

ALABARDERO

CATERING

MENÚS BODAS 2018

Cuando organizamos vuestro evento, lo hacemos pensando
en nuestro eslogan

“Contigo donde quieras”

para que cada detalle y vivencia sean únicos.



COCKTAIL DE BIENVENIDA, comenzamos a deleitar nuestros sentidos...

Primer Paso!!!

Confeccionar el cocktail de vuestra boda, eligiendo lo que mas os guste de todas nuestras opciones:

2 Snacks + 18 aperitivos entre fríos y calientes + 3 buffets fijos

SNACKS (a elegir)

Chips de yuca con ralladuras de queso parmesano

Tiras de boniato con gotas de miel

Patatas chips con polvo de jamón Ibérico

Nachos con jengibre y curry verde

Palomitas de maíz con aromas de Ibérico





APERITIVOS FRÍOS:

Tataki de atún con sésamo blanco y negro

Taco de salmón marinado con alcaparrón y tomate seco

Variado sushi (salmón y aguacate, langostino y mango, solomillo y queso)

Ceviche de corvina con cilantro

Curry rojo frío de corvina con toque picante

Ceviche de langostinos con mango

Canelón de salmón marinado con guacamole sobre tosta crujiente tramezzini

Blinis rellenos de crema agria y huevas

Atún marinado, leche coco texturizada y tomate seco

Pan de limón con huevas de mújol y ralladura de lima

Pio nono de sobrasada y miel con crema de queso

Magdalenas de morcilla, mermelada de pimientos de piquillo y aceituna negra

Pipirrana de anchoas en hojaldre y rúcula

Crumble crujiente con foie untuoso y jugos tropicales

Macarons de colores rellenos de Foie micuit

Gilda en miniatura con atún escabechado

Foie de pato con pan de especies artesanales

Roll de ensalada de perdices escabechada al cava con gominola de frambuesa

Esponja de Roos Beef y puré de mango

Macarrón gordote relleno de crema de queso y ahumado

Canelón de bacalao relleno de crema de tomate con hierbabuena



APERITIVOS CALIENTES:

Tortillitas de camarones

Langostino en tempura crujiente de kataifi y jengibre

Cigarrillos de rabo de toro con chocolate

Mini plato albondiguitas de choco en salsa de manzanilla

Langostinos Pop Corn con Pil Pil de piquillo

Hamburguesas de cordero y menta con cebolla caramelizada al vino tinto

Croquetas caseras al gusto (hongos, jamón, espinacas, langostinos...)

Adobo de corvina con vinagre de manzana y especias

Cazuelita de arroz al gusto (verduras, marisco, setas, pato, a-banda, negro, mixto...)

Cucuruchos de fritos (puntillitas y calamares con ralladura de lima)

Coka de verduras de temporada con masa esponjosa

Mini canelón de hojaldre rellenos de compota de tomate y anchoas

Brocheta de poularda Villaroy y crujiente de semilla

Quiche de bacon con piñones

Taco de pavías de bacalao tradicional

Berenjenas rellenas estilo musaka

Piruleta de hamburguesa

Parmentiere de pimentón con Pulpo

BUFFET FIJOS:

- Cremas de temporada (a elegir 3 gustos)
- Buffet de quesos con tahona de panes y confituras y frutos secos
- Buffet de encurtidos, vinagrillos y cucuruchos de chips artesanos

BARRA DE BEBIDA: Vino blanco, vino tinto, cava, manzanilla, fino, refrescos con y sin gas, zumos y aguas minerales

CORNER DE BOTELLINES: Cerveza normal, radler, 0,0%



MENÚ EMPERATRIZ

ALABARDERO
CATERING

Entrante

Hojaldre artesano con tomate al pesto en ensalada de espárragos y salmón

o

Crema de calabacín con manzana y jengibre

Plato principal

Medallones de solomillo Ibérico, graten de patata y reducción de vino de Oporto

Postre

Semiesfera de mousse de caramelo con interior de naranja y brillo de chocolate con leche

o

Sopa de Chocolate blanco, genovés de aceite y pistacho

Café e infusiones

Bodega

Blanco Etcétera (D.O. Rueda)

Vino tinto Magnum Tierra Sur, (D.O. Ronda)

Cava Brut Freixenet

Agua Mineral

Panes Gourmet



MENÚ MAGNOLIO

Entrantes

Ensalada de aguacate con langostinos y camarones crujiente y vinagreta de cítrico y remolacha

o

Crema de Boletus al AOVE guarnecida de Vieira asada

Plato principal

Carrilleras de ibérico glaseadas sobre su jugo y cremoso de patata

Postre

Brownie casero con helado de vainilla y salsa caliente de chocolate

Café e infusiones

Bodega

Blanco Etcétera (D.O. Rueda)

Vino tinto Magnum Tierra Sur, D.O. Ronda

Cava Brut Freixenet

Agua Mineral

Panes Gourmet



MENÚ CAVESTANY

ALABARDERO
CATERING

Entrante

Arroz cremoso de marisco con gambitas peladas y sepia

o

Pastel de espárragos con ralladura de queso curado y ensalada mezclum

Plato principal

Presa Ibérica al carbón con guarnición "vasca" patata, padrón, tomate y guindilla

o

Canelón de confit de pato sobre estofado de frutos rojos

Postre

Tarta Guadalquivir individual en semiesfera

Café e infusiones

Bodega

Blanco Etcétera (D.O. Rueda)

Vino tinto Magnum Tierra Sur, (D.O. Ronda)

