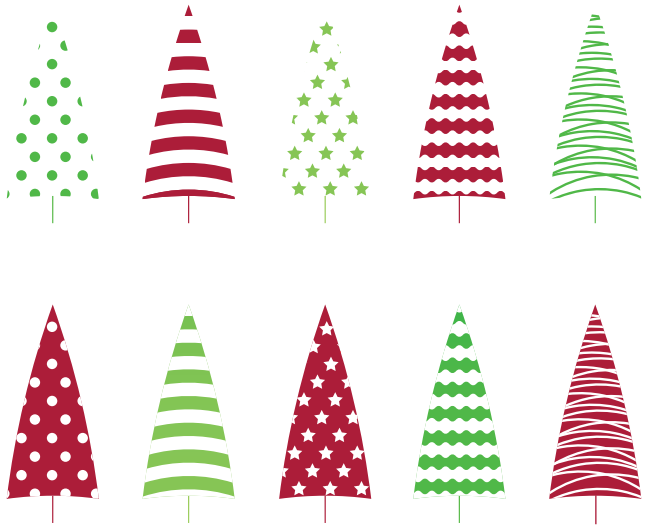

Este año tu cena de Navidad
puede ser de diez.

Solo tienes que elegir uno de nuestros menús y
nosotros nos encargaremos de que todo sea perfecto.

¡Feliz Navidad y próspero 2014!

Estos son los platos que te proponemos para esta Navidad. Si quieres sorprender a tus invitados y te cuesta decidirte, no dudes en llamarnos. Juntos encontraremos la opción que más se adapta a lo que estás buscando.

Aperitivos

Jamón ibérico de bellota (envasado de 100 gr.)	12,00 €
Lomo ibérico de bellota (envasado de 100 gr.)	8,00 €
Queso parmesano (100 gr.)	7,00 €
Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva virgen extra (100 gr.)	25,00 €
Foie mi-cuit a los tres licores (terrina de 250 gr.)	40,00 €

Primeros platos

Consomé (el litro está recomendado para 4-5 pax)	30 €/litro
Sopa de pescado a la donostiarra	25 €/pax
Crema de boletus con trufa	15 €/pax
Pastel de setas con salsa de verduras y foie (mínimo 6)	15 €/pax
Pastel de txangurro a la donostiarra (mínimo 6)	20 €/pax
Pastel de espárragos blancos con puntas de trigueros y mahonesa de albahaca	12 €/pax
Canelones de rabo de toro	20 €/pax
Canelones de marisco con salsa suave marisquera	20 €/pax
Gnoquis a la parisienne	15 €/pax
Menestra de verduras	15 €/pax
Ensalada templada de juliana de judías verdes con langostinos y tomate concasse	12 €/pax

Segundos platos

Carrilleras de cerdo ibérico de bellota con verduras	20,00 €/pax
Albóndigas de ternera con trufa y parmentier de patatas	20,00 €/pax
Perdices estofadas con patatas paja y cebollitas francesas	30,00 €/ud.
Carrilleras de ternera con puré de patata	20,00 €/pax
Roastbeef con patatas y verduras	20,00 €/pax
Pularda rellena (6 pax)	175,00 €/ud.
Capón relleno (8 pax)	240,00 €/ud.
Pava rellena (8 pax)	200,00 €/ud.
Pavo relleno (12 pax)	220,00 €/ud.
Merluza rebozada con salsa de chipirón y arroz blanco	22,00 €/pax
Merluza en salsa verde con patatas nuevas de guarnición cocidas y guisantes	22,00 €/pax
Rape a la americana con langostinos	25,00 €/pax

Guarniciones de las aves: salsa de Oporto, jugo de carne, arroz blanco con pasas y piñones, cebollitas glaseadas, setas, guisantes, zanahorias, ciruelas al vino tinto, manzanas salteadas, puré de manzana, orejones y patatas paja.

Postres (tartas para 8 pax)

Tarta sable de limón con merengue	30,00 €/ud.
Tarta de tres chocolates	40,00 €/ud.
Tarta de cremoso de frutos rojos y mousse de mandarina	40,00 €/ud.
Tronco de cremoso de fruta de la pasión y mango con mousse de mascarpone	40,00 €/ud.
Tronco de cremoso de caramelo y mousse de chocolate con leche	40,00 €/ud.
Macarons	0,80 €/ud.
Trufas	1,00 €/ud.

* Los precios no incluyen IVA.
* El transporte tienen un suplemento de 20€ en Madrid capital y de 30€ fuera de Madrid.

www.tencook.com

Ten COOK
Catering

Catering TenCook
Cristina Loring 626 852 779
Fax 913 294 912
Avenida de Aragón, 398 - 28022, Madrid.
CIF B-86309804
info@tencook.com