

NUESTRA CARTA

Cremas frías

- Gazpacho (2€)
- Vichssoysse (2€)
- De pepino con virutas de nuez o almendra (2€)
 - De pimiento de piquillo (2€)
 - Salmorejo (2€)
- De tomate con albahaca y pincho de mozzarella (2€)
 - De zanahoria con naranja (2€)
 - De champiñones (2€)
- De hongos con o sin pincho de foie (2/3€)
 - De espárrago verde (2€)
 - De espárrago blanco (2€)
 - De remolacha (2€)
 - De guisantes (2€)
 - De calabacín (2€)
 - De calabaza (2€)
 - Chupito de foie (2'5€)
 - De lentejas (2€)

Cremas calientes

- Crema de lentejas al curry con pincho de manzana (2€)

- Crema de hongos con pincho de foie fresco (2,5€)
 - Crema de garbanzos y pollo (2€)
 - Crema de pochas (2€)
 - Crema suave de hongos (2€)
- Crema de pimiento de piquillo (2€)
 - Crema de calabaza (2€)
 - Crema de calabacín (2€)

*Se proporcionan vasitos

Nuestros conos

- De crema de queso fresco con huevas de salmón o virutas de jabugo (1,5€)
 - De queso fresco al ceite de oliva con nueces y cebollino (1€)

Canapés (2€) (Dos piezas persona)

- Foie con cebolla confitada o manzana sobre pan de higos y pasas
 - Rollito de salmón con salsa de eneldo
 - Rollito ingles
 - De bonito del norte al estilo Donosti
- De brandada de bacalao con salpicón o virutas de jabugo
 - Crostini de txangurro con vinagreta de módena
- Rollito de salmón ahumado o marinado relleno de cangrejo sobre endivia
- Tartaleta de bonito del norte con tomate confitado y albahaca fresca
 - Tartaleta de tartare de salmon con eneldo

Mini Sandwiches (1´5€) (2 piezas persona)

- Vegetales: calabacín, pepino, espárrago blanco, espárrago verde, espinacas y champiñones, etc
 - Bikini
 - Nórdico
 - Ruso
- De ensalada de pollo, de atún o salmon
- De roast beef con calabacín o queso ingles (*2€)
 - Mini inglesitos

Mini Sandwiches Calientes (2€)

- Bikini de mozzarella y trufa negra
- Bikini de queso suizo y trigueros
 - Bikini tradicional
- Bikini de mozzarella, rúcula, mostaza y cherrys

Cucharitas (2 piezas persona)

- Mini lasaña de guacamole y boquerón con toque de módena (3€)
 - Mini ravioli de tartare de salmon (3€)
 - Ravioli de foie con PX (3€)
 - De pato a la naranja(2´5€)
 - De risotto de boletus con parmesano (2€)
 - De txangurro (2€)
- De bonito del norte con tomate confitado y albahaca (1,5€)

- De sushi destructureado con o sin huevo de codorniz (3€)
 - De tartare de solomillo con alcaparras (2€)
- De tartare de salmón o atún con base de guacamole y toque japonés (2€)
 - De cus cus en ensalada (1,5€)
 - De ají de gallina (1,5€)

Brochetas

- De salmón marinado con aceite de sésamo (1'5€)
- De salmón marinado y Carpaccio de calabacín con salsa de soja (2€)
 - De langostino y triguero con salsa Blanca (3€)
 - De bogavante y mango (3€)
 - De roast beef a las tres mostazas (2€)
- De Carpaccio de solomillo con salsa Harris Bar (2€)
 - De gambas escandinavas (2€)
 - De gamba con salsa Donosti (3€)
 - De pollo teriyaki (2€)
- De solomillo de ibérico a la mostaza (2€)
 - De solomillo con piquillo (2€)
- De pulpo con patatitas a la gallega (2€)
 - De lacón con salsa roja (1'5€)
 - Brocheta Dinamarca (2€)

Fritos (Dos piezas persona)

- Croquetas de bacalao (1'5€)
- Croquetas de jamón (1'5€)
- Croquetas de Boletus (1'5€)
- Croqueta de gamba (1'5€)
 - Gamba crujiente (2€)
 - Buñuelos de bacalao
 - Buñuelos de morcilla (2€)
- Bombas de queso con frambuesa (2€)
 - Pañuelitos de chorizo (2€)
- Cigarritos de morcilla con manzana (2€)
- Cigarritos de huevo con chorizo (2€)
- Bolitas de patata con salsa brava (2€)

