

pularda tradicional

Elaborada de forma artesanal con su salsa y acompañamientos: compota de manzana, farsa o patatas paja (a elegir dos).

Deshuesada a mano, rellena de carne, foie, manzana y trufa. Asada al horno.

Se entrega ya loncheada y en recipientes aptos para el horno.

Lista para calentar y servir.

PULARDA: 12- 14 raciones. Precio: 170,00 € (aprox. 12,50 €/ración)

MEDIA PULARDA: 6-7 raciones. Precio 92,00 € (aprox.13,00 €/ración)



NAVIPACK

lo mejor de nuestra cocina

3 litros de consomé casero

+

Pularda tradicional con su salsa
acompañada de compota
de manzana y farsa

+

Tronco de Navidad
de castaña y trufa

MEDIO NAVIPACK

lo mejor de nuestra cocina

1,5 litros de consomé casero

+

Media pularda tradicional con
su salsa acompañada de compota
de manzana y farsa

+

Tronco de Navidad
de castaña y trufa

CENA COMPLETA PARA 12 PERSONAS

Precio: 250,00 € (aprox. 20,00 €/pers.)

CENA COMPLETA PARA 6 PERSONAS

Precio: 142,00 € (aprox. 23,00 €/pers.)



TELÉFONOS DE PEDIDOS:

913 846 116

649 433 650 / 649 433 651

AVDA. DE MANOTERAS 22, NAVE 45
28050 MADRID

www.cookingartcatering.com
info@cookingartcatering.com

REG. SAN. 26.00010486/M

Se aceptarán pedidos hasta el 21/28 de Diciembre

OTROS PUNTOS DE VENTA:

GOLD GOURMET, Ortega y Gasset 85 (91 402 03 63)

LIQUOR SHOP, Orense 69 (91 571 17 10)

EL PRIMER CLUB DEL VINO, Comandante Zorita 6 (91 534 10 46)

ECONOMATO DE COMUNIDADES, Bolivia 32 (91 359 10 43)

LA BODEGA DEL GOURMET, Ppe. De Vergara 285 (91 350 73 57)

MANTEQUERÍAS ALEMANAS, Padilla 88 (91 401 98 21)

GOLD GOURMET PLATEA, Goya 7 (91 173 18 85)

JOSÉ ÁLVAREZ ALIMENTACIÓN SELECTA, Mercado de la Paz. Ayala, 32 (91 576 45 45)

MODO DE CALENTAR:

Pularda: Precalentar el horno a temperatura media/ baja, aprox 100° C. Retirar el plástico que envuelve la pularda. Introducirla al horno cubierta con papel de aluminio, en la bandeja en que se entrega. Calentar durante 45 minutos aproximadamente.

Farsa, y/o puré: Los dos acompañamientos se entregan en recipiente para horno, se pueden calentar de la misma manera que la pularda, retirando siempre el plástico y cubriendo con papel aluminio o bien, si lo desea, en cazos al fuego. Si lo calienta en microondas hay que cambiar de recipiente a otros aptos para ello. (El puré se puede servir del tiempo si se desea).

Patatas paja: Preparadas para servir a temperatura ambiente. Conservar en lugar seco. NO meter en nevera.

Salsa: Pasar a un cazo y calentar al fuego, se recomienda servir muy caliente.

Ingredientes

Pularda: Pularda deshuesada, pechuga de pollo, carne picada de ternera y cerdo, manzana, pan de molde, nata huevo, foie, trufa, pasa y ciruelas, Brandy, sal y pimienta blanca.

Puré de manzana: Manzana, vino blanco, azúcar, comino, canela, sal y pimienta.

Farsa: Ciruelas deshuesadas, orejones, pasas, piñones, Brandy, Oporto y mantequilla.

Salsa: Cebollas, caldo de ave, vino blanco, aceite de oliva virgen extra, foie, sal, pimienta blanca y maizena.

*Contiene: gluten, huevo, lácteos, sulfitos y frutos secos.

IMAGEN: Tronco de Navidad de castaña y trufa (12 personas) 60,00€

Navidad en





PLATOS PREPARADOS NAVIDAD 2.018

+ APERITIVOS FRÍOS:

. OFERTA ESPECIAL: Foie entero de pato (320 gr.) D.O. Périgord “cuisiné a l’ancienne” (Medalla de Oro Paris), acompañado de tostas de brioche y confitura de cebolla.....	58,00 €
. Jamón ibérico de bellota con picos (300 gr./ 500 gr.).....	42,00 € / 67,00 €
. Fiambre de gallina trufada con “pan de sfoglia” y salsa pommes (500 gr.).....	38,00 €
. Rocas de Parmesano (500 gr.) con mini “linguas di soucera”.....	24,00 €
. Camembert de leche de Bufala a la trufa (400 gr.) con “linguas di soucera”.....	25,00 €
. Crêpes de rabo de toro (40 unid.).....	40,00 €
. Crêpes de torta del casar (40 unid.).....	38,00 €
. Brochetas de salmón con salsa de eneldo (30 unid.).....	36,00 €
. Brochetas de tomate y mozzarella (30 unid.).....	33,00 €
. Rolls de pato laqueado (30 unid.).....	38,00 €
. Mini sandwichitos variados: (jamón York, queso, pollo, bacon y huevo...)(30 unid.).....	28,00 €
. Micro baggels surtidos (pollo César, pastrami y queso, verduras, salmón y finas hierbas)(24 unid.).....	35,00 €
. Trío patés caseros con panecillos: perdiz(200gr); tomates secos(200gr); espárragos+ (tostas brioche, chips parma, crackers).37,00 €	

+ APERITIVOS CALIENTES: (se entregan en recipientes aptos para calentar al horno)

