

Exclusividad y buen gusto en un entorno envidiable

A tan sólo unos minutos de Madrid, situada en la entrada de los Montes de El Pardo, La Quinta de La Muñoza es una fabulosa casa de estilo neoclásico rodeada de bonitos jardines.

Adicionalmente, contamos con una espléndida carpa de 600m² perfectamente integrada que contribuye a situarnos como la mejor alternativa para celebrar tu fiesta.

Y de paso, participa en una obra social:

La Quinta de La Muñoza es un Centro Especial de Empleo que pertenece a la

Fundación Carmen Pardo - Valcarce.

Desde el año 1948 la fundación realiza una labor incansable de formación, apoyo y posterior integración de personas con discapacidad intelectual en el mundo laboral y en la sociedad. A través de sus diversos centros especiales de empleo, da trabajo a más de cien personas con discapacidad intelectual. Y son estas mismas personas, coordinadas por sus correspondientes jefes de taller, las que realizan los trabajos de imprenta, flores, decoración y carpintería; de la misma manera que también se ocupan del mantenimiento de la casa y de los jardines de La Muñoza, de los montajes de los eventos y de colaborar con el equipo de cocina.

Los trabajadores con discapacidad son igual de válidos, de profesionales y de capaces. Y la excelencia del servicio de La Muñoza es una buena prueba de ello.

Ventajas que obtiene tu empresa al contratarnos

En primer lugar porque contratando nuestros servicios obtienes la satisfacción de estar ayudando a la incorporación de personas con discapacidad al mercado laboral.

Además, según la LISMI (*Ley de Integración Social de los Minusválidos ley 13/1982 de 7 de abril*) se establece, para las empresas públicas y privadas con más de 50 trabajadores, la obligación de contratar a un número de trabajadores con discapacidad no inferior al 2% de sus plantillas. Para facilitar el cumplimiento de esta normativa

se establecieron una serie de medidas alternativas de carácter excepcional a la LISMI que se encuentran recogidas en el **Real Decreto (27/2000 del 14 de enero)** y que dice así:

“una medida alternativa al cumplimiento de la LISMI sería la formalización de un contrato civil o mercantil con un Centro Especial de Empleo para la prestación de servicios ajenos y accesorios a la actividad normal de la empresa”.

Por este motivo, la contratación de nuestros servicios de catering supone un beneficio extra a todas las medianas y grandes empresas.

MENÚ COCKTAIL (A.1)

Paletilla de Ibérico con picos.

Queso manchego en su costra con picos.

Tartaletas de pimientos confitados.

Tostaditas de pasas con foie.

Salmón marinado y salmón ahumado con salsa de eneldo y salsa de mostaza.

Chupitos de gazpacho con brochetas de tomate y mozzarella (en temporada) si no podemos.

poner unos chupitos de otra crema de temporada.

Chistorra con salsa de naranja.

Tortillitas de patata con mayonesa.

Patatas baby gratinadas con bacon.

Croquetas variadas.

Rollitos primavera con salsa soja.

Samosas de pollo al curry y de verduras.

Palitos de codorniz caramelizados con especias.

Mini quiche de setas.

Mini hamburguesitas.

Mini brownie de chocolate.

Crêpes de dulce de leche.

Merenguitos.

MENÚ COCKTAIL (A.2)



Vichyssoise de bacalao con crujiente de puerro.

Pudding de cabracho con salsa mousselina y huevas de salmón.

Tejas de parmesano con ensalada de trigueros y tataki de atún.

Carpaccio de solomillo, aceite de oliva y lascas de queso Boffart.

Hamburguesitas de ternera con foie.

Croquetas variadas.

Rollitos de rabo de toro con puré de patata trufado.

Crêpes de pato laqueado con pepino, cebolleta y salsa Hoisin.

Mini quiche de bacon.

Mini quiche de bacalao dorado con patatas paja.

Tostaditas de mousse de foie con cebolla caramelizada.

Platitos pasados:

Solomillo de cerdo Strogonoff con patatas paja.

Risotto de setas de temporada con aceite de trufa.

Crêpes de dulce de leche.

Brownie de chocolate.

Merenguitos.

MENÚ SENTADO (B)

APERITIVOS:

Paletilla de Ibérico con picos.

Torta del Casar con pan tostado.

Crujiente de chistorra con hummus.

Croquetas caseras variadas.

Espárragos verdes a la plancha con salsa Holandesa.

Brick de morcilla con salsa de naranja.

PRIMEROS PLATOS (ELEGIR UNO):

Crema de calabaza con raviolis de queso.

Crema de tomate con albahaca.

Risotto de parmesano y setas.

Pudding de cabracho con salsa de piquillos.

Pudding de berenjena y calabacín con salsa de gorgonzola.

Ensalada de salmón ahumado con salsa de mostaza.

SEGUNDOS PLATOS (ELEGIR UNO):

Dorada con salsa de azafrán, champiñones a la plancha y patatas panadera.

Merluza en salsa verde con guisantes y patatas cocidas.

Lubina rellena de changurro con salsa de marisco, wok de verduras.

Carrillera de ternera estofada al vino tinto con pudding de pimientos confitados y patatas paja.

Pintada rellena con salsa de Oloroso, espinacas con pasas y piñones y cebollitas glaseadas.

Codornices rellenas deshuesadas con foie, salsa de jerez dulce, blinis de maíz y flanes de raíz de apio.