Crujientes (2,5€) (2 piezas por persona)

- De morcilla con salsa de mostaza y miel
 - De chistorra
- De braseola, rúcula y queso italiano
 - De gamba con salsa especial

Vasitos 2€ (1 por persona)

- De brandada de bacalao con Jabugo o salpicón
 - De guisos de temporada

- De crema de alcachofa con pincho de bogavante (3€)
- De lentejas al curry con manzana y huevo escalfado de codorniz
- Copa de pulpo a la gallega con cubitos de patata confitada al pimentón
 - Vasito de pulpo con yema y cebolla confitada (3€)
 - De bonito del norte con tomate confitado y albahaca fresca
 - De crema de pochas con tapa de morcilla y cebolla confitada

Pequeños platos (1 por persona)

- Raviolis de foie con su salsa (3'5€)
- Tapa de carrillera ibérica con mini flan de piquillo (3'5€)
- Risotto de hongos con nube de parmesano o con foie (2'5€)
 - Tapa de pochas con cítricos (2'5€)
 - Chipirón en equilibrio S/M (4€)
- Lasaña de guacamole y boquerón con toque de módena (3'5€)
- Pastel de guisante o alcachofa con txangurro o bogavante con vinagreta (3'5€)
 - Tapa de magret de pato con manzana (3€)
- Mini burger rellena de emental o manzana con patatillas Ve-Gá (3€)
 - Ravioli de tartare de salmon (3€)
 - Tartare de solomillo con yema de codorniz (3€)
 - Tapitas de paella o arroz negro (2'5€)
 - Tapita de roast beef con arroz basmati (3€)
- Taco de salmón con gelatina de whisky y vegetales de temporada (3€)
 - Tapa de arroz a la cubana (3€)

- Tapa de Ropa vieja (2€)
- Tapa de migas con huevo de codorniz (2'5€)

PARA UN BUFFET

Ensaladas

(se calcula como acompañamiento – 2'5€/persona)

- Ensalada de Canónigos con brie, y nueces, con vinagreta de nueces y queso
- Ensalada de Rúcula con tomatitos macerados, con vinagreta de módena y espolvoreado con picatostes y cuadraditos crujientes de bacón
- Ensalada de Repollo y zanahoria en juliana, maíz, cebolleta dulce, tomate con vinagreta de mostaza y mayonesa
- Ensalada de laminas de calabacín, y tomatitos secos, aliñados con pimienta y sésamo y espolvoreada con daditos de picatostes y aceite de oliva virgen (también podemos añadir manzana.)
- Ensalada de lechuguitas francesas, cebollino y judías verdes en juliana con foie y bogavante \$\$
- Ensalada de pasta o cuscus, con calabacín en cuadraditos escaldados, y pollo, con salsa de nata con cebollino fresco, sal y pimienta
- Ensalada de pasta o cuscus con pisto muy ligero (sin berenjena), pimientos caramelizados y bonito
- Ensalada de pasta o cuscus con espinacas, tomatitos, verduras de temporada, mozzarella y hojas de menta fresca
- Ensalada de verduras de primavera, judías verdes, cardo, espárragos, y alcachofas, y guisantes con una salsa blanca, fría y espolvoreada de virutas de jamón
- Ensalada de lentejas con canónigos, manzanas, zanahorias calabacín, y con almendras, una vinagreta a la crema de salsa cesar.

Arroz

- El arroz basmati con pasas, con piñones y con cuadraditos de gelatina caliente de salsa de oporto al caramelo (1€)

- Arroz negro (2€)

- Arroz con verduras de temporada (1€)

- Risotto de boletus con foie (2€)

- Arroz caldoso con bogavante (2€)

- Arroz mar y montaña (2€)

Más..

