

Catering El Carmelo

Carta de Boda 2012



Fotografías de bodas y eventos realizados por nuestra empresa

Tlfno: 675 30 10 55

www.cateringelcarmelo.es

Cocktail de Bienvenida

Se servirá al aire libre un surtido de canapés y delicatessen junto con vinos y refrescos

- ▣ *Surtido de Ibéricos *Con cortador de Jamón**
- ▣ *Mini Tortilla de Patatas al Aceite de Oliva*
- ▣ *Tostita de Chapata y Picadillo de Tejares Gratinada al Horno con Queso Massdam*
- ▣ *Mini Kirs de Setas y Champiñones*
- ▣ *Chupito de Gazpacho de Marisco o de la Huerta en Cono*
- ▣ *Puntas de Solomillo Braseadas en Salsa de Miel de Brezo*
- ▣ *Espuma de Anchoas con Arándanos*
- ▣ *Cre moso de Tomate, Orégano y Queso Fresco sobre Crujiente de Integral*

Bebidas: Vino Blanco y Tinto, Refrescos y Cerveza



Entrantes

- ▣ Hojaldre de Foie y Verduritas en Salsa de Trufa y Oporto *(Recomendado)*
- ▣ Crema de Bogavante con Xangurro y Costrones de Pan Frito en Aceite de Oliva
- ▣ Crep Templado de Langostinos y Setas con Reducción de Manzanilla
- ▣ Crema de Almejas y Rape
- ▣ Ensalada de Canónigos y Perdiz Escabechada sobre un Fondo de Escalibada y Surtido de Lechugas
- ▣ Sopa de Melón al Oporto con Hilos de Jamón *(Se sirve frío)*



Pescados

- ▣ Merluza de Pincho Nacional (del Cantábrico) con Salsa de Limón, en Base Crujiente y Pisto
- ▣ Surtido de Brochetas Plancha de Sepia, de Salmón y de Langostinos con Vinagreta de Olivas y Pimientos (Recomendado)
- ▣ Rodaballo al Horno con Daditos de Verdura y Vinagreta Caliente de Aceite de Oliva con Soja
- ▣ Lomos de Lubina Salvaje con Fondo de Espinacas y Champiñones en Salsa de Pistachos

Sorbetes

Todos nuestros sorbetes son elaborados artesanalmente con productos naturales

- ▣ Sorbete de Limón al Cava
- ▣ Sorbete de Sangría (Recomendado)
- ▣ Sorbete de Manzana al Oporto
- ▣ Sorbete de Naranja Amarga



Carnes

- ▣ *Jabuguitos Ibéricos Braseados en Base Crujiente con Salsa de Romesco*
(Recomendado)
- ▣ *Pierna de Cabrito Lechal (una/persona) Asada a la Provenzal, con Surtido de Lechugas*
- ▣ *Solomillo Ibérico Braseado, con Escalibada Templada, en Salsa Española*
- ▣ *Solomillo de Ternera a la Plancha, Flan de Espinacas y Salsas Variadas*
- ▣ *Muslo de Pato Cantonés, Confitado y Dorado al Horno, con Pirámide de Champiñón y Jugo de Buey*
- ▣ *Costillitas de Tostón Asadas en Jugo de Oregáno y Ajos*



Postres y Dulzuras

- ▣ *Cubo de Chocolate con Bizcocho de Naranja y Crema Inglesa (Recomendado)*
- ▣ *Tiramisú de Requesón*
- ▣ *Pirámide de Chocolate en Mousse al Azafrán*
- ▣ *Crocanti de Fresas y Cremoso de Chocolate Blanco Sobre Culi de Fresas (Recomendado)*
- ▣ *Café y Chupito*



Bodega

☐ *Vino Tinto Castroviejo, D. O. Rioja*

☐ *Vino Blanco Sendero de los Condes (Verdejo), D. O. Rueda*

La selección de vinos está abierta a la elección del cliente.

☐ *Cavas y Licores*



Se incluye:

- Servicio carpa con cristalera inglesa y seguro de responsabilidad civil
- Instalación de WC químicos (no necesitan conexión a la red de saneamiento)
- Hilo musical durante el banquete.
- Discoteca móvil con D. J. (hasta las 3 de la madrugada)
- Seguro de responsabilidad civil alimentario
- Adornos florales para la mesa nupcial y decoración para las mesas de invitados



Precio total de 105 € a 130 €, según menú y número de invitados

Suplementos:

- Barra libre de 12 €/persona, mayores de 18 años y 2 horas de duración
- 8 % de I.V.A., no incluido en los precios

Tlfno: 675 30 10 55

www.cateringelcarmelo.es