

Catering El Carmelo

# Carta de Boda

Fotografías de bodas y eventos realizados por nuestra empresa



# Cocktail de Bienvenida

Se servirá al aire libre un surtido de canapés y delicatessen junto con vinos blanco, tinto, cerveza y refrescos

- Cortador de Jamón más el corte de uno ó varios Jamones Ibéricos
- Surtido de Ibéricos de Bellota, Lomo, Chorizo y Salchichón
- Tostita de Chapata con Brandada de Bacalao y Queso Massdam (Caliente)
- Mini Kirs de Setas y Champiñones Silvestres (Caliente)
- Brocheta de Entrecostilla Ibérica con Vinagreta de Soja (Caliente)
- Puntas de Solomillo Braseadas en Salsa de Miel de Brezo (Caliente)
- Mini Tortilla de Patatas al Aceite de Oliva con un Puntito de Alioli
- Moneda de Foie del Sudoeste bajo Compota de Manzana Gramny Smith
- Cremoso de Membrillo sobre Crujiente de Integral y Triangulo de Queso de Oveja Curado
- Papiro de Haya con Patatas Meneadas, Torreznos y Longaniza Ibérica (Caliente)
- Chupito de Gazpacho de la Huerta al Eneldo
- Bombón de Boletus en Forma de Cubo (Caliente)
- Chupachups de Albóndiga Crijiente en Salsa Oriental (Caliente)

Bebidas: Vino Blanco, 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 (Recomendado)
- ☐ Crema Espárragos Blancos con Almendra Tostada (Se sirve caliente o fría)
- ☐ Crep Templado de Sepia y Setas con Reducción de Manzanilla
- ☐ Crema de Gambas y Puerros Fritos al Whisky
- ☐ Ensalada de Foie sobre Manzana con Crujiente de Ibérico (Recomendado)
- ☐ Dúo de Gambón Plancha (Se sirve caliente) y de Langostinos con Rosetón de Holandesa (Se sirve frío)





## Pescados

- ☐ Merluza de Pincho Nacional (del Cantábrico) con Daditos de Verdura y Vinagreta Caliente de Aceite de Oliva con Soja (**Recomendado**)
- ☐ Lomo de Bacalao al Punto de Sal sobre un Nido de Tempura de Verduras al Ajo Arriero (**Recomendado**)
- ☐ Lomo de Lubina Salvaje al Horno Acompañada de Pizza de Calabacín y Salsa de Limón
- ☐ Lomo de Salmon Braseado con Salsa de Alcaparras, Mantequilla y Volován de Patata
- ☐ Dorada al Horno con Crema de Espinacas en Salsa de Limón

## Sorbetes

Todos nuestros sorbetes son elaborados artesanalmente con productos naturales

- ☐ Sorbete de Limón al Cava
- ☐ Sorbete de Sangría (**Recomendado**)
- ☐ Sorbete de Manzana a la Sidra
- ☐ Sorbete de Coca Cola (**Sorprendente**)
- ☐ Sorbete de Mango, de Tapioca y Vino Blanco (**Recomendado**)



# Carnes

- Pierna de Cabrito Lechal (una/persona) Asada a la Provenzal, con Surtido de Lechugas (Recomendado)
- Paletilla de Cabrito Lechal (una/persona) Asada a la Provenzal, con Surtido de Lechugas (Recomendado)
- Solomillo de Ternera a la Plancha, Surtido de Ensaladas y dos Salsas al Gusto Vino de Madeira y Roquefort (Servidas a parte. Recomendado)
- Medallones de Ternera a la Plancha, en Salsa de Limón y Flan de Patata Gratinado (Recomendado)
- Tostón Asado en Jugo de Orégano y Ajos, con su Ensalada
- Solomillo Ibérico Braseado ó Plancha, con Escalibada Templada y Canónigos, en Salsa Española
- Jabuguitos Ibéricos Braseados en Base Crujiente con Patata Cerilla, Brotes Tiernos y Reducción de Oporto (Recomendado)
- Magret de Canard a la Plancha con Patatas y Salsa a las Cinco Bayas
- Pluma de Ibérico a la Normanda con Compota de Manzana al Romero
- Muslo de Pato Cantonés, Confitado y Dorado al Horno, con Patatas al Ajillo y Jugo de Buey

Nota: todas las guarniciones pueden ser combinadas a vuestro gusto

# Postres y Dulzuras

- ☐ Cubo de Chocolate con Bizcocho de Naranja y Crema Inglesa (Recomendado)
- ☐ Semiesfera de Crema Catalana con Crujiente de Ecuatorial y Salsa de Caramelo y Limón
- ☐ Pirámide de Chocolate en Crema Inglesa al Azafrán
- ☐ Crocanti de Fresas y Cremoso de Chocolate Blanco Sobre Culi de Fresas (Recomendado)
- ☐ Esfera de Tiramisú con Marmolado de Cremoso de Nata
- ☐ Blanco y Negro de Chocolate en Contraste de Salsas
- ☐ Café, Champán y Licores



# Bodega

- ☐ Vino Tinto Rioja Crianza con D. O. ó Ribera Crianza con D. O.
- ☐ Vino Blanco (Verdejo), D. O. Rueda

La selección de vinos está abierta a la elección del cliente

- ☐ Cavas y Licores



## MENU INFANTIL (Precio: 50% descuento)

- ☐ Mini pizza artesana
- ☐ Pechuga de pavo adobada a la plancha
- ☐ Croquetas de jamón de elaboración propia
- ☐ Patatas fritas con Kepchup y mayonesa

Tlfno: **675 30 10 55**  
[www.cateringcarmelo.es](http://www.cateringcarmelo.es)



Niños que se sientan a la mesa con los padres sin cubierto: sin cargo

### Opciones para catering en fincas externas:

- 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. (3 horas de duración)

