THE COOK
by Silvia Lodares

Silvia Lodares

Tras licenciarse en el Grado de Ciencias Empresariales, Silvia Lodares puso rumbo a Paris para cumplir su sueño. Pocos meses después recibiría el Gran Diploma Le Cordon Bleu por la escuela de París, dando así comienzo a su larga trayectoria entre fogones.

Silvia a trabajado con algunas de las mejores empresas de catering a nivel internacional (Potel & Chabot, St. Claire Traiteur y La Maison du Chocolat) y haber coordinado la prestigiosa Escuela de Cocina de Telva, Silvia se convirtió en un referente en el mundo de las bodas en Madrid.

Las más de 500 bodas y 500 eventos de empresa, han convertido a la cabeza de The Cook en una de las mujeres con más experiencia y saber hacer del sector en España. Hoy realiza de forma diaria pruebas de menú de bodas, en su Boutique Gourmet de Aravaca, un espacio de ensueño dónde podéis encontrar una selección de los mejores productos artesanos y Premium del país.

Equipo

El equipo de Catering The Cook, trabaja día a día para garantizar el éxito de todos sus eventos. Nos adaptamos a las necesidades de los novios ofreciendo **flexibilidad y profesionalidad;** para nosotros cada boda es única y somos conscientes de la importancia de la **calidad**, la **cocina**, el **servicio**, la **presentación** y los **detalles** que cuidamos al máximo para lograr la excelencia. Organizamos el menú y montaje a medida de cada boda, desde la vajilla a la imprenta, la mantelería, las flores…

A continuación os presentamos varias opciones de aperitivo, menús, puestos, barra libre, recena...sobre las que poder trabajar para adaptarlas a vuestros gustos

APERITIVO RECOMENDADO “THE COOK”

COCKTAIL

Puesto (elegir 1):

- Quesos variados: españoles, franceses, italianos con frutos secos, uvas, panes, tostadas y picos preparados en tablas.
- Español: embutido ibérico (jamón, lomo, fuet, salchichón, chorizo, gildas, patatas fritas, boquerones en vinagre y queso Manchego con panes y aceite de oliva ahumado)
- Empanadas artesanales de temporada

Cazuelita de temporada (elegir 1):

- Ajoblanco con uvas y AOVE
- Salmorejo con jamón y huevo duro de codorniz
- Vichyssoise con virutas de jamón y cebollino
- Crema de setas con picatostes de pan brioche
- Crema de patata con trufa
- Crema de faisán y castañas

Aperitivos fríos:

- Blinis de salmón ahumado con crema fresca y huevas de salmón
- Ceviche de langostinos con mango y crujiente de maíz
- Tejas de parmesano con tartar de atún
- Bombón de foie con batata caramelizada
- Rollitos de bresaola con rúcula y tomates secos

Aperitivos calientes:

- Croquetas caseras de temporada
- Pulpo sobre dados de patata y mayonesa de pimentón
- Tostadita de sobrasada con huevo de codorniz frito
- Zamburiñas gratinadas
- Brochetas de pollo teriyaki (al curry?)
- Rollitos nem caseros con salsa de soja

PRIMEROS PLATOS(elegir 1)

Otoño/Invierno:

- Crema de patata y parmesano con trufa, carpaccio de foie y boletus (huevo a baja temperatura, opcional)
- Crema de carabineros con langostinos y verduritas salteadas
- Risotto de setas de temporada con trufa y parmesano
- Risotto de chipirones y carabineros con plancton marino y parmesano
- Lasagna de verduras y boletus con salsa ligera de parmesano y huevas de trufa
- Timbal de Txangurro y langostinos con salsa de marisco

Primavera/Verano:

- Crema suave de tomate con burrata fresca y sorbete de albahaca
- Crema de guisantes frescos templada con vieiras y mantequilla de hierbas
- Velouté de espárragos blancos con trigueros y bogavante
- Timbal de foie mi-cuit, mango y tomate con vinagreta de champagne y trufa
- Carpaccio de pulpo con timbal de guacamole y tagliatelle negro con carabinero
- Tomate relleno de mousse de ventresca, coditos de bogavante y crema ligera de pimientos asados

SEGUNDOS PLATOS (elegir 1)

- Lubina con salsa de erizos, cebollitas rojas asadas, ravioli de trigueros y queso manchego
- Merluza con ravioli de Txangurro y salsa ligera de gambas
- Confit de pato con miel y especias, salsa Cumberland con naranja confitada, manzanas y cebollitas al calvados
- Pintada rellena de foie y setas al Olorosso, patatas dauphinoise trufadas
- Pularda rellena con frutos secos con su salsa, arroz aromatizado y cebolla confitada al PX
- Carrilleras de cerdo Ibérico con salsa de Vino Blanco, verduras torneadas y chips de verduras
- Carré de ternera de Ávila asado con costra de hierbas, salsa de hierbas, patatas a la crema y guisantes con bacon
- Solomillo de vaca a la broche con salsa de trufas y reducción de Oporto, cremoso de setas Strogonoff de guarnición (extra 5€)

