LA BOHÈME

CATERING & EVENTS

LA BOHÈME

Fundado por profesionales procedentes de la escuela de alta cocina Le Cordon Bleu y con experiencia en algunos de los mejores restaurantes con Estrella Michelin del mundo, La Boheme Catering es un catering de alta gama y elaboración artesanal.

Cuenta con un equipo multidisciplinar que acumula más de 20 años en el sector de la hostelería.

La Boheme se caracteriza por su flexibilidad, versatilidad y alta calidad, adaptando cada menú y evento a las necesidades específicas de cada uno de sus clientes.

Para garantizar la máxima calidad en sus servicios, La Boheme cuenta con una escuela de formación interna de personal.

DRINK DE BIENVENIDA

(elegir 1)

Bloody Mary

Aperol Spritz

Piña colada

Mojito

<u>En caso de que los novios quieran un cóctel distinto, se podrá ofrecer con un sobrecoste de 4€ por persona.</u>

LA BOHÈME

APERITIVOS FRIOS

(A elegir 6)

- Tacita de gazpacho tradicional
- Tacita de vichyssoise con tierra de torrezno
- Tacita de gazpacho de uvas y moras
- Cracker de anchoa y salmorejo
- Selección de quesos, membrillo y sus confituras
- Lomito ibérico de la Sierra de los Pedroches
- Coca de foie y anguila ahumada con membrillo de manzana
- Bombón de foie con cobertura dorada
- Ceviche de lubina con leche de tigre
- Cucharita de dados de atún rojo con mayonesa de ají amarillo
- Oreo de steak tartare
- Dados de salmón Gravlax con crema de eneldo
- Rollito vietnamita con salsa sweet chili
- Gildas mixtas
- Cuchara de pimientos del piquillo caramelizados
- Rollito de roast beef con muselina de patata trufada
- Polvorón de parmesano con ganache de miel trufada
- Cucharita de tartar de vieira con emulsión de jalapeños

LA BOHÈME

APERITIVOS CALIENTES

(A elegir 6)

- Tacita de consomé
- Tacita de crema de calabaza y pesto
- Tacita de crema Thai con aceite picante
- Crujiente de yema de huevo y trufa
- Crujiente de yema de huevo y chistorra
- Buñuelos de bacalao con alioli negro
- Selección de croquetas variadas
- Tosta de sobrasada, miel y huevo de codorniz
- Brioche de carrilleras con pomada de trufa
- Langostinos Robuchon y macho kimchee
- Gyozas con ponzu
- Crujiente de morcilla con mermelada del piquillo
- Tosta de brie trufado
- Tempura de verduras con mayonesa de albahaca
- Champiñón en tempura con mayonesa Tiger
- Gamba tempurizada con mayonesa estilo Nobu
- Dado de atún salteado al Wok con base de lechuga trocadero
- Cucharita de chanquetes con huevo de codorniz
- Rollitos de pato hoisin
- Tacos de merluza a la romana con ali oli
- Rabas de calamar
- Butter chicken
- Bikini trufado
- Samm de panceta teriyaki

LA BOHÈME

ENTRANTES

(A elegir 1)

- Burrata, salmorejo y pesto, con caviar de AOVE y brotes verdes
- Canelón de gamba blanca con crema de carabineros
- Canelon de boletus y foie con puerro crujiente
- Crema de boletus con foie y crackers de parmesano
- Ensalada de perdiz escabechada
- Alcachofas a la brasa con foie a la plancha
- Ravioli de pato con salsa de oporto, foie y trufa
- Timbal de mango, aguacate, tomate y atún rojo. Aliño de mango.
- Salpicón de pulpo, langostino y mejillón
- Carpaccio de dorada
- Tiradito de atún rojo Balfegó con ensalada de wakame y toque de trufa
- Tiradito de lubina a la llama y escabeche clásico
- Gazpacho de melocotón con gambas blancas y melocotón flambeado

