

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

Esponjoso 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

□

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

*

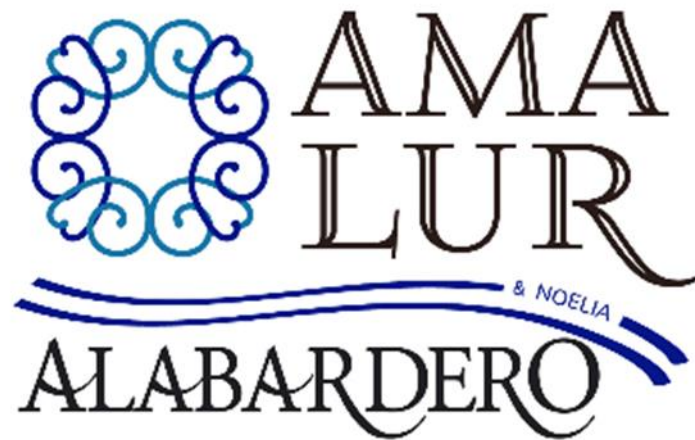
Coulant de chocolate con helado de vainilla

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

952 812 794 – 660 347948 – 618 236 778

www.alabardero catering.es