POSTRES

- Tarta árabe con crema de mascarpone, frutos rojos y almendra garrapiñada
- Cuatro texturas de chocolate, cremas de chocolate negro y con leche sobre base fina de brownie y hojas crujientes con cacao, Coulis de maracuyá.
- Tronco de chocolate 70% cacao, ganache montada de chocolate con interior de gianduia de almendras crujiente y base de galleta
- Sacher con confitura de albaricoque, cremoso de chocolate negro y salsa de naranja amarga
- Crumble de mango con sopa de chocolate blanco
- Tarta cheese cake con crumble de manzana, salsa de azafrán
- Pavlova de crema con frutos rojos y fruta de la pasión, coulis de frutos rojos
- Milhojas de vainilla: crema de vainilla bourbon montada sobre base de galleta sablée con salsa de café
- Apple crispy templado: manzanas perfumadas con canela, cubierto de crumble de cereales con helado de vainilla y caramelo de Arce

RECENA(elegir 2)

- Cazuelitas de macarrones boloñesa gratinados
- Mini Hamburguesitas con crema de queso, cebolla confitada y salsa BBQ
- Perritos calientes con cebolla crujiente y kétchup
- Pan bao de pulled pork y de cochinita pibil
- Donuts, mini brownies y cookies variadas

MENU INFANTIL
(todo para compartir en el centro)

- Tortillitas de patata
- Croquetas de jamón
- Cornetes de pollito frito con salsa de miel
- Hamburguesitas con queso y kétchup
- Cucuruchos de patatas fritas
- Helados variados

MENU ESPECIALES (alergias, intolerancias y restricciones alimenticias)

- Celiacos, vegetarianos, veganos, embarazadas, restricciones religiosas, menús especiales…
- No dude en comunicarnos, con antelación, las intolerancias y adaptaremos el menú.

Los menús incluyen:

- Servicio de pan blanco y pan integral
- Mignardises (trufas, pastas y chocolates)
- Café, infusiones y agua mineral

NUESTRA COCINA EN VIVO Y ESTACIONES
(Para reforzar los cocktail, aperitivo, barra libre…)

NUESTRA COCINA EN VIVO Y ESTACIONES (Para reforzar cocktail, aperitivo, barra libre…)

Jamón ibérico de bellota con cortador (600€/unidad)

Jamon ibérico de bellota sin cortador (4€/persona)

Quesos del mundo y embutidos sin cocinero (8€/persona)

- Quesos y embutidos nacionales y internaciones, acompañados de una selección de panes y confituras

Barra de burrata con cocinero (5€/persona)

- Ensalada de burrata, tomates secos, tomates pata negra, salmorejo
- Aceites de oliva virgen extra, pesto y albahaca

NUESTRA COCINA EN VIVO Y ESTACIONES
(Para reforzar coktail, aperitivo y barra libre)

Tex Mex con cocinero (8€/persona)

- Tacos de carnitas y tacos de pollo pibil
- Quesadillas mixtas de champiñón, jamón york, flor de calabaza, huitlacoche y rajas de chile poblano
- Guacamole con nachos

Salmón ahumado con cortador (5€/persona)

- Tostaditas de pan tostado con queso crema y mantequilla salada con salmón recién cortado

Barra de huevos de codorniz con cocinero (3€/persona)

- Tostaditas de sobrasada picante, morcilla, jamón con huevos de codorniz fritos…

NUESTRA COCINA EN VIVO Y ESTACIONES
(Para reforzar cocktail, aperitivo y barra libre)

Venezuela sin cocinero (6€/persona)

- Arepas rellenas de quesito fresco y carne mechada
- Tequeños
- Cazuelitas de chupe

Pasta italiana con cocinero (6€/persona)

- Pasta recién cocida (salsas?)
- Raviolis de queso de cabra con cebolla caramelizada y salsa puttanesca
- Envoltini de pera con gorgonzola y salsa tres quesos
- Pasta fettuccini con salsa de trufa, trufa laminada y parmesano rallado

China con cocineros (8€/persona)

- Gyozas caseras y variadas (pato con setas, pollo con trufa, verduras…) con salsa de soja y sésamo
- Pato laqueado. Cocineros chinos cortando pato y haciendo crêpes con salsa, pepino, cebolleta…

Japón con cheff especializado (14€/persona)

- Makis,Niguiris, California roll, Caterpilar roll… Shushi man a la vista
- Salsa de soja, wasabi, jengibre encurtido

NUESTRA COCINA EN VIVO Y ESTACIONES
(Para reforzar cocktail, aperitivo y barra libre)

Barbacoa con cocinero

- Hamburguesas (5€/persona)
  - Mini hamburguesas con diferentes panes, guarniciones y salsas
  - Se montan al gusto de cada invitado
- Brochetas (7€/personas)
  - Pinchos de: pollo tandoori, lomo adobado, cerdo ibérico, choricitos, butifarra y morcillas
- Pescados (12€/persona)
  - Rape, langostinos, sepia, pescados de temporada

Barra de Wok con cocinero (6€/persona)

- Fideos de arroz salteados con verduras, ternera, pollo y langostinos
- Salsa de soja y aceite de sésamo

Arroces sin cocinero (6€/persona)

