

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



PLATOS PREPARADOS NAVIDAD 2.019

+ APERITIVOS FRÍOS:

. OFERTA ESPECIAL: Foie entero de pato (300 gr.) D.O. Périgord “cuisiné a l’ancienne” (Medalla de Oro Paris), acompañado de tostas de brioche y confitura de cebolla.....	59,00 €
. Jamón ibérico de bellota con picos (300 gr./ 500 gr.).....	42,00 € / 67,00 €
. Cuñas de queso Manchego “Marqués de Mendiola”(400 gr.)(Medalla oro y plata WCA 2016/19) con taralli.....	22,00 €
. Rocas de Parmesano (500 gr.) con mini “linguas di soucera”.....	24,00 €
. Crêpes de rabo de toro (40 unid.).....	40,00 €
. Crêpes de cochinita pibil (40 unid.).....	40,00 €
. 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 €
. Trío patés caseros con panecillos:perdiz(200gr); tomate seco(200gr); espárrago + (tostas brioche, chips parma, crackers).....	37,00 €
. Mini croissants de hojaldre de jamón y queso (24 unid).....	26,00 €

+ 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 €
. Micro hamburguesitas (24 unid.).....	38,00 €
. Mini samosas crujientes de cordero lechal con salsa de yogourt (24 unid.)	32,00 €
. Pañuelitos de gambas y verduras con salsa de soja (24 unid.).....	32,00 €
. Brochetas de pollo yakitory (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	195,00 €
. Tarta cremosa de cebolla y queso de cabra (6 pers.) Caliente	55,00 €
. Saquitos de txangurro, y verduritas al horno con su bechamel(min. 4 pers.) Caliente	19,00 €/pers.
. Salmón marinado con salsa de eneldo y blinis (1/2 Kg) Frío	42,00 €
. Salmón poché entero cocido en gelatina acompañado de puré de alcachofa y ensalada de patata Frío	66,00 €/Kg.
. Mousse de espárragos verdes con su crema de espárragos blancos. (6 pers. /12 pers.) Frío	55,00 € / 98,00 €
. Crumble de calabacín al camembert. Incluye pyrex (4 pers. /10 pers.) Caliente	36,00 € / 85,00 €

+ 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.
. Timbal de pato moulard acompañado pimientos confitados y patatas paja (min. 4 pers.).....	20,00 €/pers.
. Rabo de toro acompañado de cebollitas al acceto balsámico y patatas paja (min. 4 pers.).....	22,00 €/pers.
. Roast beef asado a la inglesa, acompañado de gratin verduras con boletus y pimientos confitados(min. 6 pers.)	21,00€/pers.
. Pata de lacón caramelizada con su salsa (aprox. 6/7 Kg.).....	18,00 €/kg.



PLATOS PREPARADOS NAVIDAD 2.019

+ ACOMPAÑAMIENTOS EXTRAS :

.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 €

+ 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 €

.Panettone COOKINGART con pepitas de chocolate 1 kg.....26,00 €

.Moscovitas (500 gr.).....26,00 €

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.)

1/2 NAVIPACK "lo mejor de nuestra cocina"

1,5 Litros de consomé casero

+

1/2 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