LA BOHÈME

PRINCIPALES

(A elegir 1)

- Nuestro Solomillo Wellington cortado en salón (8€ adicionales por comensal)
- Pluma ibérica Okonomiyaki con muselina de boniato y espárragos verdes.
- Lingote de cochinillo, patata gratín y cebollitas glaseadas.
- Carrilleras ibéricas glaseadas en su salsa y puré de patata trufado.
- Solomillo de vaca con salsa perigord, patata gratín y cebollitas glaseadas. Extra de foie consultar.
- Canelón de rabo de todo, foie y su jugo. Puerro crujiente.
- Pularda rellena, arroz de pasas y piñones y cebollitas glaseadas.
- Merluza en masa filo con salsa beurre blanc y tirabeques.
- Codorniz de las landas rellena, salsa de su jugo y manzanas al brandy.
- Roast beef, parmentier de patata trufado y verduritas al grill. Salsa Perigord.

POSTRES
(A elegir 1)

- Tarta árabe de obleas
- Tatín de plátano con chantilly
- Tarta árabe de limón y merengue tostado
- Coulant de chocolate y praliné con helado de vainilla
- Coulant de dulce de leche con helado de vainilla
- Isla flotante (crema inglesa, merengue y frutos del bosque)
- Helado de violeta con peta zetas
- Nuestra tartaleta de limón y merengue
- Cremoso de chocolate blanco y maracuyá
- Tiramisú
- Torrija caramelizada a la naranja con crema inglesa
- Tarta banoffee
- Córner de dulces de La Boheme. **5€ / persona**
- **Opciones de tartas de boda. Consultar tamaños, versiones y precios.**

LA BOHÈME

BEBIDA DE CÓCTEL Y BANQUETE

- Agua mineral y con gas
- Zumo de tomate aliñado
- Refrescos (Coca cola normal, light y zero, fanta de naranja y limón, tónica)
- Cerveza, sin alcohol y sin gluten
- Vino tinto Marqués de Murrieta Reserva
- Vino blanco José Pariente
- Licor de crema, hierbas y pacharán

*** Opciones de champagne y córner de champagne. Consultar precio.**

LA BOHÈME

BARRA LIBRE

Servicio de 4h de barra libre con destilados (primera copa en mesa)

- Whisky: Johnny Walker Red Label, Ballantines
- Ginebra: Seagrams, Beefeater y Tanqueray
- Ron: Brugal y Barceló
- Vodka: Absolut

* Consultar opciones de barra libre premium.

LA BOHÈME

OPCIONES DE RECENA

Recena estándar:

- Sandwiches, medias noches y wraps variados.

Suplementos:

- Migas con huevos, torreznos y chistorra. 5€/persona
- Smash BOOGIE BURGERS en directo con lechuga, tomate, pepinillos, bacon, queso y nuestra salsa especial. 9€/persona

PUESTOS TEMÁTICOS

LA BOHÈME

PUESTOS TEMÁTICOS (1/3)

Servicios de 1.30 h durante el cóctel, para mínimo 80 personas.

CORTADOR DE JAMON

PRECIO TOTAL: 750€ sin IVA

Jamón de los Pedroches cortado a mano y con opciones de personalización.

PUSTO DE SUSHI

PRECIO POR PERSONA: 6€ sin IVA

Estación de niguiris y makis. No incluye la elaboración en vivo.

SHOWCOOKING PREMIUM DE SUSHI

PRECIO POR PERSONA: 18€ sin IVA

Elaboración de niguiris, makis, temaki y sashimi elaborados al momento por un sushiman con todas las guarniciones y salsas clásicas.

PUESTOS TEMÁTICOS (2/3)

MAESTRO PULPEIRO

PRECIO POR PERSONA: 12€ sin IVA

Cortado a tijera, con sus cachelos y en su plato tradicional.