- Roast beef

- Pata de lacón caramelizada (75€)

- Salmón marinado (20€/Kilo)

- Salmón relleno (30€/Kilo)

- Pastel de foie y manzana caramelizada (60€)

- Pastel de cabracho (28€)

- Pastel de verduras (28€)

- Rulo de salmon y espinacas (35€)

- Tabla de quesos, uvas y nueces (35€)

- Jamón de jabugo con picos de jerez (42€/500gr)

Postres

- Pasteles variados (24€/kilo)

- Vasito de crema helada de vainilla con frutos rojos y galleta de merengue (2€)

- Sorbetes con cava : de limón, mango, frambuesa o mora (3€)
 - Vasitos de temporada (2€)
 - Brochetas de fruta con chocolate caliente (2€)
 - Brocheta de queso con membrillo (2€)
- Nuestros conos de dulce de leche y de crema de limón con crujiente de mandarina y almendra (2'5€)
 - Mini churros o picatostes con chocolate (2€)
 - Dulces, pastas y piruletas variadas (3€)

Tartas (26€/12 raciones)

- Tarta de limón con merengue.
 - Tarta de chocolate.
- Tarta sacher con frambuesas.
 - Tarta de manzana.
- Milhojas de dulce de leche.
- De hojaldre con frutos rojos.
- De queso con frutos rojos.
 - Tiramisú.
 - Selva Negra

Pide presupuesto sin compromiso, un menu completo siempre te sera más económico.

Para cualquier duda o consulta contacte con info@ve-ga.es o con el 679 44 15 82

Estamos ampliando continuamente nuestra carta, para recibir nuestras novedades mándanos un mail a info@ve-ga.es y te mantendremos informado.

- Toda nuestra carta, salvo circunstancias excepcionales, está disponible para nuestro servicio de catering con personal de cocina; preguntar en caso de servicio “Directo a casa”, servicio sin personal de cocina.
- Los precios corresponden al servicio directo a casa, en el caso de catering con personal de cocina se cerrará un menú incluyendo tal servicio en el precio.
 - Consulte precio traslado o recoja en nuestras instalaciones.

(En la facturá se cobrará un 7% de IVA)



VE - GÁ

Menú 2011

PRIMEROS PLATOS

- Pencas rellenas con salsa de piñones o almejas(11€/persona)
- Ensalada de perdiz o txangurro (12€/persona)
- Ensalada de vainas con bogavante, foie y vinagreta (15 €/persona)
- Pastel de alcachofa con txangurro o con bogavante (15€/persona - 16€/persona)
- Raviolis de foie con salsa de boletus (12€/persona)
- Risotto de boletus con nube de parmesano (9€/persona)
 - Txangurro gratinado (8€/persona)
 - Pastel de cabracho (30€ - 8 raciones)
- Pastel de foie con manzana caramelizada (60€ - 8-10 raciones)
- Crema de hongos con pincho o ravioli de foie (10€/persona)
- Crema suave de patata con brocheta de foie y boletus (8€/persona)

- Crema de pochas con pincho o crujiente de morcilla de puerro (9€/persona)
- Bloque de foie mi-cuit

PRINCIPALES

- Codornices rellenas de foie con su guarnición (14€/persona)
 - Milhojas de rabo de toro flan de piquillo y patatillas (13€/persona)
 - Mulsos de pato a la naranja con arroz aromático (11€/persona)
 - Merluza en salsa verde con almejas (13€/persona)
 - Bacalao a la brasa con salsa pil pil (13€/persona)
- Relleno de cordero lechal con cus cus y setas de temporada (14€/persona)
- Carrillera ibérica con flan de piquillo o maíz y atadillo de verduras (13€/persona)
- Paquetitos rellenos de codillo asado con castañas y salsa de manzana (11€/persona)
- Pato entero relleno de melocotón o setas – según tamaño

- Pavo o pavita entera relleno de verduritas, melocotones o setas – según tamaño
- Chipirones en su tinta con arroz – (14€/persona)

POSTRES (precio según tamaño)

- Tarta capuchina*
- Milhojas de dulce de leche
- Tarta de chocolate con frutos rojos
- Tarta de limón con merengue
- Merengue de frutos rojos
- Pastelitos variados

Precios para servicio “Directo a Casa”, es decir, sin personal de cocina. Empaquetamos tu pedido y te damos instrucciones muy detalladas para que todo sea muy fácil.

Se aceptan peticiones personalizadas y variaciones de menú; haga su consulta sin compromiso en info@ve-ga.es o en el 679 44 15 82.

En pedidos superiores a 300 euros el transporte es gratuito, pedidos inferiores se cobrará entre 10-15 euros, según zona. Si lo desea puede recoger su pedido en nuestras instalaciones (Alcobendas –La Moraleja)

En cuanto a la modificación del número de invitados: podrá modificarse el número de invitados hasta 2 días antes del evento. La cancelación o reducción de invitados el día anterior o el mismo día del evento no surtirá efecto y se cobrará el importe íntegro acordado.