

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 de origen ecológico, 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 opines que se adapten a sus gusto y presupuesto.
- Disponemos de una amplia selección de canapés , primeros y segundos platos y postres







Cocktails comuniones 2017











Vuestra satisfacción es el reflejo de nuestra dedicación, esfuerzo y cariño que ponemos en la elaboración del día a día.

MILHOJASS ESPAÑOLAS 20 unid

Pañuelos con frutos del mar.

Milhojas de foie, queso cabra y membrillo.

Vasito de crema de temporada

Cucharas de merluza con piñones y salsa de puerros

Brocheta de pollo marinadas con especias indias y yogur

Croquetas de jamón

Secretos de morcilla con manzana y almendras

Falso tomate de parmesano y trufa

Sándwich gourmet puerros y beicon, salmón y naranja

Precio por comensal 26,95 10% incluido IVA

Tarta celebración ruso al gusto

MILHOJASS RESERVA

25 unid

Vasito vichessoyse con crujiente de beicón.

Pañuelos de ternera a la chilena.

Creps de salmon con crema de queso Croquetas de boletus.

Tostas de queso de cabra con cebolla caramelizada.

Cucuruchos de Palta de los Andes.

Tostas de jamon iberico con tomate

Brochetas de langostino con mango.

Brocheta de cordero al aroma árabe

Krakets de sesamo de brandada de bacalao con rucula.

Estoques de aceituna gordal, perla mozarela, anchoa de Santoñ

Pollo de corral villarroy

Mini hamburguesas de ternera de lux.

Tarta celebración

Precio por comensal 31, 90€ IVA incluido.

Condiciones generales:

El presupuesto a partir de 20 comensales Cocinera y ayudante durante el evento, menaje presentación.



SERVICIOS INCLUIDOS FINGER -LUNCH Y COCTAILS a partir de 25 personas.

Para un numero inferior de personas consúltenos

Transporte (Madrid Capital), montaje y recogida. La duración del **Coctail** se estima de dos horas.

Extras (no incluidos en el precio del coctail y finger- lunch):

Servicio de camarero profesional 70,00€ 4 h

Bebidas:Agua Mineral, refrescos, cerveza, vino tinto y blanco (con y sin alcohol) copa cristal 8,50€+21% Mesas Coctail de apoyo con mantelería y decoración.

Sillas con funda + 4 € / persona.

Barra Libre de 1 horas 12,00 €/persona (Hora adicional 8,00 €/persona).

Corona metropolitana 60,00€ +0,75cts km hasta destino.

Condiciones:

Para hacer la reserva se solicita el 30% del importe del servicio. El resto del pago se realizará a la finalización del evento.

Milhojass no se hace responsable de los posibles daños y perjuicios ocasionados por las condiciones meteorológicas del día del evento, así como de la imposibilidad de la celebración del mismo por causas imputables al cliente, tales como la difícil accesibilidad o la falta de suministro de las potencias eléctricas necesarias en caso de necesitarlo.

Responsable gerente
Myriam Sanz
Teléfono 665879997
myriamsanz@milhojass.com



COMIDAS particulares 2017



MENU CASERO DE TEMPORADA a partir de 10 personas

1º PLATOS 1 ALEGIR

Sopa de pescado

Calabacines rellenos de ternera gratinados

Caracolas de pasta gigantes rellenas de frutos del mar con parmesano

Menestra de verduras

2º PLATOS 1 A ELEGIR

Aleta de ternera rellena en su salsa con guarnicion de parmentier(crema patatas)

Lasaña de ternera a la siciliana

Merluza con esparragos verdes y huevo duro

Albondigas de bacalao con almendras y salsa de puerros



POSTRE 1 A ELEGIR

Tiramissu Natillas del convento Milhojas de crema pastelara y nata

Precio por persona 16,00€ sin 10% IVA

Servicios incluidos.

Elaboración del menú contratado.



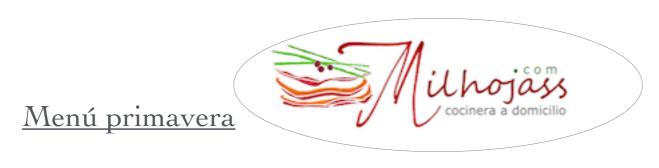
Servicios no incluidos

Transporte :20,00€ Madrid capital. 10,00€ +0,75cts km hasta destino corona metropolitana.

Personal(cocinera y camarero profesionales)

Menaje

Bebida



Menú Milhojas

Entrantes para compartir. 3 a elegir

Crepés negros de frutos del mar Croquetas al gusto. Pañuelos de ternera a la chilena Chipirones nacionales rellenos de brunoise de verduras

Segundos 1 elegir

Roast-beef de ternera con guarnición de aguacate y parmentier

Lomos de bacalao en salsa romescu.

