

SERVIVIO DE CATERING 2018



Eventos Tu Hada Madrina

Pide un deseo...



MENÚ C. 22,00 €

Para Compartir:

5 aperitivos a elegir. Puede consultar más aperitivos si no están en la lista.

Salmorejo cordobés (tipo de gazpacho espeso típico de la cocina andaluza) (gluten Pescado Huevo)
Croquetas de espinacas (Gluten Leche - Lactosa Frutos secos Vegetariano Vegano)
Croquetas de gambas (Gluten Crustáceos Leche - Lactosa)
Croquetas de setas de cardo (Gluten Leche - Lactosa Vegetariano Vegano Setas)
Croquetas de bacalao (Gluten Pescado Leche - Lactosa)
Croquetas de jamón al estilo de la abuela (Gluten Leche - Lactosa Cerdo)
Croquetas de Rabo de Toro (Gluten Leche - Lactosa Cerdo)
Ensaladilla rusa (Pescado Huevo Leche - Lactosa)
Ensalada tropical (Crustáceos Leche - Lactosa Maíz)
Mini Hamburguesa Groumet (Gluten Sésamo Cerdo)
Mini Kebab de Pollo (Gluten)
Piruleta de Solomillo de Pato
Pincho de Elche (dátiles con beicon) (Frutos secos Cerdo)
Pollo al curry con base de Arroz aromatizado
Crema de calabacín con mousse de queso fresco en chupito (Leche - Lactosa)
Queso brie rebozado en kikos con mermelada de Arándanos (Gluten Huevo Leche - Lactosa Frutos secos Vegetariano Maíz)
Mini brocheta de pollo
Mini brocheta de solomillo al tomillo (Cerdo)
Chapatita de solomillo (Gluten Cerdo)
Pulpo a la gallega con patatas en brochetita (Moluscos)
Pimientos del piquillo rellenos del mar (Pescado Crustáceos)
Pimientos del piquillo rellenos (Pescado)
Aguacate con salmón ahumado en cucharitas (Pescado Leche - Lactosa)
Bolitas de melón con jamón (Cerdo)
Surtido de quesos (Leche - Lactosa)
Boquerones y cherrys marinados con aceite, ajo y perejil en tostadita (Gluten Pescado)
Rollito Thai de queso de cabra con miel de caña (Gluten, lactosa)

Plato Principal

Paella o Carrillada con patatas

Buffet de Postre o tarta

- Tarta de pastelería Bedoya, líder en el sector. (Consultar sabores y opciones disponibles)
- Buffet de postres (mínimo 3 ud por persona): 3 Chocolates, tiramisú, Florentina, tarta de queso, Crema de galletas maría + topping y nata.

BEBIDAS INCLUIDAS HASTA LA HORA DE LA TARTA Y CAFÉ

Cerveza, refrescos, agua, tinto de verano
(Vino Rosado, tinto o blanco No Incluido en precio. Consultar)

Mantelería de PROPILENO del color que desee incluida.

Si prefiere opcional Mantelería de tela con camino o mantel, y fundas de silla con lazo 3 € /comensal

Para Compartir:

5 aperitivos a elegir. Puede consultar más aperitivos si no están en la lista.

Salmorejo cordobés (tipo de gazpacho espeso típico de la cocina andaluza) (Gluten Pescado Huevo)
Croquetas de espinacas (Gluten Leche - Lactosa Frutos secos Vegetariano Vegano)
Croquetas de gambas (Gluten Crustáceos Leche - Lactosa)
Croquetas de setas de cardo (Gluten Leche - Lactosa Vegetariano Vegano Setas)
Croquetas de bacalao (Gluten Pescado Leche - Lactosa)
Croquetas de jamón al estilo de la abuela (Gluten Leche - Lactosa Cerdo)
Croquetas de Rabo de Toro (Gluten Leche - Lactosa Cerdo)
Ensaladilla rusa (Pescado Huevo Leche - Lactosa)
Ensalada tropical (Crustáceos Leche - Lactosa Maíz)
Mini Hamburguesa Groumet (Gluten Sésamo Cerdo)
Mini Kebab de Pollo (Gluten)
Piruleta de Solomillo de Pato
Pincho de Elche (dátiles con beicon) (Frutos secos Cerdo)
Pollo al curry con base de Arroz aromatizado
Crema de calabacín con mousse de queso fresco en chupito (Leche - Lactosa)
Queso brie rebozado en kikos con mermelada de Arándanos (Gluten Huevo Leche - Lactosa Frutos secos Vegetariano Maíz)
Mini brocheta de pollo
Mini brocheta de solomillo al tomillo (Cerdo)
Chapatita de solomillo (Gluten Cerdo)
Pulpo a la gallega con patatas en brochetita (Moluscos)
Pimientos del piquillo rellenos del mar (Pescado Crustáceos)
Pimientos del piquillo rellenos (Pescado)
Aguacate con salmón ahumado en cucharitas (Pescado Leche - Lactosa)
Bolitas de melón con jamón (Cerdo)
Surtido de quesos (Leche - Lactosa)
Boquerones y cherrys marinados con aceite, ajo y perejil en tostadita (Gluten Pescado)
Rollito Thai de queso de cabra con miel de caña (Gluten, lactosa)

