

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 2020

+ **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.....	55,00 €
. Cuñas de queso Manchego "Don Cristobal" DOP Leche de oveja cruda (400 gr.) con pan de cristal.....	22,00 €
. Rocas de Parmesano (500 gr.) con mini "linguas di soucera".....	24,00 €
. Crêpes de cochinita pibil (30 unid.).....	30,00 €
. Brochetas de salmón con salsa de eneldo (30 unid.).....	36,00 €
. Brochetas de tomate y mozzarella (30 unid.).....	33,00 €
. Mini sandwichitos variados: (jamón York, queso, pollo, bacon y huevo...)(30 unid.).....	28,00 €
. Mini croissants hojaldrados 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.).....	36,00 €
. Brochetas de pollo yakitory (24 unid.).....	30,00 €
. Bocaditos crujientes de cordero y berenjenas (24 unid.).....	28,00 €

+ **ENTRADAS:**

. Consomé casero (1 litro).....	15,00 €
. Crema de calabaza al curry con crujiente de parmesano (1 litro).....	25,00 €
. Crumble de calabacín al camembert. Incluye pyrex (4 pers. /10 pers.)	30,00 € / 70,00 €
. Gambas con fideos de arroz y judias de edamame (min. 4 pers.).....	17,00 €/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 €
. Rabo de toro con cebollitas glaseadas y patatas paja (min. 4 pers.).....	16,00 €/pers.
. Pochas con perdiz de tiro y setas (min. 4 pers.).....	18,00 €/pers.
. Canelones de confit de pato y verduritas. Incluye pyrex (6 pers. /12 pers.).....	72,00 € / 140,00 €
. Pata de lacón caramelizada con su salsa (aprox. 6/7 Kg.).....	18,00 €/kg.
. Curry de ternera roja tailandesa acompañado de arroz jazmín (min. 4 pers.).....	19,00 €/pers.

+ **POSTRES:**

. "Tronco clásico de Navidad" de castaña y trufa (12 pers.).....	60,00 €
--	---------

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



PLATOS PREPARADOS NAVIDAD 2020

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

. ROGAMOS HAGAN SUS PEDIDOS LO ANTES POSIBLE.

. Los pedidos se podrán recibir hasta el: Navidad 17 diciembre / Fin de Año y Reyes 28 diciembre.

. Los pedidos se realizarán por teléfono o mail con confirmación de vuelta. No se aceptan anulaciones vía mail o buzón de voz.

EL PAGO SE REALIZARÁ: EN METÁLICO A LA ENTREGA / BIZUM / 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.

. Cookingart se reserva el derecho de modificar los contenidos de los menús en caso de que las posibles alteraciones del mercado así lo hicieran necesario.

Garantizamos aplicar las medidas de higiene más estrictas con relación la pandemia provocada por el SARS-COV-2 (COVID-19), cumpliendo el control estricto de la normativa en la elaboración del producto.

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

Mail: info@cookingartcatering.com