PUESTO DE ANCHOAS Y BOQUERONES

PRECIO POR PERSONA: 9€ sin IVA

Equipo disfrazado con temática de salador cántabro que brinda la mejor experiencia, desespinando las anchoas en el momento. Servidas en latitas de conserva.

PUESTO DE PIZZAIOLO

PRECIO POR PERSONA: 9€ sin IVA

Cremas frías y calientes, crudités con su dippeo, ensaladas y verduras en sus mejores versiones.

LA BOHÈME

PUESTOS TEMÁTICOS (3/3)

PARRILLA

PRECIO POR PERSONA: 10€

Selección de cortes premium elaborados al momento con carbón japonés, con variedad de salsas para maridar los cortes. Entraña, pluma ibérica, panceta teriyaki entre los cortes elegidos.

BODEGON DE QUESOS

PRECIO POR PERSONA: 5€ sin IVA

Selección de quesos nacionales e internacionales cortados y servidos al momento junto a distintos panes, confituras y frutos secos.

VIVA MEXICO

PRECIO POR PERSONA: 8€

Degustación de tacos clásicos (cochinita pibil, carnitas) junto a sus guarniciones tradicionales.

LA BOHÈME

TÉRMINOS Y CONDICIONES (1/2)

- El servicio incluye un paquete básico de material que incluye personal, menaje, cristalería, vajilla, cubertería, mantelería, transporte y recogida. Muy importante consultar paquete básico. En caso de necesitar material especial, se podrá presupuestar.
- El servicio incluye menús especiales (alérgicos, diabéticos, vegetarianos, veganos, etc.).
- La duración del servicio desde la llegada de los invitados será de 8 horas incluyendo la barra libre estándar de 4 horas.
- Los cambios en horarios y menús serán aceptados hasta con dos semanas de antelación al evento. La Boheme no se responsabiliza de la imposibilidad de ejecutar cambios en plazos inferiores al estipulado ni del sobrecoste que pueda suponer.
- Los clientes serán responsables del mal uso de las instalaciones en caso de que se produzca cualquier tipo de desperfecto ocasionado por los invitados.
- Los clientes enviarán dos listas de invitados con el protocolo: una de mesas y otra alfabética, 10 días antes de la celebración del servicio, así como el plano del sitting.
- La Bohème ofrecerá una degustación de menú para 6 personas en nuestras instalaciones que incluirá 8 aperitivos entre fríos y calientes, 2 entrantes, 2 principales y 2 postres. En el supuesto en el que el menú no fuera aceptado, se cobraría cada cubierto a 50€/persona sin IVA.

TÉRMINOS Y CONDICIONES (2/2)

- Precio del servicio: 170€/persona, sin IVA. Este precio incluye: drink de bienvenida, 6 aperitivos fríos, 6 calientes, entrante, principal, postre, mignardises, café, licores, barra libre y recena estándar.
- En caso de que el servicio se produzca fuera de Madrid se revisarán las condiciones y precios.
- En caso de que el personal de seguridad, mantenimiento, sonido, fotógrafos, etc. deba ser atendido, el precio del menú será de 50€ por persona sin IVA, y en caso de no ser confirmados, no serán atendidos por La Bohème.
- A partir de las 4 horas de barra libre estándar, cada hora extra se cobrará a razón de 1.600€ sin IVA, previo consentimiento por escrito de los novios o en su defecto de sus padres.
- El cliente enviará la confirmación del presupuesto previamente firmado. Sin la firma y el abono de la reserva no podrá bloquearse la fecha.

FORMA DE PAGO

- Los clientes abonarán 4.000€ + IVA en concepto de anticipo para la reserva de fecha. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación del servicio por parte del cliente.
- El resto hasta llegar al 100% del total del presupuesto se abonará 10 días antes de la celebración del servicio a la siguiente cuenta.

NÚMERO DE CUENTA:

ES51 0081 7306 6000 0138 1444

Aceptación del presupuesto

Fecha:

Firma:

LA BOHÈME

LA BOHÈME