

# 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.*

### Entrante

(a elegir un plato antes del evento)

#### **Foie gras entier**

Zanahoria cítrica y brioche nantés

#### **Flor de calabacín**

Rellena de comte, beurre blanc y vine jaune

#### **Gamba roja del Mediterráneo**

Tartar y sus corales al ajillo

---

### Segundo plato

(a elegir un plato antes del evento)

#### **Jarrete de ternera**

Homenaje a Santi Santamaría

#### **Solomillo de rubia gallega**

En salsa Bourignonn

#### **Pichón Mont Royal**

Gnocchi de patata en su jugo

---

### Primer plato

(a elegir un plato antes del evento)

#### **Bacalao confitado**

Guiso a la madrileña, migas y pilpil de hierbas

#### **Mero salvaje**

Escabeche de aceitunas Campo Real y chirivías

#### **Lubina salvaje**

Salsa de champagne y aceite de hierbas

### Postre

(a elegir un plato antes del evento)

#### **Chocolate**

Piña asada, haba tonka y canela

#### **Babà au rhum**

Chantilly de vainilla y melazas

#### **Manzana Verde**

Eneldo y crème fraîche



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 N°2 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

Telmo Rodríguez - Molino Real - Málaga

- 150 -

## **Extra trufa negra (5 gr.)**

Tuber melanosporum, suplemento (sujeto a disponibilidad por temporada)

- 20 -

## **2 Blinis de Caviar (10 gr.)**

Precio por persona

- 38 -

## **Ostras con escabeche de algas y al natural**

Precio por persona

- 20 -



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 2500€*

*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](mailto:v.hernandez@saddle-madrid.com)

+34 633 612 904

