



Bodas Cuisine

Banquetes



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

DATOS DE CONTACTO

www.catering-cuisine.es - info@catering-cuisine.es - Telf: 607.542.882

Banquetes de Bodas - Catering Cuisine

Cocktail de Bienvenida

Aperitivos Fríos:

- Chupito de sopita de temporada.
- Tartaleta De Pisto Con Bacalao Frito.
- Flores de queso con uva.
- Montadito De Solomillo Ibérico Con cebolla caramelizada.
- Showcooking de jamón ibérico.
- Cucharita de tartar de ahumados.

Aperitivos Calientes:

- Versión de pulpo a la gallega.
- Popurrí de Croquetitas .
- Gambas en tempura.
- Dátiles De Chistorra En Hogaza.
- Bocados De Merluza Con Ali-oli de lima.
- Brochetas De Pollo Al Estilo Nipón .



Cocktail Bodas - Catering Cuisine

Primeros platos- elegir 1 Ud:

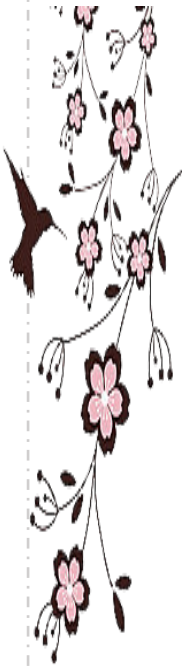
- Ensalada marinera de rape con Vinagreta de langostinos y trufa.
- Milhojas fría de estofado de verduritas y bonito .
- Cilindro de ahumados con mézclum de lechugas de temporada y vinagreta de tomate y mújol.
- Laminas de pulpo en ensalada sobre fondo cordobés.
- Pastel de pescados de roca con bogavante con salsa de quisquilla.
- Ensalada de langostinos de Vinaroz con aromatizada con Kumato y aceitunas.
- Crema de langostinos con Bouquet mediterráneo.
- Magre de pato curado con villalón y carrusel de lechugas aromatizado con aceite de manís y nueces.
- Terrina de tartar de gambas y langostinos con vinagreta de bogavante.
- Bloc de foie mi cuit con toque del trópico y flax de reducción de pedro Ximénez.



Cocktail Bodas - Catering Cuisine

Segundos platos- elegir 1 Ud.:

- Confit de pato con salsa de mandarina acompañado de frutas salteadas.
- Jarrete de ternera blanca estofado al vino de Valladolid con puré de patatas y salteado de zanahorias.
- Merluza de Cedeiro con jugo de carabineros, romanescu y patatas torneadas.
- Solomillo de Buey al carbón con salsa de boletus y patatas al horno.
- Suprema de lubina al horno con salsa de chacolí, zanahoria baby piquillos salteados.
- Dúo de solomillo de buey salcedo con salsa de foie acompañado de verduritas al horno.
- Rape relleno de gambas y langostinos con salsa de txangurro, patatas perla y cherrys salteados.
- Milhoja de solomillo de cebón rellena de estofado cordobés y patatas panadera.
- Suprema de Poularda rellena de frutos secos y solomillo de cerdo a la pepitoria tradicional, acompañada de arroz basmati y vainas verdes.
- Lomo de cochinitillo deshuesado con jugo de vino blanco con pimientos tricolor y patatas Parisián.



Cocktail Bodas - Catering Cuisine

Postre- elegir 1 uds:

- Hojaldre de frambuesa y nata
- Lagrima de chocolate con crema de arroz con leche
- Milhoja de crema y mango
- Texturas de chocolate
- Tarta Selva negra
- Tiramisu con chocolate crujiente
- Mini Santa Honore
- Bizcocho con frutas de la pasión
- Baklawas
- Red Velvet

Digestivos

Café e infusiones

Bebidas incluidas:

- Refrescos y agua
- Cerveza con y sin alcohol
- Vino Blanco
- Vino tinto

Precio por persona: 90,00€+IVA

Cocktail Bodas - Catering Cuisine

Servicios extra:

- **Recena:** bocadito de jamón y tumaca, sandwichitos de jamón+queso, mini hamburguesitas de pollo con alioli + fresas bañadas en chocolate blanco y negro – 5,50€/pax.
- **Showcooking Paellas:** cazuelitas de paella mixta – 2,00€/pax.
- **Showcooking Fideua:** cazuelitas de fideua - 2,00€/pax.
- **Estación de Quesos:** 5 variedades de quesos acompañado de uvas y panes – 3,00€/pax.
- **Estación de Foie:** Variedades de foie con panes, tostas y mermeladas – 6,00€/pax.
- **Estación de Sushi:** Sushi y makis variados, sashimi, salsa de soja y wasabi – 5,50€/pax.
- **Estación Madrileña:** botellín de cerveza y bocata de calamares – 3,00€/pax.
- **Estación de Fabada:** cazuelitas con fabada – 2,00€/pax.
- **Estación de Huevos de codorniz:** Showcooking de huevos de codorniz en tostadas con sobrasada y tartaletas de morcilla y chorizo -3,00€/pax.
- **Candy bar:** Chucherías variadas 3,50€/pax.
- **Limonada:** decoración, mesa - duración 30min - 2,00€/pax.
- **Fuente de chocolate:** alquiler durante 2 horas con fruta, chucherías y personal encargado – precio mínimo – 400€.

(Estos precios no incluyen IVA)



Condiciones de Contratación

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 será: cuarenta y cinco minutos cocktail de bienvenida y banquete máximo de dos horas.
- Mínimo de comensales 50 personas adultas (si no se cumpliera el requisito mínimo de comensales, el camarero se tendría que costear aparte y se procederá a un reajuste de precio en el menú al alza).

NUESTRO PRESUPUESTO NO INCLUYE

- Decoración florar, luces, atrezzo especial... (consultar en caso de duda).
- 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 75% 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