



CATERING  
**LA COCOCHA**  
ROCÍO GANDARIAS

---

Presupuesto nº 65342  
**LA COCOCHA-FINCA CUTAMILLA**

---

NUM. INVITADOS: N/A

FECHA EVENTO: N/A

CUTAMILLA

## MONTE DE CUTAMILLA

El Palacete, de estilo Art Nouveau, fue edificado en la segunda mitad del Siglo XIX por el Duque de Pastrana, junto con la estación de ferrocarril privada de la finca, que permitía la cómoda visita de personajes ilustres de la sociedad española, incluyendo a la Reina Regente, María Cristina de Habsburgo y el Rey Alfonso XII.





## PRESUPUESTO BODA CATERING LA COCOCHA 2020

El servicio se compone de aperitivo, comida o cena y barra libre con recena. La duración será de 8 horas.

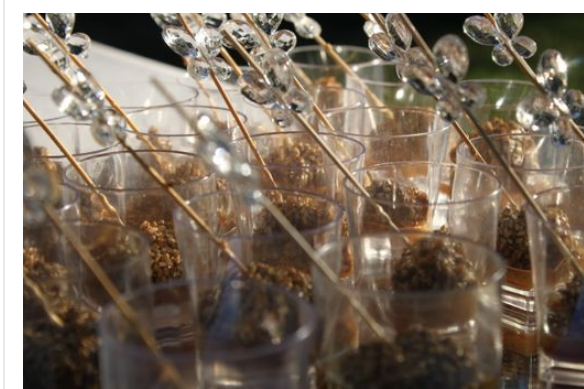
**CÓCTEL DE BIENVENIDA:** \*\*10 aperitivos y dos chupitos de crema

**BANQUETE:** Primer plato, Segundo plato y Postre

- Elección de MANTELERÍA, MENAJE, CRISTALERÍA Y MOBILIARIO
- DECORACIÓN FLORAL DE LAS MESAS
- MINUTAS

**BARRA LIBRE** (hasta completar 8h de servicio en total)

- RECENA



### Cóctel de bienvenida

\*\*Bebidas cóctel: Refrescos, zumos, cervezas con y sin alcohol, vino Tinto y Blanco, Cava, Martini blanco y rojo.

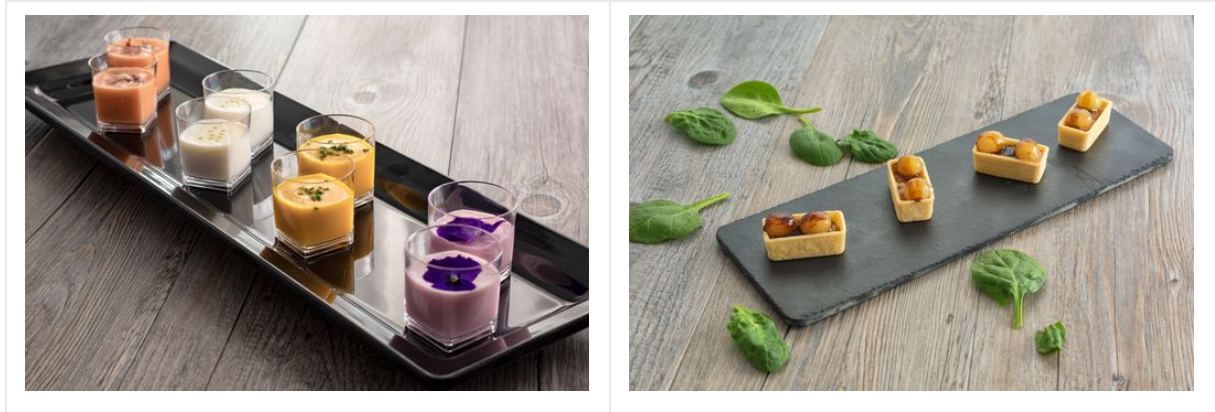
\*Consomé o chupitos de crema de temporada

