



## Coctail & show cooking 2020

**EL CONCEPTO:** Un “Coctail” es un acto en pie en el que, todos los invitados circulan libremente, la comida es elaborada al momento, frente a los mismos y presentada en pequeñas porciones para un solo bocado.

**EL ESCENARIO:** Como regla general, un hotel, restaurante, salón privado, finca, chalet u otros domicilios.

**EL MOMENTO:** Desayunos, coffe breack, launch, almuerzos, comidas, meriendas, time tea, cenas, etc.

**El Obrador de Ciudad Real** dispone de todo tipo de coctail para servicio “in house o exterior”, que cubre toda gama de necesidades tanto de compañías como particulares.

Puede comunicarse en:  
[diegoalfonsodapena@hotmail.com](mailto:diegoalfonsodapena@hotmail.com)  
[elobradordecidadreal@hotmail.com](mailto:elobradordecidadreal@hotmail.com)  
Telf.: 672 743 177

## Coctail Manchego

Olivas gazpachas aliñadas con limón y tomillo

Cucharita de asadillo manchego y oliva virgen

Cazuelita de pisto manchego con huevo de codorniz

Taco de tortilla de patatas

Tosta de lomo de orza al tomillo

Mini-Charcutería ibérica

Chupito de ajo-blanco

Chupito de Salmorejo

Cucharita de Tiznao

Sartencilla de migas del pastor

Cazuelita de Gachas

Berenjenas de Almagro

Queso Manchego curado D.O.

Incluye;

Servicio de Camareros

PVP por persona: 25,00 €

---

En el precio del coctail esta incluido el servicio de camareros, transporte, menaje, vajilla, cuberteria, montaje, recogida y todo el material de servicio y mesa necesario para el coctail.

La duración del servicio será de dos horas, el exceso se cobrara a 15 € por camarero y hora.

Mínimo de comensales exigidos: 25

## Coctail Mediterráneo

Paella mixta, Mar y Montaña

Paella Encostrada con verduras y hortalizas

Arroz a Banda del Mediterraneo

Arroz cremoso con Carabineros

Arroz negro con Pulpitos, Gambas y ali-Oli

Fideua de Pescados y Mariscos

Nuestros arroces se acompañan de:

Salsa Ali-oli, Romescu, ajo-aceite y limones en gajos

Diferentes tipos de mini-pan recién horneado de nuestro Obrador

Incluye;

Cocineros Especializados en Arroces y Paellas Mediterraneas

PVP por persona: 30,00 €

---

En el precio del coctail esta incluido el servicio de cocineros, maquinaria de cocina, transporte, menaje, vajilla, cuberteria, montaje, recogida y todo el material de servicio y mesa necesario para el coctail.

La duración del servicio será de dos horas, el exceso se cobrara a 15 € por cocinero y hora.

Mínimo de comensales exigidos: 25

---

## Coctail Barbacoa

Chorizos Rojos Parrilleros

Chorizos Criollos

Muslo de Pollo deshuesado

Pincho Mozárabe

Churrasco de Añejo

Costillar de Cerdo glaseado con miel y romero

Brocheta de Solomillo, Cherry y Cebolleta

Brocheta de Sepietas

Sardinas a la Sal

Mini-hamburguesas de Ternera

Brocheta de verduras a la parrilla

Patatas asadas al carbón

Salsas de Acompañamiento:

Chimichurri, Romescu, Mojo Picón, Barbacoa y Mostaza de semillas

Diferentes tipos de mini-pan recién horneado de nuestro Obrador

Incluye:

Parrillero especializado en cocina Argentina al carbon y a la piedra

PVP por persona: 35,00 €

En el precio del coctail esta incluido el servicio de parrilleros, maquinaria de cocina, transporte, menaje, vajilla, cuberteria, montaje, recogida y todo el material de servicio y mesa necesario para el coctail.

La duración del servicio será de dos horas, el exceso se cobrara a 15 € por parrillero y hora.

