



*Mi  
Primera  
Comunión*



*“Proponemos un catering de calidad con una selección de productos caseros, creativos y elaborados artesanalmente”.*

**www.catering-cuisine.es - info@catering-cuisine.es - Telf.: 607.54.28.82**



# Cocktails Comunion



Cada cliente es único, por esta razón

*Catering Cuisine* personaliza cada servicio según las necesidades de cada cliente,  
tanto en propuesta de menú como en presupuesto.

*No dude en consultarnos si quiere realizar cualquier modificación en las propuestas.*

# Propuesta Adultos

Para Empezar (1 option a elegir):

## Cremas Frias:

- **Salmorejo Cordobés con Virutas de Jamón de Bodega y Mimosa de Codorniz**
- **Gazpacho Andaluz con Crujiente Ibérico**
- **Ajo Blanco con Aceite de Cebollino**
- **Mousse de Crema Espárragos con Mújol**
- **Vichissoise de Puerros con Tartar de Anchoa**

## Cremas Calientes:

- **Consomé de Cocido con Picada de su Compango**
- **Crema de Nécoras al Pernord**
- **Sopicrema de Pescado de la Bahia y Gambas**
- **Crema de Coliflor y Puerros con Aceite de Cebollino**
- **Caldo Concentrado de Ave con Maiz Tierno**



## APERITIVOS FRIOS ( 8 opciones a elegir):

**Tabla De Quesos Españoles Curados Con Carrusel De Colines .**  
**Tartar de Langostinos y Gambas.**  
**Cono De Ensaladilla Cuisine Con Huevas De Mujhol.**  
**Cucharita De Alcachofas Gourmet Con Anchoa y Ali- Oli De Olivas.**  
**Selección De Embutidos Ibéricos De Salamanca Con Picos .**  
**Mini Canelón de Salmon Ahumado con Brandada de Bacalao .**  
**Magret de Pato curado y Brick con Mermelada de Tomate.**  
**Cucharita De Mejillón Gourmet En Escabeche Con Encurtidos.**  
**Crujiente de Banano Macho con Guacamole y Arenque**  
**Royal de Foie con Lagrimas de P.X.**  
**Virutas De Jamón Ibérico Con Picos y Grisines.**  
**Selección De Quesos Nacionales y Franceses .**  
**Tacos de Pato con Pico de Gallo .**  
**Cucharita De Anchoas Con Fondo De Tomate Especiado.**  
**Mar y Campo.**  
**Versión Cuisine Del Arroz Negro.**  
**Degustación de Foie Mi Cuit con botón de Arandanos.**

## APERITIVOS CALIENTES ( 8 opciones a elegir):

**Dados De Bacalao Rebozados Con Mahonesa De Bacon.**  
**La Tortillita De Cebolla De Oscar.**  
**Langostinos en Crujiente Nipon .**  
**Bocados de Morcilla con Ali oli de Pimientos Cristal.**  
**Espetitos De Pollo macerados en Salsa Teriyaki**  
**Las Croquetas de la Abuela.**  
**Clamares en su Tinta con Espuma de Arroz.**  
**Mini Tortillitas Del Chef.**  
**Gambas a La Gabardina.**  
**Pitufos De Calamares a La Romana con Ali oli de Choco.**  
**Bocaditos de Tkangurro.**  
**Bombones De Manitas De Cerdo y Hongo.**  
**Tigres versión Oscar.**  
**Rocas de Queso de Cabra en Tempura.**  
**Langostinos Crujiente de Pasta Brick.**  
**Sevilla Burguer.**  
**Brochetitas De Carne Al Estilo Marroqui.**  
**Dados de Provelone con Hilos de Miel .**  
**Bocados de Chistorra y Bacon.**



Cada Invitado Degustara una pieza de cada, tanto Fría como Caliente.

# PLATOS DE REFIERZO EXTRA

(no incluidos en el presupuesto):

## LOS PUCHEROS REGIONALES

Fabada Asturiana

Lentejas estofadas con Perdiz

Callos a la Madrileña

Alubias de Tolosa con su Compango

## LOS PESCADOS DE LA LONJA

Lomitos de Merluza de Celeiro en falso escabeche de hongos y quisquillas .

Suprema de lubina con infusión de almejas a la marinera.

Taco de Bacalao cocinado a baja temperatura con fondo de crema de escalivada.

## LAS CARNES DE A SIERRA

Granadinas de solomillo de cerdo en salsa de aceitunas y Palo Cortado.

Daditos de solomillo de ternera estofados en surtido de setas.

Carrillera de ternera a la Cordobesa.

## Arroces

Arroz negro con gambones y langostines.

Arroz con pollo, magro y conejo.

Arroz del Señoret (gamba pelada, calamar, sepia, carne de mejillón y langostino pelado).

Fideua marinera (mero, almejas, calamares, gambas y mejillones).

Fideua de verduras.

Risotto de foie, pato y trufa.

Solicite información : [info@catering-cuisine.es](mailto:info@catering-cuisine.es)



## Postre (elegir 1 Uds.):

Hojaldre de crema y nata

Selva negra

Red velvet

Brownie

Tarta de tres chocolate

Tarta tiramisú

Tarta de manzana

Hojaldre de mango

Tarta de chocolate y menta

San marcos

Pequeña pastelería

## Bebidas incluidas:

Refrescos y agua

Cerveza con y sin alcohol

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Solicite información : [info@catering-cuisine.es](mailto:info@catering-cuisine.es)





## Propuestas cocktail infantil

### Aperitivos fríos y calientes

Croquetitas de la abuela de pollo y huevo

Croquetitas de la abuela de jamón ibérico

Mini Burger de ternera y queso Harvati

Mini hot-dog con patatas chips

Entrada ibérica ( Jamón, Lomo, Chorizo ,Salchichón y queso curado)

Boca-boca (patatas fritas, palomitas y ganchitos)

Medias noches Variadas

Emparedados de Tramezini variados

Daditos de tortilla Española

Mini Pizzas Variadas

Cada Invitado Degustara una pieza de cada, tanto Fría como Caliente.

