

VIVE LA NAVIDAD



## Menús Navidad 2017

Cuando organizamos vuestro evento, lo hacemos pensando  
en nuestro eslogan

**“Otro Concepto para tus eventos”**

para que cada detalle y vivencia sean únicos.



## COCTEL DE BIENVENIDA

Surtido de quesos andaluces

Dado de salmón marinado

Surtido de sushi

Brocheta de chistorritas

Buñuelos de bacalao

Precio: 9,50€ + 10% iva/pax

## MENU 1

Copa de bienvenida: servicio de surtido de bebidas

Para compartir

Vasito de gazpacho de frutos rojos con brocheta de langostinos

Tartar de atún rojo con soja, lima y huevas de trucha

Ensalada de burrata con berenjenas miel y piñones

Chipirones a la plancha sobre escalibada de pimientos asados al carbón y su alioli

\*

A elegir 1 semana de antelación

Arroz meloso de langostinos y zamburiñas

0

Wock de pollo de corral y verduritas salteadas

Piña colada con helado de coco y melaza de ron

Café y dulces navideños

Bebidas: vino blanco Mediterraneo, vino tinto Tierra Sur y aguas minerales

Precio copa bienvenida+ menú : 38,50€+10% iva/ pax





## MENÚ 2

Copa de bienvenida: servicio de surtido de bebidas

Para compartir

Surtido de ibéricos con tosta de pan y tomate

Lasagna de foie, manzana y escabeche ligero de perdiz con  
caramelo de moscovado

Espanjoso de marisco con tataki de salmon marinado y  
encurtidos

Fingers de pollo thai

\*

A elegir 1 semana de antelación

Bacalao confitado con tallos verdes y su pilpil

□

Carrillera iberrica estofada con cebolleta glaseada y  
cremoso de patata

\*

Sopa de chocolate blanco con brownie y helado de vainilla

Café y dulces navideños

Bebidas: vino blanco Mediterranean, vino tinto Tierra Sur y  
aguas minerales

Precio copa bienvenida+ menú: 41,50€+10% iva/pax

## MENÚ 3

Copa de bienvenida: servicio de surtido de bebidas

Para compartir

Ensalada de verduritas al dente y ventresca de  
atún, con vinagreta de mostaza y citricos

Vieiras a la parrilla con alcachofas confitadas,  
hummus de piquillos y tapenade

Ensalada de pimientos asados, escabeche de pollo  
de corral y queso

Tapita de arroz cremoso de albahaca y langostinos

\*\*\*

Hojaldre de lubina con muselina de carabineros,  
verduritas trufadas y salsa oporto

□

Presca iberica marinada, patata confitada y  
verduritas glaseadas

\*\*\*

Bombón de limón y chocolate glaseado con crema  
de cacao

Bebidas: vino blanco Mediterranean, vino tinto  
Tierra Sur y aguas minerales

Precio copa bienvenida+ menu : 43,00€+10%  
iva/pax



## MENÚ 4

Copa de bienvenida: servicio de surtido de bebidas

Tartar de salmón y aguacate con langostinos confitados a la vainilla

\*

Meloso de ternera con cremoso de patata trufado, setas y cebolleta glaseadas

\*

Delicia de 3 chocolates con ganache de cítricos  
Café y dulces navideños

Bebidas: vino blanco Mediterranean, vino tinto  
Tierra Sur y aguas minerales

Precio copa bienvenida+ menú : 45,00€+10%  
iva/pax

## MENÚ 5

Copa de bienvenida: servicio de surtido de bebidas  
Arroz meloso de langostinos y zamburiñas

\*

A elegir con 1 semana de antelación

Papillot crujiente de merluza y verduritas con langostinos salteados al curry y coco

0

Medallones de solomillo ibérico con pastel de patata ahumada y verduras glaseadas

\*

Cremoso de queso y frutos rojos con crumble roto de chocolate  
Café y dulces navideños

Bebidas: vino blanco Mediterranean, vino tinto  
Tierra Sur y aguas minerales

Precio copa bienvenida+ menú : 47,00€+10% iva/  
pax



## MENU 6

Copa de bienvenida: servicio de surtido de bebidas

Tataki de magret de pato marinado sobre tartar de manzana y caviar de aceite

\*

A elegir con 1 semana de antelación

Lomo de rodaballo asado sobre falso risotto de trigueros y setas

□

Entrecote de buey a la parrilla con patas rotas gratinadas y verduritas

\*

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Café y dulces navideños

Bebidas: vino blanco Mediterraneo, vino tinto Tierra Sur y aguas minerales

Precio copa bienvenida+ menú : 53,00€+10% iva/pax





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

[comercial@alabardero catering.es](mailto:comercial@alabardero catering.es)

952 812 794 – 660 347948 – 618 236 778

[www.alabardero catering.es](http://www.alabardero catering.es)