



El Mirador del Botero, Ayllón

Les proponemos un día de servicio con El Mirador del Botero:

- *Servicio profesional de camareros y doncellas.
- *Cocina propia para que nuestros calientes lleguen recién hechos a la mesa.
- *Adorno floral en las mesas.
- * Mesas vestidas y sillas de forja
- *Mantelería
- * Menaje para el evento
- *Distribución de los espacios, si hiciese buen tiempo ofreceríamos el cóctel en el jardín bajo los árboles y porches y si no acompañase el tiempo la celebración tendría lugar en nuestro amplio salón mirador.
- *Bebida durante el servicio
 - Aguas minerales
 - Refrescos
 - Zumos de frutas
 - Cervezas
 - Vino Blanco de Rueda Santos Serrano
 - Vino Tinto Crianza Ribera del Duero Buró
 - Cóctel de cava Lady Ana
 - Cava Brut Nature Louis de Vernier
 - Café e infusiones

CÓCTEL REFORZADO BÁSICO

Vasito de crema de melón

Vasito de gazpacho cortijero

Tosta de Salmón Ahumado

Anchoas del Cantábrico con pimientos

Mini blinis con micuit de pato



Tartaletas rellenas de
Queso de cabra con piñones caramelizados

Palitos de morcilla y manzana reineta

Cucharas de:

Pimiento asados con un toque de queso azul

Tomate dulce con mozzarella y aceite de albahaca

Cuchara comestible de perdiz escabechada con crujiente de puerro

Pan de pueblo relleno de Chorizo a la Sidra

Quesos del país con uvas

Secreto ibérico a la barbacoa

Tosta de solomillo ibérico con mostaza

Brocheta de solomillo de ternera con verduras

Samosas con cebolla dulce

Caramelo de salmón

Croquetas de boletus

Champiñones al jerez con jamón

Piruleta de langostinos a la plancha

Brocheta de

Tacos de salmón con pepino y salsa teriyake

POSTRES

Sorbete de limón al cava

Dulces miniatura

Trufas de chocolate

Cava Brut Nature Louis de Vernier

Cafés e infusiones

PRECIO POR PERSONA 64€euros

Niños hasta 6 años 30 euros €
Tendremos un puesto de niños con perritos calientes de perritera
Patatas fritas, palomitas y pizzas
Duración aproximada de 3 horas

IDEAS por persona

1. Jamón ibérico cortado frente a los invitados acompañado de picos 550€euros
2. Lomo ibérico con picos
Pan con tomate y aceite con jamón ibérico 4€euros
3. Sustituir el vasito por crema de marisco o sopita de setas 1.5€euros
Sustituir el Cava por Cava Brut Nature Anna de Codorníu 1.5€euros
4. Crema de erizo de mar en su caparazón 2.5€euros
Rollito de bacalao con bogavante y lechugas 3.5 euros
Canelones rellenos de marisco con salsa azafrán 2 euros
Vieras a la gallega 3 euros
Y muchos aperitivos más
- 4.- Bebidas de alta graduación en el cóctel por cada botella 30 euros€
- 5.- **Buffet de postres:** Tarta de tres chocolates, milhojas de fresas, crema y nata, helados de helado de yogur búlgaro con grosellas, mango y violetas servidos en cucuruchos, Macaroons variados 10 euros

EL MIRADOR DEL BOTERO es una empresa diferente por tres motivos:

- Tenemos una cocina con horno de leña y barbacoas que transforman las materias primas de calidad en el lugar del evento para ofrecerlas al cliente recién hechas y en consecuencia con todo su sabor, propiedades y texturas originales. Nuestros aperitivos tienen un gusto diferenciado que hará las delicias de sus invitados.

- Nuestro personal es profesional, joven y respetuoso. Cuidamos a nuestros empleados y por eso ellos cuidan al cliente.

- Intentamos impregnar de buen gusto todo en lo que participamos; distribución de espacios, montaje y decoración del mobiliario, presentación de aperitivos, ...

Creemos en una cocina tradicional con guiños a la modernidad, elaborada en el momento y bien servida consigue siempre un ambiente distendido y familiar.

El jardín estaría decorado con bodegones de frutas, mobiliario con acogedores detalles que sorprenderán a sus invitados. Pretendemos que se sientan en casa en un lugar diferente.