Ración de tarta de celebración

### Bebidas incluidas:

Refrescos y agua

Solicite información : [info@catering-cuisine.es](mailto:info@catering-cuisine.es)



# *Menús Comunioniones*







Propuesta adultos  
Menú banquete

COCKTAIL DE BIENVENIDA  
(extra no incluido)

Aperitivos fríos:

*Vasito de gazpacho andaluz con jamón y huevo*

*Cucurucho de sobrasada con huevo hilado*

*Cucharita de atún marinado*

Aperitivos calientes:

*Croquetitas caseras*

*Gambas a la gabardina*

*Mini rollitos de primavera*

*Daditos de pescadilla de pincho en tempura con ali olí*

**Solicite información : [info@catering-cuisine.es](mailto:info@catering-cuisine.es)**

*(Cocktail complementario al menú, no se puede elegir por separado)*

## MENÚ Nº 1

## Propuesta adultos Menú banquete



## MENÚ Nº 2

*Ensalada de pimientos y bacalao confitado con coulis de almoraima*

*Lomo de merluza con jugo de mejillones y gamba roja con patata vapor y zanahoria perla.*

*Tarta de 3 chocolates*

*Refrescos y agua, Cerveza con y sin alcohol, Vino Blanco, Vino tinto*

*Timbal de langostinos con lechuguitas a la vinagreta de tutti frutti*

*Muslo de pato confitado con salsa de bayas, puré de manzana y uvas confitadas*

*Hojaldre de crema y nata*

*Refrescos y agua, Cerveza con y sin alcohol, Vino Blanco, Vino tinto*

**Solicite información : [info@catering-cuisine.es](mailto:info@catering-cuisine.es)**

# Propuesta adultos

## Menú banquete

### MENÚ Nº 3

*Terrina de salmón ahumado con salsa tártara*

*Solomillo de ternera con salsa de reducción de boletus y foie  
acompañado de patatas panadera y trigueros*

*Tarta selva negra*

*Refrescos y agua, Cerveza con y sin alcohol, Vino Blanco, Vino tinto*



### MENÚ Nº 4

*Salmorejo cordobés con timbal de ahumados y huevo de  
codorniz*

*Jarrete de ternera estofado a la castellana con puré de  
patatas y tirabeques*

*Tarta san marcos*

*Refrescos y agua, Cerveza con y sin alcohol, Vino Blanco,  
Vino tinto*

**Solicite información : [info@catering-cuisine.es](mailto:info@catering-cuisine.es)**

# Propuesta infantil

## Menú banquete

### MENÚ INFANTIL Nº 1

*Penne regati con tomate pachata y jamón ibérico*

*Granadinas de solomillo de ternera a la plancha con patatas fritas*

*Tarta de chocolate con helado*

*Refrescos y agua*



*Surtido infantil (jamón ibérico, lomo ibérico, salchichón ibérico, croquetitas de pollo y huevo, delicias de pescado y pollo crujiente)*

*Escalopines de ternera blanca a la milanesa con patatas cerilla*

*Selva negra con helado*

*Refrescos y agua*

**Solicite información : [info@catering-cuisine.es](mailto:info@catering-cuisine.es)**

## **NUESTRO PRESUPUESTO INCLUYE**

Puesta en marcha incluyendo barras, mesas de apoyo, menaje etc.... necesarios en cada caso y según posibilidades del espacio disponible (consultar en caso de duda).

Menaje de loza.

Todo el material necesario tanto de cocina como de sala.

Equipo de cocina y montaje.

Camareros uniformados.

Montaje y desmontaje del servicio.

La duración del servicio para la contratación del Coctkail será de un máximo de hora y media, y dos Horas para la contratación del Menú.

Mínimo de comensales 30 personas adultas (si no se cumpliera el requisito mínimo de comensales, el camarero se tendría que costear aparte y habrá un reajuste de precio al alza).

## **NUESTRO PRESUPUESTO NO INCLUYE**

Decoración florar, luces, atrezzo especial... (consultar en caso de duda).

Transporte.

Mesas, sillas y Mantelería.

Todo retraso en el horario marcado por el cliente y superior a las horas estipuladas de servicio, se cobrará a 25.00 € mas su IVA correspondiente por camarero y hora.

Catering Cuisine tiene como política de cobros es el 80% antes del evento y resto a recepción de la factura.

## **GASTOS CANCELACIÓN**

Se aceptaran variaciones sin gastos sobre el número de comensales acordado en el presupuesto firmado por el cliente hasta 5 días de antelación a la realización del servicio

En caso de reducciones posteriores a esta fecha, estas estarán sujetas a posibles gastos de cancelación

Si se produjeran ampliaciones, tanto en número de comensales como en productos de materia prima, en las últimas 72 horas deberán ser aprobadas por Catering Cuisine, para dar una mejor opción de servicio.

## **INFORMACIÓN IMPORTANTE**

Disponemos de todos los seguros y registro sanitario nº RGSAE:26.09678/M