. Mini pechuguitas Villarroy (30 unid.).....	38,00 €
. Saquitos crujientes de verduras con salsa agridulce (30 unid.).....	38,00 €
. Mini quiche lorraine de bacon y queso (22 unid.).....	25,00 €
. Micro hamburguesitas (24 unid.).....	36,00 €
. Mini samosas crujientes de cordero lechal con salsa de yogourt (24 unid.)	30,00 €
. Pañuelitos de gambas y verduras con salsa de soja (24 unid.).....	30,00 €
. Mini burrito de chile con carne con su salsa (24 unid.).....	30,00 €

+ ENTRADAS Y PESCADOS:

. Consomé casero (1 litro).....	15,00 €
. Crema de calabaza al curry con crujiente de parmesano (1 litro).....	30,00 €
. Terrina COOKINGART de foie entero de pato y pan de especias con manzana confitada, acompañada de tostaditas de brioche (aprox. 1 Kg) Frío.....	185,00 €
. Tarta cremosa de cebolla y queso de cabra (6 pers.).....	55,00 €
. Gratinado de txangurro al horno. Incluye pyrex (8 pers.).....	120,00 €
. Salmón marinado con salsa de eneldo y blinis (1/2 Kg) Frío.....	40,00 €
. Salmón poché entero cocido en gelatina acompañado de puré de alcachofa y ensalada de patata.....	65,00€/Kg.
. Lingote frío a los 2 salmones con su vinagreta (6 pers. /12 pers.)Frío.....	80,00 € / 145,00 €
. Mousse de espárragos verdes con su crema de espárragos blancos. (6 pers. /12 pers.)Frío.....	54,00 € / 96,00 €
. Crumble de calabacín al camembert. Incluye pyrex (4 pers. /10 pers.).....	36,00 € / 85,00 €
. Flores de alcachofa rellenas con parmentier de jamón y queso de parma (min. 4 pers.).....	14,00 €/pers.
. Ensalada de perdiz escabechada, queso de cabra y cebolla confitada con su vinagreta (min. 6 pers.)...16,00 €/pers.	

+ SEGUNDOS:

. “Nuestra especialidad” Pularda rellena, acompañada de puré de manzana, farsa o patatas paja (a elegir 2 acompañamientos) (12-14 pers.).....	170,00 €
. “Nuestra especialidad” 1/2 Pularda rellena, acompañada de puré de manzana, farsa o patatas paja (a elegir 2 acompañamientos) (6-7 pers.)	92,00 €
. Lasagna de foie y setas. Incluye pyrex (4 pers. /10 pers.).....	76,00 € / 180,00 €
. Verdinas con perdiz de tiro y setas (min. 6 pers.).....	16,00 €/pers.
. Rabo de toro acompañado de cebollitas al aceto balsámico y patatas paja (min. 4 pers.).....	22,00 €/pers.



PLATOS PREPARADOS NAVIDAD 2.018

- .Roast beef asado a la inglesa, acompañado de gratin verduras con boletus y pimientos confitados(min4 pers)21,00€/pers.
- .Pata de lacón caramelizada con su salsa (aprox. 6/7 Kg.).....17,50 €/kg.

+ ACOMPAÑAMIENTOS EXTRAS :

- .Tagliatelas de zanahoria (min.10 unid.) 50 gr./unid.....1,50 €/unid.
- .Tagliatelas de calabacín y verduras mediterráneas (min. 10 unid.)70 gr/unid.....2,20 €/unid.

+ PLATOS INFANTILES :

- .Mini medias noches (para la pata de lacón).....0,70 €/unid.
- .Mini hamburguesas (6 unid.).....24,00 €
- .Bocaditos crujientes de pollo (800 gr.).....43,00 €
- .Mini pizzas (20 unid.).....20,00 €

+ POSTRES:

- ."Tronco clásico de Navidad" de castaña y trufa (12 pers.).....60,00 €
- .Tarta de manzana con costra de almendras (8 pers.).....56,00 €
- .Cheesecake especial COOKINGART (8 pers.).....56,00 €
- .Moscovitas (500 gr.).....24,00 €

NAVIPACK "lo mejor de nuestra cocina"

3 Litros de consomé casero

+

Pularda tradicional con su salsa acompañada de compota de manzana y farsa

+

Tronco de Navidad de castaña y trufa

Precio cena completa para 12 personas: 250,00 € (aprox. 20,00 € / pers.)

½ NAVIPACK "lo mejor de nuestra cocina"

1,5 Litros de consomé casero

+

½ Pularda tradicional con su salsa acompañada de compota de manzana y farsa

+

Tronco de Navidad de castaña y trufa (6 personas)

Precio cena completa para 6 personas: 142,00 € (aprox. 23,00 € / pers.)

CONDICIONES

.Los pedidos se realizarán por teléfono o mail con confirmación de vuelta. No se aceptan anulaciones vía mail o buzón de voz. Sólo se admitirán pedidos hasta el : 21 diciembre / 28 diciembre / 3 enero

. EL PAGO SE REALIZARÁ EN METÁLICO A LA ENTREGA O POR TRASFERENCIA BANCARIA ANTICIPADA.

. Los pedidos podrán ser recogidos en nuestras instalaciones: AVENIDA DE MANOTERAS Nº 22, NAVE 45. 28050 MADRID

.Recogidas: Navidad 23 / 24 Diciembre mañana; Fin de Año 30 /31 Diciembre mañana; Reyes 4 / 5 Enero mañana

. Envíos a domicilio (consultar disponibilidad): se cobrarán 15 € de portes para pedidos inferiores a 425 € en Madrid centro (incluida La Moraleja y Aravaca). Otros lugares, consultar.

Telf. pedidos COOKINGART: 649 433 651 / 649 433 650 / 913 846 116

Mail: info@cookingartcatering.com