

Catering El Carmelo

Carta de Eventos

Cocktail de Bienvenida

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

- ☐ Surtido de Ibéricos
- ☐ Mini Volován de Atún con Uvas Pasas
- ☐ 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
- ☐ Triángulo de Queso Curado de Oveja y Mousse de Membrillo sobre Crujiente de Integral
- ☐ Puntas de Solomillo en Salsa de Miel de Brezo

Bebidas:

Vino Blanco espumoso afrutado y Tinto Rioja o Ribera crianzas, Refrescos y Cervezas, con y sin alcohol.

Entrantes

- ☐ Crema de Bogavante con Xangurro y Costrones de Pan Frito en Aceite de Oliva **(Recomendado)**
- ☐ Crema Almendras
- ☐ Volován de Champiñones y Jamón Ibérico Gratinados con Salsa de Cangrejo
- ☐ Ensalada de Foie y Manzana con Surtido de Lechugas
- ☐ Gambón Plancha Cinco Unidades por Invitado **(suplemento 1,5€)**
- ☐ Creps de Sepia al Horno en Salsa de Mar

Tlfno: **675 30 10 55**

www.cateringelcarmelo.es

Sorbetes

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

Pescados

- ☐ Lomo de Bacalao al Ajo Arriero con Canónigos **(Recomendado)**
- ☐ Merluza de Pincho Nacional (del Cantábrico) al Horno con Vinagreta de Soja y Aceite de Oliva
- ☐ Lomo de Lubina con Crema de Espinacas

Carnes

- ☐ Pluma Semi-Ibérica a la Plancha con Salsa de Vino Blanco Espumoso acompañada de Lechuga, Canónigo y Tomate Cherry **(Recomendado)**
- ☐ Jabuguitos (mini carrilladas) Ibéricos Braseados en Base Crujiente con Salsa de Oporto, Patatas Cerilla y Canónigos **(Recomendado)**
- ☐ Pierna de Cabrito Lechal **(una por persona)** Asada a la Provenzal, con Surtido de Lechugas **(suplemento 3€)**
- ☐ Solomillo de Ternera a la Plancha, con Ensalada y Salsas al Gusto **(suplemento 4€)**
- ☐ Solomillo de Ibérico a la Plancha, con Salsa de Oporto y Patatas al Ajillo
- ☐ Tostón Asado a la Segoviana con Ensalada Romana, Cebolla y Tomate **(suplemento 3€)**
- ☐ Turnedó de Lomo Ibérico Marinado con Cilantro y Aceite de Oliva Virgen, Braseado al Horno y acompañado de Patatas Gratinadas
- ☐ Medallones de Ternera a la Plancha con Salsa de Limón, Surtido de Lechugas y Patatas Cerilla

Tlfno: **675 30 10 55**

www.cateringelcarmelo.es

Postres y Dulzuras

- ☐ Cubo de Chocolate con Bizcocho de Naranja y Crema Inglesa
(Recomendado)
- ☐ Pirámide de Chocolate en Mousse al Azafrán
- ☐ Crocanti de Fresas y Cremoso de Chocolate Blanco Sobre Culí de Fresas
(Recomendado)
- ☐ Triángulo de Tiramisú con Crema de Leche
- ☐ Café, Infusiones y Licores



Bodega

- ☐ Vino Tinto D. O. Rioja ó Ribera crianzas
 - ☐ Vino Blanco (Verdejo), D. O. Rueda
- La selección de vinos está también abierta a la elección del cliente.
- ☐ Licores



El servicio de catering estaría compuesto de:

CÓCTEL

- Surtido de ibéricos y todos los canapés anteriormente descritos con bebidas, vino tinto y blanco, cerveza 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

Tlfno: 675 30 10 55
www.cateringcarmelo.es

MENU INFANTIL

- Mini pizza artesana
- **Pechuga de pavo adobada a la plancha**
- **Croquetas artesanas**
- Patatas fritas con Kepchup y mayonesa

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

OPCIONAL

Servicio de merienda compuesto de:

- Surtido de empanadas
- Tortillas de patatas al aceite de oliva
- Surtido de embutidos
- Mini Hamburguesas
- Una consumición por persona (en forma de latas variadas refrescos y cervezas)