### Aperitivos (elegir diez variedades en total del siguiente listado)

- Bolitas de foie con maíz caramelizado
- Brisas de gulas
- Brisas de trigueros
- Brocheta de sherry con mozzarella
- Buñuelos de roquefort
- Canapé de brie con jalea de frambuesa

Canapé de anchoa con tomate  
Cestos de Crudités con humus  
Crudités con salsa de queso griego  
Chips de banana con guacamole  
Chips de verduras en cucuruchos  
Cucuruchos crujientes de mus de cabracho  
Cucuruchos crujientes de mus de pimientos con gambas  
Cucuruchos de rabas  
Costrón de setas con holandesa  
Crepes de pato laqueado  
Crepes de salmón ahumado  
Mini crepes vegetales  
Croquetitas  
Choricitos de villarcayo  
Chistorra de Navarra  
Cazuelita de rabo  
Cazuelitas de carrillada  
Cazuelitas de callos  
Cazuelita de lentejas y foie  
Cuenquito de risotto de rigueros  
Cuenquito de risotto de trigueros  
Cucharita de huevo de codorniz con espuma de trufa  
Cucharita de pulpo sobre crema de patata  
Cucharita de pisto con huevo de codorniz  
Champiñones rellenos  
Jamón de Jabugo con picos de Jerez  
Lingote de mousse de foie con uvita al PX  
Montadito de salmón marinado al eneldo  
Muslitos de codorniz caramelizado  
Perlitas de morcilla de Villarcayo  
Pechuguita Villaroy  
Pimientos de piquillo rellenos de marisco  
Pimientos de piquillo rellenos de verduras  
Pimientos de guernica  
Piruletas teriyaki  
Quiche de espinacas y piñones  
Quiche de puerros y gambas  
Quiche de cebolla y bacon  
Rollitos de salmón relleno de queso a la trufa  
Rollitos primavera  
Tabla de quesos variados  
Tartaleta de manzana y foie  
Tartaleta de huevito de codorniz con crema de caviar  
Tartar de salmón ahumado  
Tartar de pez mantequilla  
Tortillitas de patata  
Tortillitas de camarones

---



### Bufets (opcionales)

- Bufet de quesos o ibéricos (3€/pax)
- Bufet de sushis y makis variados (6€/pax)
- Bufet de cremas variadas de temporada (4€/pax)
- Bufet de mojitos con y sin alcohol(2€/pax)
- Mesa de aguas de sabores (200€)
- Maestro cortador, 180 €( máximo 2 piezas )
- Jamón Ibérico Valle de Los Pedroches: 55 €/Kg
- Champagne Francés(30 euros/botella)

## Menú

### Entradas: (para elegir un plato)

- Lasaña de setas y foie
- Pastel de patata y foie al aroma de trufa
- Creppes de juliana de verdura a la crema.
- Alcachofas rellenas de setas con fondo de hongos gratinadas a la crema.
- Canelones de setas con espuma de trufas
- Raviolis rellenos de foie con puré de trufa.
- Raviolis de setas con espuma de trufa
- Aspic de langostinos
- Aspic de manzana y foie
- Aspic de higos y foie
- Timbal de aguacate y salmón con brotes de lechuguitas
- Timbal de aguacate, tomate y judías verdes
- Milhojas de berenjena, manzana y foie al aroma de Pedro Ximenez
- Milhojas de borrajas y langostinos
- Muselina de pimientos y gambas sobre salsa chorón
- Mousse de alcachofa y foie
- Ensalada de judías verdes con salmorejo y crujiente de jamón
- Ensalada de judías verdes con salmón, perlas de caviar sobre cama de puré de trufa
- Ensalada de judías verdes con perdiz escabechada, frutos secos y reducción de Pedro Ximenez
- Ensalada alemana de ahumados
- Ensalada de judías verdes guacamole y langostinos
- Ensalada de pato laqueado

- Ensalada de jamón de jabugo con frutos secos
- Ensalada templada de manzana con foie
- Ensalada de langostinos y frutas
- Soufflé de espárragos
- Soufflé de changurro
- Soufflé de verduras de temporada
- Rollitos de salmón rellenos de puerros
- Pastel de setas con salsa de chalotas
- Pastel de foie con salsa de almejas
- Pudín de berenjenas y langostinos

