



CELEBRACIONES
ASFY & CO

Oregano
Curr

Años de experiencia y la diplomatura en Le Cordon Bleu nos han llevado a diseñar nuestra propia cocina. Nuestro estilo surge del placer por los sabores y el buen hacer culinario.

Buscamos aunar la cocina tradicional con un toque de modernidad, cuidar el producto y darle su mejor versión para sorprender.

Te enseñamos en tu casa, en tu oficina o en nuestro espacio todo lo referente al mundo de la cocina. Tanto la calidad como la presentación es muy importante para nosotros.



DESAYUNO 1

Tostas de pavo y rúcula
Tosta de jamón con tomate
Mini churros con chocolate
Minicakes de limón
Brochetas de frutas

Zumo de naranja natural
Cafe
Infusiones

A partir de 10€/pax

DESAYUNO 2

Mini sandwiches variados
Bocadines de jamón con tomate
Mini wraps de salmón
Fresas cubiertas de chocolate
Mini cakes de limón
Scones de arándanos
Hojaldritos azucarados

Zumo de naranja
Cafe
Infusiones

A partir de 16€/pax

C/ Pérez Ayuso 1. Local
28002. Madrid
Telf.: 918 664 275 / 628 212 455

www.asfyandco.com
info@asfyandco.com
Síguenos en redes en @asfyco

COCTAIL 1

Crema de calabaza y manaza verde
Guacamole con nachos
Ensalada de patata y langostino al curry
Mini tacos rancheros
Empanaditas de atún
Quiche de salmón y eneldo
Tortilla de patata
Brochetas bacon burger
Falso rissoto de trufa con crujiente de parmesano
Pata de jamón asada

A partir de 28€/pax

COCTAIL 2

Consomé
Vasito de huevo relleno
Tartar de tomate a la menta
Chip de manzana y mousse de foie
Tosta de pastrami
Tapa de ensaladilla rusa
Fritura casi andaluza
Brochetas ensalada César
Tacos de salmón marinado con salsa de aguacate
Cuscús, feta, aceituna negra, cebolleta, menta y anacardo
Carrillera en salsa y parmentier

A partir de 32€/pax

C/ Pérez Ayuso 1. Local
28002. Madrid
Telf.: 918 664 275 / 628 212 455

www.asfyandco.com
info@asfyandco.com
Síguenos en redes en @asfyco

COMIDA FORMAL

Aperitivos de bienvenida

Hojaldre con esparrago verde y gorgonzola

Merluza con verduras confitadas

o

Solomillo marinado en salsa de soja

Brotes verdes, pollo, mandarina y parmesano

Salmón a baja temperatura en salsa de cava

o

Rosbif y acompañamiento

COMIDA FORMAL

Ensalada de patata y langostino con curry de mango

Medallones de rape en salsa de setas

o

Tournedó de ibérico con alioli de sobrasada

Raviolis de setas con salsa trufada

Bacalao al horno con marinara al ajo

o

Carrilleras en salsa

Desde 35€/pax

MERIENDA 1

Mini sandwiches variados
Quiche de puerro y salmón
Empanada de atún
Crujientes de manzana con foie
Tartaleta de Rillete de salmón

Financieros de chocolate
Vasitos variados (limón con merengue, tarta de queso, tres chocolates)
Chuches variadas

Desde 22€/pax

MERIENDA 2

Tabla de embutido ibérico, quesos y picos
Sandwich variados
Quiche de puerro y salmón
Empanada de atún
Crujientes de manzana con foie
Tartaleta de Rillettes de salmón
Bocadillos de roastbeef

DULCES

Financieros de chocolate
Cake de limón
Mini croissants
Vasitos variados (limón con merengue, tarta de queso, tres chocolates)
Chuches variadas

A partir de 32€/pax

MENU INFANTIL

Aperitivos variados
Mini sandwiches variados
Hamburguesitas
Perritos calientes
Chocolatinas
Chuches

Desde 12€/pax

C/ Pérez Ayuso 1. Local
28002. Madrid
Telf.: 918 664 275 / 628 212 455

www.asfyandco.com
info@asfyandco.com
Síguenos en redes en @asfyco

CONDICIONES

- Todas las opciones incluyen bebida durante el transcurso de la comida. Vino tinto, blanco, cervezas con y sin, refrescos y agua. También incluyen el postre a elegir por el cliente.
- Servicio de camareros
- Se ofrece también servicio de decoración del local.
- Los precios reflejados en este documento no incluyen I.V.A. (10%)
- Se confirmará y formalizará el evento con una reserva, indicando el número de invitados. Para ello se abonará el 30% del total del presupuesto mediante transferencia bancaria, ingreso en cuenta o en metálico.
- El 70% restante se abonará por los mismos medios antes del evento.
- En caso de contratar alquiler de mobiliario se presupuestará el mismo, así como el transporte, montaje y desmontaje.
- Todas las opciones de menú pueden ser dentro o fuera del local
- Transporte y desplazamientos dependerá de la zona y número de asistentes

ASFY & CO
