

# *Celebraciones 2022*

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

**[www.catering-cuisine.es](http://www.catering-cuisine.es) - [info@catering-cuisine.es](mailto:info@catering-cuisine.es) - Telf.: 607.54.28.82**



# Cocktails 2022

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.*



## APERITIVOS FRIOS ( 8 opciones a elegir):

Virutas de jamón de bellota do. Jabugo con picos  
Mini Cono de sobrasada con air bag de cerdo  
Cucharita de tartar de atún marinado  
Tartaleta de foie mi cuit con frutos rojos  
Plátano macho crujiente con caviar de salmón  
Empanada de bonito de nuestra cocina  
Mini blini de foie mi cuit con cebolla caramelizada  
Mini ensalada de cous cous con verduras y pollo  
Cucharita de tartar de ahumados y tomate casse  
Gilda by Oscar  
Tartaleta de brandada de bacalao con merluza y piquillo  
Tomatito cherry relleno de guacamole con nacho  
Rollitos de salmón con salsa tártara  
Solomillo iberico con tosta crujiente y mahonesa de mostaza antigua  
Tablas de quesos nacionales con nueces y pasas  
Cucharita de alcachofita con anchoas y Mahonesa de olivas.  
Mini ensalada de ahumados  
Tartaleta de ensaladilla Cuisine



Chupito de Salmorejo Cordobés con su Picadillo de Jamón y Huevo.  
Chupito de Gazpacho (Andaluz, Remolacha, Fresa , Mango, Sandia).  
Chupito de Vichisoisse o Crema de Melón con Virutas de Jamón.  
Vasito de Mousse de Foie con Caviar de Pedro Ximénez.  
Brochetita de Langostinos con Perla de Melón.  
Flor de Queso y Uva.  
Mini Broqueta de Tomatito Cherry, Mozzarella y Anchoa.  
Tartaleta De Pisto Manchego Con Lomo De Orza.  
Hojaldritos Caseros De Nuestra Cocina.  
Cucharita De Mejillón En Escabeche Con Lluvia De Encurtidos.  
Versión de Arroz Negro Cuisine.  
Carpacho de Buey Cockail con Albahaca y Parmesano.  
Mini Pitas de Pollo al Estilo Kebab.  
Mini Pitas de Ternera, Escarola y Mahonesa.  
Mini Pitas de Hummus con Crudites.  
Mini Burguer de Pollo y Ali- Oli.  
Mini Burguer De Lomo Empanado y Tomate.  
Milhoja de Foie y Manzana Caramelizada.

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

## APERITIVOS CALIENTES ( 8 opciones a elegir):

Croquetitas Caseras a Elegir una Opción:

(Jamón Ibérico, Boletus, Carabinero, Txangurro, Pollo y Huevo, Gambón Rojo, Rabo de Toro)

Bombones de Morcilla con Coulis de Piquillo.

Bombón de Manitas, Foie y Boletus.

Versión Revolconas Cuisine.

Mini Tortilla Española en Tosta con Ali- Oli.

Mini Samosa de Centolla.

Surtido de Micro Pitas Rellenas:

( Cordero al Estilo Oriental, Pollo Asado c/ Cebolla Carameliza y Queso de Cabra)

Twister de Langostino (Crujiente de Pasta Filo Relleno de Farsa de Langostino y Verduras)

Samosa de Pollo y Verduras al Curry.

Mini Pitas Pulled Pork.

Mini Tatín Rabo de Toro y Pimiento Asado.

Mini Quiche Lorraine

Chorizitos a la Sidra en Pan Sorpresa.

Pechuguitas Villeroy.

Bienmesabe Gaditano



Mini Rollitos Primavera.

Pitufo de Calamar con Mahonesa de Lima.

Gambas a la Gabardina Crujiente.

Daditos de Pescadilla de Pincho Rebozados con Mahonesa de Bacón.

Langostino Envuelto en Tempura o Pan Japones.

Lomitos de Boquerón a la Romana.

Delicias de Cigala.

Mini Hamburguesas de Ternera con Queso Cheddar y Salsa Burguer.

Tartaleta de Morcilla con Chutney de Manzana.

Brochetita de Triguero Crujiente con Sal Maldon.

Pinchito de Dátil c/ Bacon.

Cucharita de Pulpo a la Gallega con Parmentier de Patata.

Brochetita de Pollo Teriyaki.

Bocaditos de Queso Camembert.

Taquitos de Queso Provolone con Miel.

Twister de Queso Cheddar con Cebolla Caramelizada.

Dátil de Chistorra y Bacón.

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

## CAZUELITAS DE REFUERZO EXTRA

(no incluidos en el presupuesto):

### Guisos Típicos

Fabada Asturiana: 7,00€

Callos a la Madrileña: 5,75€

Patatas Revolconas con Torreznos de Soria: 4,50€

Migas Extremeñas: 4,50€

Albondiguillas en Salsa Pepitoria: 5,50€

Magro a la Andaluza: 5,25€

Caldereta de Ternera: 5,75€

Carrillera de Ternera en Reducción de Vino de Madrid: 7,00€

### Arroces

Arroz negro con gamba roja y choco: 7,50€

Arroz del Senyoret: 7,50€

Paella Valenciana: 6,50€

Risotto de Setas y Parmesano: 6,25€

Precios por Persona mas IVA





## Postre

(elegir 1 uds):

Lingote Almendrado de Brownie.

