía, concebido para anfitriones que aspiran a conmover el alma de sus invitados.

Un acontecimiento donde cada comensal se convierte en testigo privilegiado de un espectáculo sin igual: una oda al clasicismo más refinado, donde el universo de la mesa es escenario y el servicio, una sinfonía de gestos precisos.

Treinta afortunados invitados serán testigos privilegiados de este singular ritual gastronómico, ideado y dirigido por Israel Ramírez, maestro de ceremonias, en perfecta armonía con el prestigioso chef Pablo Laya, estrella Michelin.

Camareros virtuosos ejecutan su arte en total sincronía, trincan, flambean, descorchan y levantan campanas de plata con una cadencia casi hipnótica, transformando cada instante en una danza coreografiada de esplendor y maestría.

Haz que tu próximo evento trascienda la gastronomía; conviértelo en un recuerdo imborrable, una vivencia que permanezca más allá del tiempo y del paladar, sellada en la memoria de los privilegiados asistentes.

Bienvenido a L'Art de la Table, donde la gastronomía roza lo sublime y cada instante resuena en la memoria con el eco inmortal de lo verdaderamente extraordinario.

¿Por qué elegir L'Art de la Table para tu próximo evento?

Porque no se trata solo de organizar un evento magnífico, sino de esculpir un legado, de dar vida a un instante que perviva en la memoria y el corazón de tus invitados mucho después de que se apaguen las luces.

Convierte tu próximo evento en algo legendario.





Cóctel de bienvenida
Croqueta de jamón ibérico
Buñuelo de bacalao
Gilda de bonito
Airbag de anchoa
y mantequilla de oliva negra
Patata brava

Dual bar
Situado permanentemente en la zona de la barra. Incluye:

Estación de ostras
Steak tartar preparado *in situ*
Pâté en croûte
Estación de quesos
Asistidos por nuestro Fromelier

Barra de coctelería
No es Negroni, Savoy, Derby Sling,
The Beachcomber y Jardín Granizado

Sentados

Gamba roja de Garrucha

En crudo, ajoblanco y bilbaína de vainas

Rillettes de corzo

Al estilo Le Mans, paté de dátil y remolacha

Bogavante gallego

Salpicón tibio

Guisante lágrima y chipirón de anzuelo

Velouté de ajo asado

Lenguado Meunière a la brasa

Verduras de temporada encurtidas

Jarrete de ternera

Homenaje a Santi Santamaría

Soufflé Saddle

Dry curaçao, vainilla de Madagascar y naranja

Bodega

Bollinger Special Cuvée – Champagne

As Sortes – Valdeorras

Rioja Alta Gran Reserva Especial – Rioja

Oremus 5 Puttonyos – Tokaji

- Desde 13.000 -

Precios expresados en Euros. IVA 10% incluido.

saddle

CONTACTO

eventos@saddle-madrid.com

+34 912 16 39 36

