

Milhojass.com
cocinera a domicilio
desde 2007



La filosofía Milhojass cocinera a domicilio

- Milhojass se ha comprometido con la sostenibilidad ambiental y el entorno del producto para disfrutar de la buena mesa, de los guisos sanos, de un cóctel artesanal y original. En definitiva, de las cosas bien hechas...
- Elaboramos con viandas que respetan y preservan el medio ambiente, que están libres de químicos nocivos para la salud.
- Imprescindible el buen hacer de la cocinera, un aderezo de cariño en la elaboración del día a día, un trato profesional y personal. Nos adaptamos siempre al gusto del cliente, ofreciéndole diferentes opciones que se adapten a sus gustos y presupuesto.
- Disponemos de una amplia selección de canapés , primeros y segundos platos y postres





¡CASATE CON NOSOTROS!
HAREMOS QUE TODO SALGA PERFECTO

MILHOJASS

SEA CUAL SEA EL ESPACIO QUE ELIJAS, DESDE UN MUSEO A LA ERA DE TU PUEBLO VAMOS A VERLO CONTIGO
PARA QUE JUNTOS LO HAGAMOS EL LUGAR PERFECTO PARA TU BODA.



MENU CELEBRACIÓN MILHOJASS

APERITIVOS

Brick de queso de cabra con miel

Chupito según temporada salmorejo, gazpacho con cerezas

Pastela de pollo

Conos de Palta de los Andes con huevas

Crakets de foie con membrillo

Tempura de patas de bogavante

Brochetas de langostino con piña con especias indias y infusion de queso

Croquetas de botelus

Mini hamburguesas de ternera



PRIMER PLATO

Uno a elegir

Ensalada de supremas de merluza con crema de gambas.

Crema fina de puerros con brandada de bacalao y aceite de trufa.

Flan de calabaza y trigueros, acompañado coco y curry rojo.

Tartar de bonito macerado con soja y salpicado con sesamo

Lasaña de verduras de temporada con salsa romesco



PLATO PRINCIPAL

Uno a elegir

Merluza del Cantábrico con trigueros y jamón.

Esferas de rape con piñones en salsa de puerros.

Bacalao a la monacal.

Secreto crujiente de solomillo de ternera

Solomillo de ternera con salsa Idiazábal

Cochinillo asado a baja temperatura acompañado de crema de patatas

Roast-beef con verduras y parmentier violet.



POSTRES 1 A ELEGIR

uno a elegir

Milhojas de crema y nata.

Peras al vino blanco en salsa de vainilla.

Retorcidos rellenos de crema pastelera

Tarta nupcial.

El cafe ira acompañado de pastas y bombones.

EL PRESUPUESTO INCLUYE:

- *Servicio de camareros 1 cada 10 personas, cocineras y ayudantes de cocina.
- *Bebidas (vino blanco y tinto a elegir por los novios, refrescos, cerveza La virgen 30 l y agua, cava).

Blancos afrutados

Uno a elegir

Finca la Colina Rueda

Marques de Riscal Verdejo

Tintos excelentes

Uno a elegir

Finca Resalso crianza media

Dominio de Tares Bierzo

Habla del Silencio

Cerveza a la Virgen 30 l

Cava

Palacio de Bornos

Ruta la Plata

Agua mineral

- *Menaje , cristalería , vajilla. En caso de alquiler de mantelería y menaje diferente al nuestro, el precio del presente presupuesto se vera incrementado dependiendo de la elección realizada por los contratantes.
- *Transporte de mercancías hasta, montaje, desplazamiento del personal, recogida y limpieza hasta 30 km Madrid.
- *La duración del evento será de 4 horas a partir de una hora antes de la llegada de los invitados .
- *Desplazamiento al lugar del evento para ver espacio y equipo que necesitamos.
- *Se cobraran 1500€ como reserva de la fecha del evento.
- *Centro de flores
- *Se realizara una prueba de degustación del menú elegido por los novios con dos alternativas de cada plato en el domicilio que nos faciliten.
- *En caso de numero inferior de personas consulte precios

Precio por persona 81,90€.

Menu celebración Milhojass II

Coctel de bienvenida

Canapés frios elegir 8

Lomo de Jabugo y picos de Jerez

Jamón de Jabugo y picos de Jerez

Brocheta de tomate , mozzarella , oliva negra y albahaca

Falso tomate con albahaca.

Conos de sobrasada con miel y frambuesas

Milhojas de foie, queso y membrillo

Brochetas de langostinos y espárrago verde con salsa francesa

Rollito nordico de salmón ahumado con salsa de mostaza y eneldo

Brochetas de roast-beef con salsa española

Cucharitas de tartar de bonito con sesamo y soja

Crackets de brandada de bacalao con rúcula

Crujiente de platano macho con Palta de los Andes y huevas de salmón

Canapés calientes elegir 8

Esferas de rape con piñones y salsa de puerros

Bocado de pata de bogabantes en tempura.

