



El Mirador del Botero, Ayllón

Postbodas 2015

Les proponemos un picoteo divertido en el jardín del Mirador del Botero:

- *Servicio profesional de camareros.
- *Cocina propia para que nuestros calientes lleguen recién hechos a la mesa.
- * Mesas 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
 - Vino Tinto Joven

PICOTEO

Vasito de gazpacho cortijero

Tortilla de patatas

Tostas de Morcilla de Burgos

Champiñón relleno de jamón al jerez

Croquetas caseras

Minihamburguesas con queso y bacon

Cazuelita de caldereta de cordero

Samosas de cebolla caramelizada (empanadillas hindús) con chutney de mango ó
Torreznillos de la región

Fruta de temporada

PRECIO POR PERSONA 19€ duración 2 horas
(A partir de 50 personas el precio sería 16€ por persona)

Niños hasta 6 años 10 euros €

IDEAS

- | | | | |
|-----|--|--------|---|
| 1. | Jamón ibérico cortado frente a los invitados con picos | 550€ | |
| 2.- | Lómo ibérico con picos | | |
| | Pan con tomate y aceite con jamón ibérico | 4€/p | |
| 3.- | Añadir paella mixta | 3€/p | |
| 4.- | Parrilla con carbón de encina con cocinero frente al cliente | | |
| | *cada producto | 2€/p | - |
| | salchichas frescas y adobadas | | |
| | - costillar con salsa barbacoa | | |
| | - panceta fresca | | |
| | - alitas de pollo | | |
| | *cada producto | 2.5€/p | |
| | - lomo de cerdo en adobo casero | | |
| | - secreto ibérico | | |
| | - presa ibérica | | |
| | - pinchos morunos | | |
| | - brochetas de verduras | | |
| | - chuletitas de cordero | | |
| 5.- | Perritera con carro estilo americano: 50 perritos son 75€ | | |
| 6.- | Bebidas de alta graduación durante el cóctel por cada botella 30€ | | |
| 7.- | Café | 1€/p | |

y muchos más aperitivos

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.

Estaremos encantado de mostrarles El Mirador del Botero con previa cita los sábados y domingos de 12:30 a 2 en el 607777526.

Les esperamos,

Jaime Martino

Ruth Nieto