Mínimo de comensales exigidos: 25

## Coctail Barbacoa Gourmet

Chuletillas de Corderito Manchego

Churrasco de Añejo

Villagodio

Magret de Pato a la parrilla

Mini-Tournedó de Solomillo de Rés

Brocheta de Corderito Manchego

Brocheta de Solomillo Ibérico

Brocheta de Sepietas

Mini-hamburguesas de Ternera

Brocheta de verduras a la parrilla

Patatas asadas al carbón

Salsas de Acompañamiento:

Chimichurri, Romescu, Mojo Picón, Barbacoa y Mostaza de semillas

Diferentes tipos de mini-pan recién horneado de nuestro Obrador

Incluye:

Parrillero especializado en parrilla Castellana

PVP por persona: 48,00 €

En el precio del coctail esta incluido el servicio de parrillero, menaje, montaje, recogida y todo el material de servicio y mesa necesario para el coctail.

La duración del servicio será de dos horas, el exceso se cobrara a 15 € por parrillero y hora.

Mínimo de comensales exigidos: 25

## Coctail Frituras al Momento

Surtido de Croquetas:

de Jamón, Espinacas y Chipirón

Fritura a la Andaluza:

de Boquerón, Chopitos, Cazón y Calamar

Mini-rollitos de Primavera

Bombones de Queso

Tempura de Verduras

Empanadilla Criolla

Soldaditos de Pavía

Caramelos de Morcilla

Fingers de Pollo

Salsas de Acompañamiento:

Ali-Oli, Chimichurri, Agripicante, Miel y Mostaza

Diferentes tipos de mini-pan recién horneado de nuestro Obrador

Incluye:

Cocinero especializado en freidurias Andaluzas

PVP por persona: 25,00 €

---

En el precio del coctail esta incluido el servicio de cocinero, menaje, montaje, recogida y todo el material de servicio y mesa necesario para el coctail.

La duración del servicio será de dos horas, el exceso se cobrara a 15 € por cocinero y hora.

Mínimo de comensales exigidos: 25

## Coctail Oriental Wok

Arroz frito con Pack Choi, huevo, soja y tofu

Arroz frito al estilo Thai

Wok de Noodles vegetales y soja

Pato salteado al estilo de Sichuan

Wok de Pollo, Shiitake y bambú

Dimi Sum de langostinos y verduras al vapor

Wok de Calamares y Langostinos al Curry amarillo

Vegetales salteados al Wok

Salsas de Acompañamiento:

Soja, Curry amarillo, Shiracha, agridulce y agripicante

Diferentes tipos de mini-pan recién horneado de nuestro Obrador

Incluye:

Cocinero especializado en wok y cocina Asiatica

PVP por persona: 30,00 €

---

En el precio del coctail esta incluido el servicio de cocineros, menaje, montaje, recogida y todo el material de servicio y mesa necesario para el coctail.

La duración del servicio será de dos horas, el exceso se cobrara a 15 € por cocinero y hora.

Mínimo de comensales exigidos: 25

---

## Coctail Jamón al Corte

PVP, IVA incluido

Paleta Ibérico Bellota (5 kg) Guijuelo	532,73 €
Paleta Ibérico Bellota (5 kg) 5J Huelva	582,23 €
Paleta Ibérico Cebo (5 kg) Guijuelo	384,23 €
Jamón Bellota Sánchez Romero Carvajal (7 kg)	1.075,58 €
Jamón Ibérico Bellota (7 kg) Guijuelo	890,78 €
Jamón Ibérico Cebo Extremeño	659,78 €
Tasajo de Venao o Cabra	S/M
Cecina de León	S/M
Otras referencias, Consultar	

Incluye:

Cortador profesional de Jamón

Colines, regañas y tostas

Tomate rallado aliñado y aceite de Oliva Virgen

Diferentes tipos de mini-pan recién horneado de nuestro Obrador

---

En el precio del corner, esta incluido el cortador de jamón, menaje, montaje, transporte, recogida y todo el material de servicio y mesa necesario para el coctail.