Cava Brut Freixenet

Agua Mineral

Panes Gourmet



MENÚ DON JULIÁN

ALABARDERO
CATERING

Entrante

Foie Micuit de pato con dulce de vainilla y pan de especias artesanos

o

Ensalada de bacalao confitado sobre sopa de mango

Plato Principal

Solomillo de Ibérico con lámina de hojaldre casero y salsa de trufas

Postre

Tradicional postre de *Lemon Pie*

o

Mousse de chocolate con leche y mora

Café e infusiones

Bodega

Blanco Etcétera (D.O. Rueda)

Vino tinto Magnum Tierra Sur, (D.O. Ronda)

Cava Brut Freixenet

Agua Mineral

Panes Gourmet



MENÚ DOÑA EBI

ALABARDERO
CATERING

Entrante

Merluza rellena de marisco con ragú de setas y jugo del mismo

Plato Principal

Delicias de solomillo rellenos de foie con salsa 5 especias y patatas torteadas al estilo Francés

o

Cordero con piel crocante de frutos secos con salsa de agua-miel y patata

Postre

Lingote de mousse de arroz con leche con crujiente de pasta filo

o

Cremoso de chocolate y especias con corazón de frambuesa

Café e infusiones

Bodega

Blanco Etcétera (D.O. Rueda)

Vino tinto Magnum Tierra Sur, (D.O. Ronda)

Cava Brut Freixenet

Agua Mineral

Panes Gourmet



MENÚ ALABARDERO

ALABARDERO
CATERING

Entrante

Rodaballo con banda de hojaldre de manzana y salsa Vizcaína

o

Ensalada de Bogavante con sofrito de tomate y guacamole, gelatina de mango y vinagreta de frutos secos

Plato Principal

Solomillo de ternera, medallón de foie, salsa de trufa y pastel de patatas y setas

Postre

Mouse de cava, gel de oro y tartar de uva

o

Cremè brulée de frambuesa con helado de yogurt, reducción de vinagre de Módena

Café e infusiones

Bodega

Blanco Etcétera (D.O. Rueda)

Vino tinto Magnum Tierra Sur, (D.O. Ronda)

Cava Brut Freixenet

Agua Mineral

Panes Gourmet



OTRAS OPCIONES PARA COMBINAR...

ENTRANTES

Ensalada de langostinos con verduras en escabeche y balsámico de remolacha

Todas las opciones de cremas (Salmorejo Cordobés, Ajo blanco, Purrusalda, Vichyssoise...)

Ensalada templada de pulpo con tomate secos al sol y vinagreta de pimentón picante y puré de ajos y patatas

Diferentes opciones de arroces (pato y setas, marisco y mejillones, carabinero...)

Ensalada de salmón marinado con mejillón, espárragos y vinagreta de mostaza suave

Pastel de berenjenas con langostinos y salsa de marisco

Hojaldre templado artesano de langostinos y salsa de curry

Esponja de Roos Beef con salsa de mostaza francesa en grano

Ceviche de corvina con marisco y hojas de lechuga

PLATO PRINCIPAL

Merluza rellena y salsa de marisco con crujiente de sal tostada

Lubina en mantequilla con patatas y langostinos aliñados al ajillo

Cilindro de salmón relleno de espinaca sobre crema ligera de lima

Trancha de bacalao confitada con salsa de pimientos del piquillo con sus piquillos asados

Filete de rodaballo, papillote de verduras y salsa de vino tinto

Magret de Pato, sobre pan de especias, remolacha y zanahorias baby

Taco de cochinitillo deshuesada con su propia reducción y patatas con kinchi

Pechugas de ave rellenas de ciruelas con salsa de almendras y medallón de foie a la plancha

Y un sinfín de opciones más...



SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ:

Coctel de bienvenida personalizados con 3 buffet temáticos.

Alta gastronomía

Servicio personalizado

Opciones a elegir de mantelería, sillas, etc.

Menaje a elegir (vajilla, cristalería, cubertería...)

Asesoramiento gastronómico

Puesta en escena de cada espacio

Orientación de la boda

Minutas personalizadas

Decoración floral personalizada en mesa y presidencia

Meseros

Seating plan decorativo

Prueba de menú para 6 personas

Diseño personalizado

Servicio de protocolo el día de la boda

Recena (Surtido de mini montaditos fríos)

3 horas de barra libre de primeras marcas



FORMA DE PAGO Y CANCELACIÓN

La entrega de presupuesto, no implica la reserva de fecha que solo se hará efectiva mediante la firma de contrato y pago de la fianza de reserva.

Aceptación de presupuesto.

Deberá realizarse por correo electrónico indicando en el mismo la fecha del servicio, lugar y número de comensales para seguidamente proceder a la firma de contrato.

Forma de pago. Tránsito bancario

En la reserva de la fecha, se abonará una fianza de 1.000€

Después de la prueba y elegido el menú se abonará el 50% del importe de la boda

En la semana del evento se abonará el 25% del importe de la boda

El resto a abonar se realizará mediante transferencia bancaria 48 horas después de la boda.

Política de Cancelación

En caso de cancelación una vez hecha la reserva, no se devolverá el importe entregado hasta la fecha indicada la cancelación.

10% IVA no incluido

ALABARDEO

CATERING

**ESTAREMOS ENCANTADOS DE ATENDEROS Y CONVERSAR CON VOSOTROS A CERCA DE TODOS LOS
DETALLES NECESARIOS PARA QUE VUESTRA BODA SEA COMO LA HABÉIS IMAGINADO.**

Calle Zaragoza 20, 41001 Sevilla
catering@tabernadelalabardero.es
Tel.954 502 721

www.tabernadelalabardero.es