



Brunch en Ayllón

Les proponemos un brunch en los jardines del Mirador del Botero:

- *Servicio profesional de camareros.
- *Cocina propia para que nuestros calientes lleguen recién hechos a la mesa y barra en la zona del brunch.
- *Adorno floral en las mesas.
- * Mesas vestidas y sillas de forja
- * Menaje para el evento
- *Distribución de los espacios, si hiciese buen tiempo ofreceríamos el cóctel en el jardín bajo los árboles y porches con espectaculares vistas al ábside de San Juan y si no acompañase el tiempo la celebración tendría lugar en nuestro amplio salón mirador.

Los invitados tendrán todos los productos a su disposición y nuestros camareros se encargarán de reponer los productos, servir la barra de bebidas y retirar todo lo que se necesite.

BEBIDAS DURANTE EL BRUNCH

AGUA MINERAL

VINO BLANCO DE RUEDA 100% VERDEJO

VINO TINTO CRIANZA

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ.- DESCAFEINADO

TE NEGRO.- TE ROJO.- TE VERDE.

INFUSIONES

ZUMOS NATURALES

NARANJA.

TOMATE.

GUAYABA

FRUTAS

ENSALADA DE FRUTAS EXOTICAS

BROCHETA DE FRUTAS DE TEMPORADA

FRESAS CON CHOCOLATE

MESA DULCE

COPA DE YOGOURT GRIEGO NATURAL CON FRUTOS ROJOS

COPA DE MUESLI CON LECHE DESCREMADA

MAGDALENAS DE PUEBLO CON AROMA DE LIMÓN Y CON PEPITAS DE CHOCOLATE

SURTIDO DE DULCES TÍPICOS DE LA ZONA CON PONCHE SEGOVIANO

MINICROISSANTES DE MANTEQUILLA ESTILO FRANCÉS

MININAPOLITANAS DE CHOCOLATE HORNEADAS EN CASA

MESA SALADA

PANES DE LA ZONA: PAN DE ACEITE, PAN DE CEREALES, HOGAZA DE KILO

ACEITE DE OLIVA VIRGEN.- TOMATE NATURAL PELADO Y TRITURADO

BAGUEL DE SALMÓN Y QUESO PHILADELPHIA

SANDWICHES MIXTOS

SELECCIÓN DE QUESOS ESPAÑOLES CON HIGOS, UVAS Y NUECES

FOIE CON CONFITURA ROJA

PAN DE PUEBLO CON CHORIZO A LA SIDRA

BACON A LA PLANCHA

SALCHICHAS

HUEVOS REVUELTOS o TORTILLA DE PATATAS

Duración aproximada de 2 horas

Mínimo de adultos 40 adultos

PRECIO POR ADULTO 32 euros€ + IVA

PRECIO POR NIÑO 15 euros + IVA

IDEAS por persona

- | | |
|--|------------|
| 1.-Jamón ibérico cortado frente a los invitados acompañado de picos que incluye menaje | 550€euros |
| 2.- Lómo ibérico con picos | 2€euros€ |
| Jamón ibérico ya cortado | 2.5€euros |
| 3.- Vasito de salmorejo o gazpacho | 0.75€euros |
| 4.- Croquetas de jamón ibérico o de boletus | 0.45 euros |
| Tostas de anchoas y tomate | 2 euros |
| Palitos de morcilla y manzana reineta | 0.75 euros |
| Y muchos aperitivos más | |
| 5.- Bebidas de alta graduación en el cóctel por cada botella | 30 euros€ |
| 6.- Barra con camarero con cerveza, fanta, coca cola y tónica | 2€euros |
| 7.- Perritera estilo americano: 50 perritos son 75 euros€. | |

EL MIRADOR DEL BOTERO es una empresa diferente por tres motivos:

- Tenemos una cocina con horno de leña y barbacoas que transforman las materias primas de calidad en el lugar del evento para ofrecerlas al cliente recién hechas y en consecuencia con todo su sabor, propiedades y texturas originales. Nuestros aperitivos tienen un gusto diferenciado que hará las delicias de sus invitados.

- Nuestro personal es profesional, joven y respetuoso. Cuidamos a nuestros empleados y por eso ellos cuidan al cliente.

- Intentamos impregnar de buen gusto todo en lo que participamos; distribución de espacios, montaje y decoración del mobiliario, presentación de aperitivos, ...

Creemos en una cocina tradicional con guiños a la modernidad, elaborada en el momento y bien servida consigue siempre un ambiente distendido y familiar.

El jardín estaría decorado con bodegones de frutas, mobiliario con acogedores detalles que sorprenderán a sus invitados. Pretendemos que se sientan en casa en un lugar diferente.

Pueden llamar para consultar cualquier duda o para concertar una cita para visitarnos en el 607777526 y les atenderemos encantados.

Un saludo,
Jaime Martino