

Catering El Carmelo

Carta de Eventos

2011 - 2012

Cocktail de Bienvenida

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

- ▣ *Surtido de Ibéricos*
- ▣ *Mini Tortilla de Patatas al Aceite de Oliva*
- ▣ *Mini Kirs de Setas Silvestres y Champiñones*
- ▣ *Chupito de Gazpacho de Marisco o de la Huerta*
- ▣ *Surtido de Empanadas Artesanas*
- ▣ *Espuma de Anchoas con Arándanos*
- ▣ *Triangulo de Queso Curado de Oveja y Mousse de Membrillo sobre Crujiente de Integral*

Bebidas: Vino Blanco y Tinto, Refrescos y Cerveza

Entrantes

- ▣ *Crema de Bogavante con Xangurro y Costrones de Pan Frito en Aceite de Oliva (Recomendado)*
- ▣ *Bolobans de Gambas y Champiñones Gratinados con Salsa de Cangrejo*
- ▣ *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)*

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*
- ▣ *Picantón de Pularda al Vino Tinto ó al Chocolate*
- ▣ *Solomillo de Ternera a la Plancha, Flan de Espinacas y Salsas Variadas*
(suplemento de 4 €)
- ▣ *Muslo de Pato Cantonés, Confitado y Dorado al Horno, con Pirámide de Champiñón y Jugo de Buey*

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 Culí 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*



El servicio de catering estaría compuesto de:

CÓCTEL

▫ *Surtido de ibéricos y canapés con bebidas y refrescos*

COMIDA

▫ *Un primero, un segundo, un postre a elegir en la carta*

▫ *Café y licores*

- *Servicio de mantelería, vajilla, cristalería, adornos, etc.*

- *Servicio de personal para la sala y para la cocina*

Precio total de 35€

Suplementos: 3€ fundas de sillas(opcional)

Desplazamiento: 0,80 €/kilómetro

Tlfno: 675 30 10 55

Directorio de empresas
www.cateringelcarmelo.es