Croquetas de gambas y sepia

Crackets de brandada de bacalao con rúcula

Vasito de risotto de boletus

Mini pastelas de pollo

Hamburguesitas de ternera de lux

Brik de queso con miel y manzana

Brochetas de langostino con piña y infusion de queso

Brochetas de cordero al aroma arabe

Pañuelos de bacalao con pimientos del piquillo

Saquitos de morcilla con manzana y almendra

Tulipas de picadillo con zorza y huevo de codorniz

Sorbete de cava limón y menta

PLATO PRINCIPAL 1 a elegir.

Lomos de merluza del Cantábrico sobre espejo de gambas alizado

Bacalao en salsa parmesano con crujiente de puerros.

Rape albardado con panceta

Secreto crujiente de solomillo de ternera en salas demi-glass

Entrecot de ternera a la brasas (siempre que dispongamos de un sitio sin peligro para ello)

Cordero lechal asado.



POSTRES 1 a elegir

Tarta ruso al gusto

de dulce de leche y platano

Milhojas de yema pastelera y nata.

Brownie de chocolate

Crema de queso con mango y frutos rojos

El café ira acompañado de tejas y bombones.

NUESTROS VINOS

Blancos afrutados

Finca la Colina Rueda

Marques de Riscal Verdejo

Tintos excelentes

Finca Resalso crianza media

Dominio de Tares Bierzo

Habla del Silencio

Cava

Palacio de Bornos

Ruta la Plata

Agua mineral



EL PRESUPUESTO INCLUYE A PARTIR DE 100 INVITADOS:

- * 3 horas de servicio desde la hora prevista de los invitados.
- * 1 Camarero cada 10 invitados ,cocineras, menaje necesario para el banquete .(vajilla, cristalería, mantelería, mesas, decoración especial en mesas , utensilios de cocina,etc ..)
- * En caso de alquiler de mantelería y menaje diferente al nuestro, el precio del presente presupuesto se vera incrementado dependiendo de la elección realizada por los contratantes.
- * Transporte de mercancía hasta Madrid, montaje, desplazamiento del personal , recogida y limpieza.
- * Desplazamiento al lugar del evento para ver espacio y equipo necesario.
- * Se cobraran 1500,00€ como reserva de la fecha de la boda.
- * Se realizara una prueba de degustación del menú elegido por los novios con dos alternativas de cada plato en el domicilio que nos faciliten.
- * En caso de un numero inferior de personas consulte precios

Precio por comensal 73,75€

Responsable Gerente
Myriam Sanz
Teléfono 665879997



Milhojass.com
cocinera a domicilio





APERITIVOS BIENVENIDA

Bodegón de de jamón ibérico con cortador de jamón

Tartar de bonito macerado en soja con sesamo

Ferrero de foie

Vieiras gratinadas

Croquetas de gambas con sepia

Pastela de pollo

Vasito de temporada

Brochetas de langostino con mango al aroma indio

Brick de queso majorero con miel

Patitas de bogabante en tempura



EMPEZAMOS CON ISLAS

Dos a elegir

Isla de quesos 10 variedades

Ensaladas (boletus con frutos secos; tomate, burrata, mojama)

Swocooking:(Brochetas de cordero al aroma arabe, verduras con salsa romeco)

Amaricano:(hamburguesitas de ternera, perritos calientes, papas fritas)

Madrileño:(Soldaditos de pavia, tortilla de patatas, matrimonios(boqueron en vinagre y anchoa), callos)

CONTINUAMOS CON....

dos islas a elegir

Mar en tierra: Chipirones nacionales encebollados, dados de merluza a la romana, almejas en salsa

Swocooking de carnes: solomillo de ternera , entrecot con salsa de gorgonzola y demi-glass con champiñon

Sabor andaluz: Bienmesabe, boquerones , calamares, algas

!!A POR EL POSTRE!!

cuatro a elegir

Milhojass de crema y nata

Macarrons

Bartolos

Brochetas de fruta de temporada

Tartitas de limon

Ruso de chocolate

Vasito de crema de mango con frutos rojos

NUESTROS VINOS

Blancos afrutados

Finca la Colina Rueda

Marques de Riscal Verdejo

Tintos excelentes

Finca Resalso crianza media

Dominio de Tares Bierzo

Habla del Silencio

Cava

Palacio de Bornos

Ruta la Plata

Agua mineral



EL PRESUPUESTO INCLUYE:

