

# ALABARDEO

## CATERING

# Menú Cocktail Boda 2018

Cuando organizamos vuestro evento, lo hacemos pensando  
en nuestro eslogan

**“Contigo donde quieras”**

para que cada detalle y vivencia sean únicos.





¿Te gustaría disfrutar de un coctel largo sin perder la esencia de los momentos más tradicionales que tanto valor aportarían a vuestra boda?

Detalles como el protocolo de mesa, el corte de la tarta, o el reparto de alfileres..... Sin duda, tu mejor elección será elegir uno de nuestros

## **MENÚ COCKTAIL**

Crearás tendencia entre tus invitados, la elección de este menú pone de manifiesto la perfecta combinación entre tradición y vanguardia.

**ALABARDEO**  
CATERING

# COCKTAIL MÁLAGA

Chips de yuca con ralladuras de queso parmesano

## Aperitivos fríos

Canelón de salmón marinado con guacamole sobre tosta

Ceviche de corvina con cilantro

Atún marinado, leche de coco texturizada y tomate seco

Salmorejo Cordobés con mimosa de huevo

Eclair de Lacón y mayonesa choriceros

Macarons de colores relleno de Foie mi cuit

## Aperitivos calientes

Crujiente de espárragos trigueros con jamón Ibérico

Croquetas caseras al gusto

Langostino Pop Corn con Pil Pil de Piquillo

Poularda villaroy de curry y crujiente de semillas

Patatas rellenas estilo mexicano

Parmentiere de pimentón con Pulpo

**Bodega:** Vino blanco, Vino tinto, refrescos con y sin gas

Zumos de fruta, manzanilla, fino y agua mineral

**CORNER** de botellines cruzcampo (Normal, Radler y 0,0)

## Continuamos con...

**Buffet de quesos** con tahona de panes, surtido de confituras, frutos secos, uvas y fresas

**Buffet de encurtidos y vinagrillos** con conos de patatas chips artesanales

### Pescaito Frito

Adobo tradicional

Calamar en anillas

Buñuelitos de Bacalao

### Mini platos

Cazuelita de arroz cremoso de pato y verduritas

Mini albondiguillas de choco en salsa de manzanilla

### Postres artesanales

Pionono chiboust de Chocolate

Pastelito de Choco-Mora

Mini brocheta de Fruta de temporada

### Buffet de cafés e infusiones

# COCKTAIL MADRID

Nachos con jengibre y curry verde

## Aperitivos fríos

Taco de salmón marinado con alcaparrón y tomate seco

Takaki atún macerado en soja con sésamo blanco y negro

Ceviche de langostinos con dados de mango

Variado de sushi:

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

Macarons de colores rellenos de Foie mi cuit

Blinis rellenos de crema agria y huevas

Magdalena de morcilla y aceituna con crema de piquillos

Canelón de bacalao con crema de tomate con hierbabuena

## Aperitivos calientes

Hojaldrito artesanales rellenos de chistorras

Croqueta caseras al gusto

Langostinos en tempura crujiente de Kataifi y jengibre

Mini burger de cordero y menta con cebolla caramelizada

Berenjena rellenas al estilo musaka

Cigarrillos de rabo de toro con chocolate

**Bodega:** Vino blanco, Vino tinto, refrescos con y sin gas

Zumos de fruta, manzanilla, fino y agua mineral

**CORNER** de botellines cruzcampo (Normal, Radler y 0,0)

## Continuamos con...

**Buffet de quesos** con tahona de panes, surtido de confituras, frutos secos, uvas y fresas

**Buffet de cremas** (a elegir 3 variedades al gusto)

### Pescaito Frito

Adobo tradicional

Calamar en anillas

Buñuelitos de Bacalao

Tortillitas de camarones

### Mini platos

Gazuelita de arroz de marisco

Carrillera Ibérica con reducción de vino tinto

### Postres artesanales

Tartaleta de nueces caramelizadas y toffe

Macarons de colores rellenos de cremas

Pastelito de choco-mora

Mini brocheta de fruta de temporada chocolateadas

### Buffet de cafés e infusiones





# COCKTAIL WASHINGTON

Chips de tiras de boniato con gotas de miel

## Aperitivos fríos

Pan de limón con huevas de mújol y ralladura de lima

Pipirrana de anchoas en hojladre y rucula

Takaki atún macerado en soja con sésamo blanco y negro

Gilda en miniatura con atún escabechado

Crumble crujiente con foie untuoso y jugos tropicales

Curry rojo frío de corvina con un toque picante

Canelón de salmón marinado con guacamole sobre tosta

Espanja de Roos Beef y puré de mango

Pionono de sobrasada suave y miel con emulsión de queso.

## Aperitivos calientes

Hojaldrito rellenos de compota de tomate y anchoa

Croqueta caseras al gusto

Coka de verduras de temporada con masa esponjosa

Patatas rellenas estilo mexicano

Piruleta de hamburguesa

**Bodega:** Vino blanco, Vino tinto, refrescos con y sin gas

Zumos de fruta, manzanilla, fino y agua mineral

**CORNER** de botellines cruzcampo (Normal, Radler y 0,0)

## Continuamos con...

**Buffet de quesos** con tahona de panes, surtido de confituras, frutos secos, uvas y fresas

**Buffet de cremas** (a elegir 3 variedades al gusto)

**Corner Pescaito Frito** (Adobo, calamar, buñuelitos de bacalao y Tortillitas de camarones)

**Buffet de arroz** (a elegir 2 al gusto)

## Mini platos

Mini albondiguillas de choco en salsa de manzanilla

Guiso de Pescado en salsa de marisco

## Buffet de postres artesanales

Mini Tacinillos de cielos

Macarons de colores rellenos de cremas

Pastelito de choco- mora

Fresones bañados en tres chocolate

Brownie con toppings de chocolate y avellanas

Profiterol rellenos de compota de manzana

Tarta Red Vel-Velt

## Buffet de cafés e infusiones

**Corner de CAVA**

## SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ COCKTAIL:

- Alta gastronomía
- Servicio personalizado
- Opciones de mantelería, sillas, etc.
- Menaje (vajilla, cristalería, cubertería...)
- Asesoramiento gastronómico
- Puesta en escena
- Orientación de la boda y timing
- Minuta personalizadas
- Decoración floral personalizadas
- Prueba de menú para 6 personas
- Diseño personalizado
- Servicio de protocolo el día de la boda
- Recena (mini montaditos surtidos)
- 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**



# ALABARDERO

## 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](http://www.tabernadelalabardero.es)