Milhoja de Choco Blanco.

Mousse de Tiramisú.

Choco Blanco con Frutos Rojos.

Mousse de Queso con Arándanos.

Mousse de Queso con Membrillo.

Pequeña pastelería .

## Bebidas incluidas:

Refrescos y agua

Cerveza con y sin alcohol

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Precio por persona: 43,00€+IVA



Propuestas cocktail infantil

Aperitivos fríos y calientes

*Croquetitas de la Abuela de Pollo y Huevo*

*Croquetitas de la Abuela de Jamón Iberico*

*Mini Burger de Ternera y Queso Harvati*

*Mini hot-dog con Chips de Cebolla*

*Molletes Variados de Embutido Iberico.*

*Emparedados de Tramezini Variados*

*Daditos de Tortilla Española*

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

*Ración de tarta de celebración*

Bebidas incluidas:

*Refrescos y agua*

Precio por persona: 29,00€+IVA

*Menús  
Celebraciones  
2022*







Propuesta adultos  
Menú banquete

COCKTAIL DE BIENVENIDA  
(extra no incluido)

**Aperitivos fríos:**

*Vasito de Salmorejo Andaluz con Jamón y Huevo*

*Cucurucho de sobrasada con huevo hilado*

*Cucharita de atún marinado*

*Mini Broqueta de Tomatito Cherry, Mozzarella y Anchoa.*

**Aperitivos calientes:**

*Croquetitas caseras de Jamón.*

*Gambas a la gabardina*

*Pechuguitas Villeroy.*

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

**Bebidas:**

*Refrescos y agua, Cerveza con y sin alcohol, Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Rioja.*

**Precio por persona: 15,00€+IVA**

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

## MENÚ Nº 1

Ensalada de Pimientos Rojos Asados y Bacalao Confitado con Coulis de Almoraima ( Tomate, Pimentón, Comino y Ajo).

Lomo de Merluza con Jugo de Mejillones y Gamba Roja con Patata Vapor y Zanahoria Perla.

Tarta de Celebración.

Refrescos y Agua, Cerveza con y sin alcohol, Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Rioja.

Precio por persona: 40,00€+IVA

## Propuesta adultos Menú banquete



## MENÚ Nº 2

Timbal de Langostinos con Tricolor de Lechugas a la Vinagreta de Mango.

Muslo de Pato Confitado con Salsa de Frutos Rojos, Puré de Manzana y Uvas Confitadas.

Tarta de Celebración

Refrescos y agua, Cerveza con y sin alcohol, Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Rioja.

Precio por persona: 43,00€+IVA

## 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 de Celebración.*

*Refrescos y Agua, Cerveza con y sin alcohol, Vino Blanco D.O.*

*Rueda, Vino Tinto D.O. Rioja.*

**Precio por persona: 52,00€+IVA**

### MENÚ Nº 4

*Salmorejo Cordobés con Timbal de Ahumados y Huevo de Codorniz*

*Jarrete de Ternera Estofado con Parmentier de Patata Trufada y Tirabeques.*

*Tarta de Celebración.*

*Refrescos y Agua, Cerveza con y sin alcohol, Vino Blanco D.O. Rueda,*

*Vino Tinto D.O. Rioja.*

**Precio por persona: 42,50€+IVA**

## 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 Celebración.*

*Refrescos y Agua*

Precio por persona: 37,50€+IVA



### MENÚ INFANTIL Nº 2

*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 Milanese con Patatas Cerilla*

*Tarta de Celebración.*

*Refrescos y Agua*

Precio por persona: 32,50€+IVA

### Servicios extra:

- *Estación de Quesos:* 5 Variedades de quesos acompañado de uvas y panes – 6,00€/pax.
- *Estación de Foie:* Variedades de foie con panes, tostas y mermeladas – 7,50€/pax.
- *Estación de Sushi:* Sushi y makis variados, sashimi, salsa de soja y wasabi – 6,50€/pax.
- *Estación Madrileña:* botellín de cerveza y bocatin de calamares – 4,50€/pax.
- *Estación de Huevos de codorniz:* Showcooking de huevos de codorniz en tostadas con sobrasada y tartaletas de morcilla y chorizo -5,50€/pax.
- *Servicio de Cortador de Jamón mas Jamón Ibérico:* 350€
- *Limonada:* Decoración , Mesa – Duración 30min - 2,50€/pax.
- *Servicio de Candy Bar :* 4,50€
- *Sorbetes :* Limón, Mojito, Fresa, Mango.... -3,00€/Pax
- *Carritos de :* Palomitas, Algodón de Azúcar, Mini Hot Dog, Fuente de Chocolate..... ( Consultar Precios).
- *Alquiler de Equipo de Cerveza:* + 1 Barril de 30 Litros.....- 200€ + 150€ de Fianza.

Precio sin IVA.

## **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).

Mínimo de comensales cocktail o menús Infantil 10 niños.

## **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