### **Segundos: (para elegir un plato)**

- Rape al pil pil con arroz
- Lomos de salmón pochado con guarnición de verduras
- Lomos de salmón con patatitas al vapor y salsa Holandesa
- Lomos de merluza en salsa verde con almejas
- Lomos de merluza rellenos de langostinos con juliana de verdura
- Merluza con salsa de chipirones con guarnición
- Confit de pato con manzanas o con cebollitas glaseadas
- Pato estofado con naranjitas chinas y gratinado de patatas
- Picantones deshuesados rellenos de foie con patatas paja, zanahorias y cebollitas glaseadas
- Poularda de Las Landas a la uva con arroz salvaje
- Patitas de cordero rellenas de espinacas con patatas risoladas
- Supremas de pavo con salsa de mostaza y piñones con manzanas braseadas
- Carrillada de ibérico con patatas gratinadas
- Solomillo con foie, judías verdes, zanahorias y patatas paja.
- Solomillo al vino tinto con patatas gratinadas y zanahorias
- Solomillo a la trufa con cebollitas y guisantes
- Perdiz estofada con guarnición
- Codornices a la uva con guarnición
- Presa Ibérica con guarnición de temporada.
- Wellington de confit de pato con guarnición de temporada

### **Postre: (para elegir un plato)**

- Tarta de obleas
- Tarta de obleas de espinacas
- tarta de obleas de toffee
- Russo de toffee
- Russo de chocolate
- Russo de castañas
- Russo de frutas rojas
- Vacherín de frutas
- Saint-Honoré
- Mousse de queso Idiazabal con pasas y natillas
- Mouselina a los dos chocolates
- Marquesa de chocolate
- Pastel de plátano
- Strudell de manzana

Café e infusiones. Trufas y tejas. Licores



## BARRA LIBRE

Una vez finalizada la comida/cena comenzaría el servicio de BARRA LIBRE con pulguitas variadas, hamburguesitas y mini baos y chocolate con churros.

### Extras opcionales

- Barra de mojitos en la barra libre a 4€/persona
- Barra de Gin&Tonic premium a 15€/persona(minimo 100p.)
- RE-CENA: Plato a elegir a 4.5€/persona
  - Huevos con migas
  - Risotto de setas
  - Risotto de trigueros
  - Lentejas con foie
  - Hamburguesas o perritos con patatas fritas
- Buffet de quesos a 3 €/persona
- Buffet de chuches a 2 €/persona
- HORAS EXTRAS( MINIMO 100 PERSONAS) 1200 EUROS+IVA

PRECIO:8 HORAS DE SERVICIO 139 € por persona

## PRECIO MENÚ

### Dentro de este precio se incluye:

- Servicio de 1 camarero o doncella por cada mesa de 10 personas



- Menaje: Vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, mesas, sillas
- Adornos para las mesas
- Bebidas: zumos, refrescos, cervezas con y sin alcohol, vinos para la cena, Tinto Cune Crianza o M. de la Concordia Crianza (Rioja) y Blanco Gran Feudo Chardonay o Vioire o Paternina de Rueda, licores, Manzana y Melocotón, Pacharán, Brandy, Cava Bellisco, Ron Brugal, Baccardi y Cacique, Absolut, Ginebra Beefeater, Whisky JB y Ballantines. Martini blanco y rojo.
- Servicio de montaje y recogida