- *3 Horas de servicio desde la hora prevista de los invitados.
- *Servicio de camareros 1 cada 10 personas, cocineras y ayudantes de cocina.
- *Bebidas (vino blanco y tinto a elegir por los novios, refrescos, cerveza La virgen 30 l y agua, cava).
- *Menaje , cristalería , vajilla. Mesas y sillas 60% de los invitados.
- *En caso de alquiler de mantelería y menaje diferente al nuestro, el precio del presente presupuesto se vera incrementado dependiendo de la elección realizada por los contratantes.
- *Transporte de mercancías hasta, montaje, desplazamiento del personal, recogida y limpieza hasta 30 km Madrid.
- *La duración del evento será de 4 horas a partir de una hora antes de la llegada de los invitados .
- *Desplazamiento al lugar del evento para ver espacio y equipo que necesitamos.
- *Se cobraran 1500€ como reserva de la fecha del evento.
- *Centro de flores
- *Se realizara una prueba de degustación del menú elegido por los novios con dos alternativas de cada plato en el domicilio que nos faciliten
- *En caso de numero inferior de personas consulte precios

Precio por persona 94,90 €



Sushi: nigiri, makis, ensalada de algas con sesamo 6,00€ personas

Quesos 10 variedades nacionales y europeos , krakets, frutos secos, uvas... 6,00€

Arroces: Señore(gamba alistado, pescado limpio y sepia), verduras y fidegua cabellin (mejillones, gambas, carne macerada) 5,45€ por personas

Madrileño: Tostas tortilla española, matrimonios, cazuelitas de callos, consomé con picatostes, albóndigas a la madrileña 6,45€ por persona

Ensaladas: 1º tomate, albahaca, mojama y burrata, 2º brotes tiernos, nueces, queso de cabra y vinagreta de miel y mostaza, alubias rojas con cherry , avellanas, perlas mozzarella y atún. 5,00€

Brochetas: langostino con piña y lima; gordal, piparra, salmon ahumado y mozzarella; Gordal mejillón, pimiento piquillo y bonito, cherry, anchoa, aceituna negra perla. 5,65€

Dulce: brownie, macarrons, galletas personalizadas, bartolos de crema pastelera. 6,55€





ISLA DE QUESOS

100 INVITADOS

Se compone de un total de 10 variedades nacionales e internacionales acompañados por mermelada, tostadas, frutos secos, uvas y grissini.

Se calcula 100 grs de queso por comensal.

Idiazabal, Roncal Garrotxa ,Rulo queso cabra,

Queso san Simón, Ossau-iraty Camembert, Parmesano Gruyere, Comet

Tarifa estación: 650 €

Recena

Cucuruchos de patatas y batatas fritas con chistorra

Tostas de boquerones y anchoa

Montadito de lomo

Canapé de tortilla de patatas

Tartaletas variadas

Mini vasitos de cafe, chocolate y leche con rosquillas y galletitas de limon.

Mini magdalenas variadas

Barra libre

Decoración

Paniculata por todo el recinto

Mesas

Pompones en arboles

Fotocool

Fotos novios durante su vida

Sombrillas

DJ + equipo de musica

13:00 horas _22:00

Precio por persona 28,00€

SERVICIOS NO INCLUIDOS EN NUESTROS PRESUPUESTOS.

Barra libre 15,00€ por persona 4 horas .

Barra libre desde la cuarta hora obsequiamos con barritas de pan rellanas de embutidos gourmet, ahumados, canapés.

La hora extra de barra libre 7,00€ por persona. Se estimara numero de personas que queden.

Horno eléctrico

Decoración al gusto del cliente. Desde 600,00€

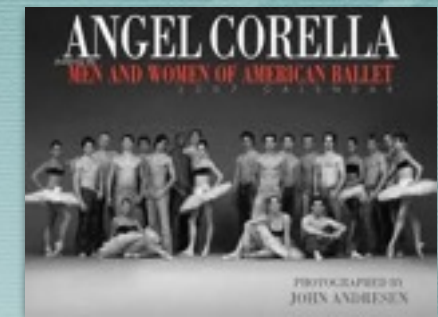
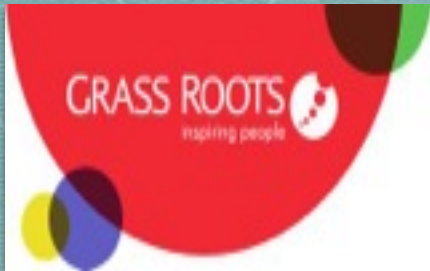
Cortador de jamón incluido jamón Ibérico 350,00€

Islas:sushi; mini hamburguesas; tipica madrileña; paella, mojitos...

D.J + equipo de música 4 horas .500,00€

Animador infantil.

Fotógrafo profesional.



Ecologistas en acción



Embajada de Cuba



Embajada de Lituania.



Embajada de Guinea ecuatorial