Plato Principal

- Solomillo a la pimienta con patatas a la andaluza
- Medallones de solomillo al tomillo con patatas a lo pobre
 - Cordón Blue guarnecido con patata asada
 - Rosada a la plancha o a la marinera

Buffet de Postre o tarta

- Tarta de pastelería Bedoya, líder en el sector. (Consultar sabores y opciones disponibles)
- Buffet de postres (mínimo 3 ud por persona): 3 Chocolates, tiramisú, Florentina, tarta de queso, Crema de galletas María + topping y nata.

BEBIDAS INCLUIDAS HASTA LA HORA DE LA TARTA Y CAFÉ

Cerveza, refrescos, agua, tinto de verano, Ribera o Rioja, Rosado y Blanco

**Mantelería de tela con camino o mantel y fundas de silla con lazo
(consultar colores)**

Para Compartir

8 aperitivos a elegir. Puede consultar más aperitivos si no están en la lista.

Salmorejo cordobés (tipo de gazpacho espeso típico de la cocina andaluza) (Gluten Pescado Huevo)
Croquetas de espinacas (Gluten Leche - Lactosa Frutos secos Vegetariano Vegano)
Croquetas de gambas (Gluten Crustáceos Leche - Lactosa)
Croquetas de setas de cardo (Gluten Leche - Lactosa Vegetariano Vegano Setas)
Croquetas de bacalao (Gluten Pescado Leche - Lactosa)
Croquetas de jamón al estilo de la abuela (Gluten Leche - Lactosa Cerdo)
Croquetas de Rabo de Toro (Gluten Leche - Lactosa Cerdo)
Ensaladilla rusa (Pescado Huevo Leche - Lactosa)
Ensalada tropical (Crustáceos Leche - Lactosa Maíz)
Mini Hamburguesa Groumet (Gluten Sésamo Cerdo)
Mini Kebab de Pollo (Gluten)
Piruleta de Solomillo de Pato
Pincho de Elche (dátiles con beicon) (Frutos secos Cerdo)
Pollo al curry con base de Arroz aromatizado
Crema de calabacín con mousse de queso fresco en chupito (Leche - Lactosa)
Queso brie rebozado en kikos con mermelada de Arándanos (Gluten Huevo Leche - Lactosa Frutos secos Vegetariano Maíz)
Mini brocheta de pollo
Mini brocheta de solomillo al tomillo (Cerdo)
Chapatita de solomillo (Gluten Cerdo)
Pulpo a la gallega con patatas en brochetita (Moluscos)
Pimientos del piquillo rellenos del mar (Pescado Crustáceos)
Pimientos del piquillo rellenos (Pescado)
Aguacate con salmón ahumado en cucharitas (Pescado Leche - Lactosa)
Bolitas de melón con jamón (Cerdo)
Surtido de quesos (Leche - Lactosa)
Boquerones y cherrys marinados con aceite, ajo y perejil en tostadita (Gluten Pescado)
Rollito Thai de queso de cabra con miel de caña (Gluten, lactosa)

Plato Principal

- Solomillo ibérico a la pimienta con patatas a la andaluza y verduritas
- Pluma ibérica al tomillo con patatas a lo pobre y pimientos asados
 - Presa ibérica guarnecido con patata asada y ensalada
 - Merluza o Salmón con verduritas y champiñones

Buffet de Postre o tarta

- Tarta de pastelería Bedoya, líder en el sector. (Consultar sabores y opciones disponibles)
- Buffet de postres (mínimo 3 ud por persona): 3 Chocolates, tiramisú, Florentina, tarta de queso, Crema de galletas maría + topping y nata.

BEBIDAS INCLUIDAS HASTA LA HORA DE LA TARTA Y CAFÉ

Cerveza, refrescos, agua, tinto de verano, Ribera o Rioja, Rosado y Blanco

**Mantelería de tela con camino o mantel y fundas de silla con lazo
(consultar colores)**

CONDICIONES DEL SERVICIO:

- Servicio de camareros mientras dure la comida.
- Incluye toda la decoración de las mesas a juego con la mantelería o mesa dulce.
- El precio incluye vajilla de loza, cubertería y cristalería.
- Opción sin bebida - **4 €**/comensal

CONTACTOS:

Servicio de Catering y Decoración:

Sara Martín - 645394388

Tema Instalaciones:

Fabián Campos - 627400312