### **MENU NIÑOS: de 2 a 8 años > 60 € por niño**

#### **Aperitivos**

#### **Entradas:**

Canelones o Lasaña

Macarrones o Espaguetis con tomate

#### **Segundos:**

Escalopes con patatas fritas

Supremas de pollo con arroz

Albóndigas con patatas fritas

Hamburguesas con patatas fritas

**Postre:** Tarta y bolsas sorpresa

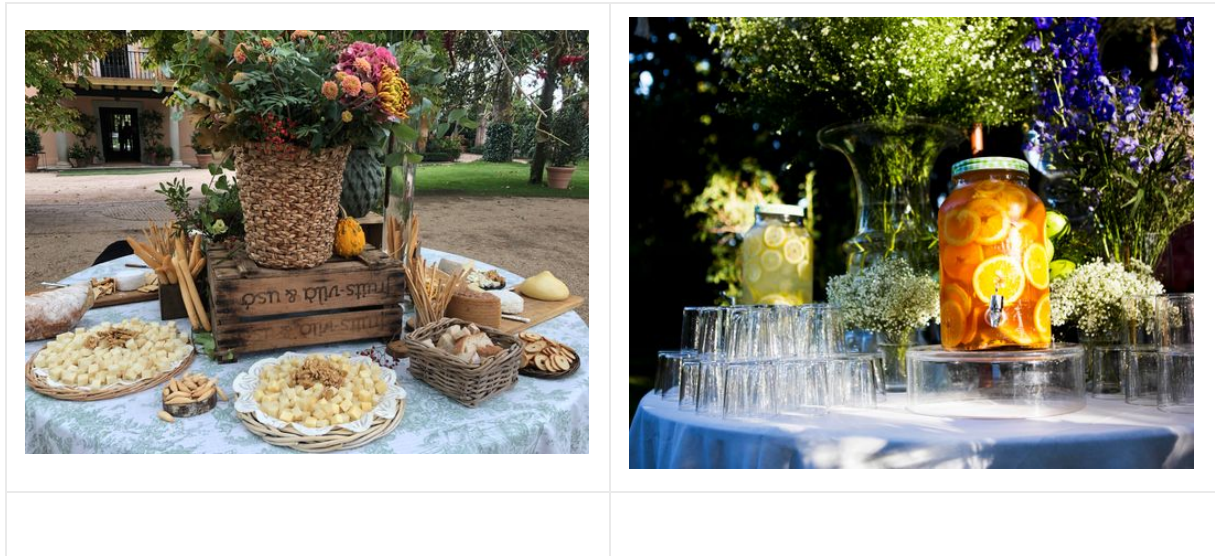
### **NOTAS MENU SENTADO**

- El servicio será de 8 horas correspondiente al servicio contratado.
- Transcurridas las horas de servicio, se cobrará cada hora extra a razón de 1.200 € hasta 100 invitados, previo consentimiento por escrito de los novios o en su defecto sus padres. Si una vez transcurridas las ochos horas de servicio no se decidiese ampliar la barra libre, se cerraría la barra. Para más invitados se cobrará el suplemento correspondiente.
- En caso que los invitados originen cualquier desperfecto en las instalaciones por uso indebido, el cliente asumirá dichas responsabilidades.
- En caso de que el personal de seguridad, mantenimiento, sonido, fotógrafos, etc. deba ser atendido, el cliente deberá pedir ppto. y menú, siendo el precio mínimo de 50 € por persona. En caso de no confirmar el cliente estos menús, La Coccocha no atenderá dichos Servicios.
- La Coccocha ofrecerá una degustación de menú para 6 personas en nuestras instalaciones, C/San Mario 12, de lunes a viernes a mediodía. Los clientes abonarán la cantidad de 2.000 € + IVA en concepto de reserva. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación. (la degustación será gratuita para eventos de 100 personas. En caso contrario se cobraría cada cubierto a 60 €.)
- Los menús especiales (veganos, alérgicos, intolerantes) tendrán un suplemento de 3 euros/persona

### **EXTRAS OPCIONALES**

- En caso de solicitar el cliente los siguientes servicios extras se cobrarán, por persona asistente a la cena, a razón de:
- Vino especial, champagne y bebidas premium: se cobrará con un suplemento adicional según precios de bodega.
- Crema o consomé en la cena a razón de 4€/persona
- Sorbete entre platos a 2€/persona
- Buffet de tartas a 12€/persona