Vitello Tonato con salsa de atún, verduras a la plancha y cebolletas.

POSTRES (ELEGIR UNO):

Peras al café con Chantilly de vainilla.

Helados con fruta de temporada.

Tatín de manzana con salsa de caramelo y helado de vainilla.

Mousse de tres chocolates.

Tartaletas de mango y pasión con frambuesas.

Tartaletas de limón con merengue.

Tiramisú con salsa de café.

Pan.

Café e infusiones.

MENÚ BUFFET (C.1)

APERITIVOS:

Jamón con pan de cristal y tomate.

Tartaletas de pimientos confitados.

Gambas crujientes con vinagreta de frambuesa.

Milhojas de foie y manzana caramelizado.

BUFFET:

Ensalada de aguacates, tomate y huevos escalfados, salsa holandesa.

Risotto de marisco.

Pudding de calabacín con hojaldres.

Solomillo de cerdo al Pedro Ximenez.

Lomitos de merluza rebozada.

POSTRE:

Tarta Tatin de manzana.

Bodegón de frutas frescas.

Pan.

Mignardises.

Café e infusiones.

MENÚ BUFFET (C.2)

APERITIVOS:

Jamón Ibérico con pan de cristal con tomate.

Croquetas variadas.

Mini rollitos primavera con soja.

Patatitas gratinadas con bacon.

Milhojas de foie y manzana caramelizado.

BUFFET:

Menestra de verduras con perdiz escabechada.

Lasaña de queso de cabra con tomate confitado y pesto.

Ensalada variada de berros, canónigos y rucola, cherry. Vinagreta de mostaza y hierbas.

Ragout de rape y langostinos con cous-cous de verduras.

Carrillera de ternera al vino tinto con zanahorias glaseadas.

POSTRE:

Vacherin de castañas, merenguitos de chocolate.

Helados: pistacho, chocolate con láminas crujientes, nuez de caramelo de arce,...

Pan.

Mignardises.

Café e infusiones.

VINO ESPAÑOL (D)

Jamón ibérico con picos.

Queso parmesano con grissines.

Tartaletas de foie con mermelada de cebolla.

Dim sum de carne.

Merluza rebozada con salsa tártara.

Vinos:

Viña Salceda crianza Rioja D.O.

Vegalagar Verdejo Rueda D.O.

COFFEE BREAK (E)

Café e infusiones.

Zumo de naranja natural.

Refrescos y agua.

Sándwiches de jamón y queso.

Sándwiches vegetales.

Mini croissant, napolitanas rellenas y mini ensaimadas recién hechos.

Biscochos y muffins variados.

Los precios incluyen:

- ✓ Duración del servicio de catering de cuatro horas en las opciones A, B Y C. y de tres horas en las opciones D y E. Prorrogable por horas.
- ✓ Alquiler de las instalaciones.
- ✓ Oferta gastronómica según los menús adjuntos.
- ✓ Puesta en escena incluyendo barras, mesas y sillas necesarias para el catering. Montajes especiales, se contratarán aparte.
- ✓ Personal de cocina, logística y sala según necesidades.

- ✓ Menaje, cubertería inox. y mantelería en blanco, beige y/o negro en opciones A, D y E (otras mantelerías se cotizarán a parte). Gran variedad de lisos y estampados en opciones B y C, para mesas de 10 pax.
- ✓ Vinos: Viña Salceda crianza Rioja D.O. y Vegalagar Verdejo Rueda D.O.
- ✓ Cerveza, refrescos y agua para los menús A, B, C y D.
- ✓ Minutas en opción B.
- ✓ Prueba de menú para 4 personas en eventos, opciones B y C, de más de 200 invitados.

Los precios no incluyen:

- ✓ Equipos audiovisuales.
- ✓ DJ y música.
- ✓ Mobiliario extra.
- ✓ Barra libre.
- ✓ Menús de staff.
- ✓ Fotógrafo.
- ✓ Servicio de autobús.
- ✓ Servicio de parking.
- ✓ Decoración floral.
- ✓ Precio del menú de prueba 60 euros/persona.

Otros servicios que podéis contratar con nosotros:

- ✓ Regalos de empresa elaborados en la Fundación Carmen Pardo-Valcarce.
- ✓ Invitaciones y papelería elaboradas en nuestra imprenta.

Condiciones:

- ✓ Los precios arriba indicados son para un mínimo de ochenta invitados. Para celebraciones de menos invitados, se cobrará un suplemento de 1.000 € por día y de menos de cuarenta invitados, se cobrará un suplemento de 1.500 €
- ✓ Pago de 3.000 euros a la firma de la reserva.
- ✓ El cliente firmará una carta de intenciones en la que se especifique el menú seleccionado, los extras contratados (si los hubiera) y el número definitivo de comensales.
- ✓ Pago del total de los honorarios una semana antes de la celebración del evento.
- ✓ Se facturará un 10% de IVA sobre los precios indicados.
- ✓ Precios validos de domingo a jueves de 2015.

Contacto:

Estamos a su disposición para información y para concertar las visitas en:

Teléfono: 91 376 16 77

email: comercial@quintalamunoz.es

Carretera Fuencarral-El Pardo Km. 4,100
28049 Madrid
Coordenadas GPS: **+40° 30' 47.90"**, **-3° 44' 21.71"**
www.quintalamunozza.es