- Paella de pollo y setas
- Arroz caldoso de marisco
- Fideuá de verduras

NUESTRA COCINA EN VIVO Y ESTACIONES
Para reforzar cocktail, aperitivo y barra libre)

Buffet de postres (8€/persona) Mínimo 800€

- Montamos a medida un gran buffet de postres con puesta en escena personalizada

Bodegón de chucherías (120€, 150€ ó 200€)

NUESTRA COCINA EN VIVO Y ESTACIONES (Para reforzar cocktail, aperitivo y barra libre)

Barra de cervezas (4€/persona)

- Bodegón de cervezas en barreños con hielos

Barra de champagne

- Mumm Cordon Rouge 32€/botella
- Moët & Chandon Brut Imperial 35€/botella
- Veuve Cliquot Brut Imperial 39€/botella

Barra de coctelería (4€/persona)

- Gin-tonics, mojitos y otros
- Durante el aperitivo (mínimo de 120 personas)

MENÚ COCKTAIL

Existe la posibilidad de organizar la boda de forma más informal con un menú tipo cocktail con barras de show cooking o estaciones, que incluiría:

- 6 Aperitivos fríos
- 6 Aperitivos calientes
- 4 Barras de cocina en vivo o estaciones
- 1 Postre variado pasado
- Recena

PRECIOS

Cena sentada y cocktail con barras

- 140€ por persona en Madrid
- Menú infantil 60€ por niño
- Menú staff 60€ por persona
- EXTRA fuera de Madrid: 10€ por persona por 100 km.
- 10% de IVA no incluido

Ampliación de la barra libre

- Primera hora extra 1.500€ en bodas de hasta 250 invitados.
- Segunda y siguientes 1.000€ por hora en bodas de hasta 250 invitados

BEBIDAS DE BARRA LIBRE

WHISKY	RON	GINEBRA	VODKA	MARTINI	LICORES
JB	Bacardi	Beefeater	Moskovskaya	Rojo	Baileys
Ballantines	Barceló	Tanqueray	Stolichnaya	Blanco	Pacharán Etxeco
Johnnie Walker	Brugal	Bombay			Licor de hierbas Ruavieja
		Puerto de Indias			

IMPORTANTE: Para cualquier otra marca de vino, licor o destilado pídanos presupuesto.

Existe la posibilidad de contratar servicio de Barra Libre Premium (extra 15 €/persona)

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN

- Aperitivo, menú, barra libre y recena (ocho horas de servicio)
- Bebidas en el aperitivo, en la comida o cena y en la barra libre
- Oferta gastronómica según menús adjuntos
- Degustación del menú seleccionado, para 6 personas, de lunes a jueves a mediodía (Si desean asistir más personas el precio es de 100€ por menú)
- Puesta en escena incluyendo barras, mesas y sillas necesarias en el aperitivo y comida/cena. Montajes especiales se presupuestan aparte
- Personal de sala, cocina, logística, montaje y office, según necesidades
- Mesas para 10/12 personas, con un 1 camarero por cada 10 invitados más 1 maître
- Diferentes estilos de vajillas, cuberterías y mantelerías lisas y estampadas a elegir
- Servilletas de hilo blancas o de color
- Trabajos de imprenta personalizados (minutas, listas de mesas y nombres de mesas)

CONDICIONES GENERALES

- Ninguno de los precios que aparecen incluye IVA (10%)
- Los precios arriba indicados son para un mínimo de 150 invitados. Para celebraciones de menos invitados se cobrará un suplemento extra de 50 € por persona de menos
- Pago de 4.000 euros (+ 10% IVA) como adelanto a la firma del contrato de conformidad. Sin devolución de esta cantidad por tema Covid, se guardaría el dinero para una segunda fecha.
- Una vez finalizada la prueba de degustación y seleccionado el menú definitivo, se enviará una Carta de intenciones en la que se especificará el menú seleccionado, el menaje, la mantelería, los extras contratados y el número de invitados que no podrá ser menor del 85% del estimado al reservar la boda. Si cambiase, el precio podría variar. Los novios se comprometen a devolverla firmada al menos un mes antes de la celebración. Únicamente se admitirán cambios en lo que al número de invitados se refiere, y hasta 4 días antes de la boda, con un máximo de 5 personas.
- Los listados y las mesas de los invitados se elaborarán mediante un documento modelo y los novios se comprometen a entregarlos antes de las 14 horas del martes anterior a la boda; así podremos garantizar que los trabajos de imprenta estén listos a tiempo
- El pago de la totalidad de la factura deberá hacerse 4 días antes del día de la boda
- Los aperitivos, platos y bebidas que aparecen en este dossier podrán ser sustituidos por otros similares previo aviso al cliente

OTROS SERVICIOS

Disponemos de proveedores recomendados para otros servicios como:

- AUTOBUSES
- FOTÓGRAFOS
- FOTOMATÓN
- AUDIOVISUALES

preguntar a nuestro Departamento Comercial

CONTACTO

Estamos a tu disposición para información y para concretar visitas.

Teléfono: 917485959/610532682

silvia@cateringthecook.com

www.cateringthecook.com