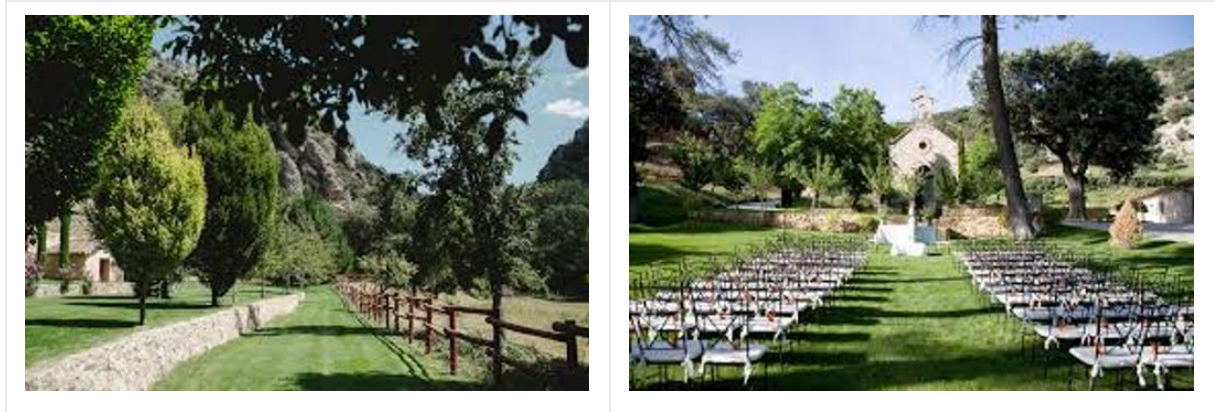


## FORMA DE PAGO

- La cantidad correspondiente al 100% del total del presupuesto de catering se abonará una semana antes de la fecha de realización del servicio.
- Todos los precios mencionados en el presente presupuesto son los establecidos para 2020 y no incluyen el IVA.
- Los clientes enviarán con la confirmación de invitados la semana anterior de la boda dos listas de invitados con el protocolo, **una por orden de mesas y otra alfabética.**
- Se cobrará, como mínimo, por el número de invitados confirmados 10 días antes del servicio. No obstante, en el caso de que asista un nº superior a la cifra confirmada, se cobrará por asistente adicional a razón del ppto aceptado.
- La confirmación de este presupuesto será aceptada por parte de La Coccocha siempre que el cliente envíe este presupuesto firmado con la aceptación del mismo.
- VIGENCIA 30 DIAS

## NOTAS SOBRE LA FINCA





### PRECIO DE ALQUILER

El cliente contratará la finca con un alquiler de 4.800 € + 21% iva.

**Cutamilla** es una Reserva Natural Histórica de 1.200 hectáreas de extensión. Esta disponible para bodas muy especiales...o para reuniones de empresa, recorridos de 4x4, eventos sociales, presentación de productos, rodajes, etc

También dispone de alojamiento en un fabuloso palacete del s.XIX para 30 personas con 14 suites con baño que dirige Mara, propietaria de la finca.

Tfno contacto finca: Mara Onsés 609510242

Le ofrece los mismos servicios que un hotel pero sin ser un establecimiento público.

La entrada a la finca desde la CM 1101 está controlada por nuestros vigilantes durante las 24 horas del día.

El acceso al palacete discurre por una carretera privada y asfaltada de 3 km desde la entrada hasta el Palacete.

Las aguas que abastecen al Palacete y las edificaciones que lo rodean, están calificadas como Agua Mineral Natural declarada de Utilidad Pública y fueron envasadas bajo la marca "Fontemilla".

Actualmente lo son como "Font Vella Sigüenza", primera marca nacional.

#### Tfnos. de contacto para contratación de ceremonia civil:

- Bodas Tosca 915430573- Jueza Salomé 653434971.
- Bodas Maestras de ceremonias: Jueza Mamen Navarro 915044519

SAN MARIO 12-B Tfno. 91475.67.70 Fax 91475.59.84  
28041 Madrid E-mail: [info@lacoccocha.com](mailto:info@lacoccocha.com)  
B- 28963643 Registro Sanitario 26.6353/M