La duración del servicio será de dos horas, el exceso se cobrara a 15 € por cortador de jamón y hora.

Mínimo de piezas exigidas: 1



## Coctail Bebidas

ARTICULO	FORMATO	MATERIAL	PVP UNIDAD
AGUA MONDARIZ CON Y SIN GAS	0,33	CRISTAL	1
COCA COLA	0,2	CRISTAL	2
COCA COLA LIGHT Y ZERO	0,2	CRISTAL	2
FANTA NARANJA Y LIMON	0,2	CRISTAL	2
NESTEA O ACUARIUS	0,2	CRISTAL	2
SPRITTE	0,2	CRISTAL	2
TONICA SWEPPEES	0,2	CRISTAL	2
ZUMOS VARIADOS GRANINI	0,2	CRISTAL	2
ZUMOS VIDA	0,2	CRISTAL	2
CERVEZA MAHOU CLASICA	0,2	CRISTAL	1,5
CERVEZA MAHOU 5 ESTRELLAS	0,2	CRISTAL	1,5
VINO BLANCO TORRE GAZATE AIREN	0,75	CRISTAL	9,5
VINO TINTO TORRE GAZATE CRIANZA	0,75	CRISTAL	10,5
SALOBREÑA	0,2	CRISTAL	2
MOSTO	0,2	CRISTAL	2
GASEOSA	0,5	CRISTAL	2
SIDRA MALLADOZ	0,75	CRISTAL	6
CAVA JAUME SERRAT	0,75	CRISTAL	9
CAVA BRUMETE (TOLEDO)	0,75	CRISTAL	5

Nuestras bebidas incluyen:

Cámaras refrigeradoras  
 Cubiteras de Hielo  
 Limón en rodajas  
 Naranja en rodajas  
 Vasos sidrero cristal  
 Copas de vino cristal  
 Copas cava Cristal  
 Tablero con mantelería  
 Material y decoración de mesa

Otras referencias consultar

1 BARMAN (recomendado)

75,00 €

La duración del servicio será de dos horas, el exceso se cobrara a 15 € por camarero y hora.

## LOTE PARA 25 PERSONAS

ARTICULOS	FORMATO LTR	UNIDADES	CRISTAL O DESCH.
AGUA 1,5 litro	1	8	VASO SIDRERO
FANTA LIMON 2 litro	2	4	VASO SIDRERO
FANTA NARANJA 2 litro	2	3	VASO SIDRERO
COCA COLA 2 litro	2	5	VASO SIDRERO
NESTEA 1 litro	1	2	VASO SIDRERO
VINO BLANCO 0,75 cl.	0,75	8	COPA VINO
VINO TINTO 75 cl.	0,75	8	COPA VINO
CERVEZA MAHOU 5 ESTRELLAS	1	15	VASO SIDRERO
GASEOSA 1 litro	1	3	VASO SIDRERO
BOLSAS HIELO		4	
Vasos sidrero cristal		50	
Copas de vino cristal		50	
Limón en rodajas			
Naranja en rodajas			

220,00 €

## Córner de Nuestros Mini Postres

Coulant al chocolate y naranja

Lingote de yogur y frutos rojos

Milhojas de hojaldre caramilizadas y fruta

Pastelillo de tres chocolates

Puding de queso fresco al horno

Mini tarta de queso y zanahoria

Tartita de chocolate blanco y frambuesas

Borrachitos al ron con yema tostada

Marquesa de chocolate y avellanas

Banda de manzanas al horno

Strudell

Otros complementos:

Tarta de celebración, (consulte nuestro catalogo de pasteleria)

Café o infusiones, Pastas de té y mini pasteleria o mini bolleria

Recenas: Cup-cake, Pop-cake, Piruletas de chocolate, etc

Centros de frutas talladas