Postre

Tarta celebración (ruso al gusto)

Precio comensal 36,90€ no incluido 10% IVA









Entrantes para compartir.3 a elegir

Milhojas de foie con queso de cabra y membrillo. Jamón Iberico con picos.

Agucate, tomate sobre salmorejo y langostinos Pimientos del piquillo rellenos de frutos de mar. Brochetas de Gordal, salmón ahumado, perla mozarella

Segundos 1 a elegir.

Caldereta de cordero lechal con patatas panaderas Lomo de merluza de pincho con trigueros Postre

Tarta celebración (ruso al gusto)

Precio comensal 33,50€ no incluido 10% IVA

¿Quieres sorprender, agradar y disfrutar de las cosas bien hechas? Milhojass te lo pone fácil.

Carta Milhojass.

Entrantes para compartir. 2 a elegir.

Krakets de roots-beef y guacamole

Jamón Iberico con picos.

Cecina de Leon con trufa y laminas de queso.

Crujientes de morcilla con almendras y manzanas.

Primeros 1 a elegir.

Calabacines rellenos de brandada de bacalao.

Ensalada de brotes tiernos con nueces, queso y vinagreta de mostaza.

Canelones rellenos de alcachofas y foie sobre salsa española.

Segundos 1 a elegir.

Secreto crujiente de ternera con salsa demi-glass.

Pierna de cordero lechal asada con patatas panaderas

Lomos de merluza de la Coruña con almejas de Riax Baisas y gambas de alistado.

Popietas de rape rellenas de alistado y mejillón con espejo de marisco.

Postre

Crema de mango con crujiente de galleta y coulis de frambuesa

Ruso al gusto.

Milhojas de crema pastelera y nata

Pera al vino tinto con crema de vainilla

Precio por persona 48,00€ sin 10%IVA









Servicios incluidos a partir de 6 personas.

La duración de la comida se estima de tres horas a partir de la llegada de los invitados.

Cocinera profesional

Camarero profesional durante el evento

Bebida: Vino tinto, vino blanco, cerveza con y sin alcohol, refrescos.(3 copas por persona)

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

Disponemos de una amplia selección de entrantes, 1° y 2° platos al igual que postres.

Servicios no incluidos:

Transporte menaje Madrid capital 90,00€. Menaje: 8,50 + 21% IVA por persona.(no incluye fundas silla) No esta incluido el 10%de IVA

Camareros profesionales 20,00€ hora extra Jamón Iberico con cortador de jamón 350,00€ Barra libre 1 hora 12,00€







MESAS DE COMIDA

Sushi: nigiri, makis, ensalada de algas con sesamo 5,60€ por persona

Quesos: 10 variedades nacionales y europeos , krakets, frutos secos, uvas... 5,60€ por persona.

<u>Arroces:</u> Señore(gamba alistado, pescado limpio y sepia), verduras y fidegua cabellin (mejillones, gambas, carne macerada) 5,10€ por persona

<u>Madrileño:</u> Tostas tortilla española, matrimonios, cazuelitas de callos, consomé con picatostes, albóndigas a la madrileña 6,35€ por persona

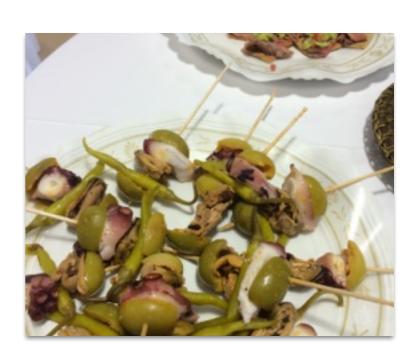
Ensaladas: 1º tomate, albahaca, mojama y burrata, 2ºbrotes tiernos, nueces, queso de cabra y vinagreta de miel y mostaza, alubias rojas con cherry, avellanas, perlas mozarrela y atún. 4,85€ por persona.

Brochetas: langostino con piña y lima; gordal, piparra, salmon ahumado y mozarrela; Gordal mejillón, pimiento piquillo y bonito, cherry, anchoa, aceituna negra perla. 5,35€ por persona.

Dulce: brownie, macarrons, galletas personalizadas, bartolos de crema pastelera. 4,80€ por persona









Coordinadora de eventos Myriam Sanz Moreno Telefono:665.879.997

www.milhojass.com

 $\underline{myriams an z@milhojass.com}$

Facebook:Cocinera a domicilio Registro sanitario 26.015877/M

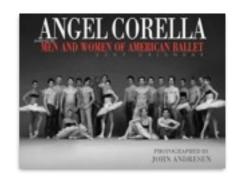
Empresas colaboradoras































* ROTHSCHILD*







