

Catering El Carmelo

Carta de Eventos

Cocktail de Bienvenida

Se servirá al aire libre (SI EL TIEMPO LO PERMITE) un surtido de canapés y delicatessen junto con vinos (BLANCO Y TINTO), cerveza 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.cateringcarmelo.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 Salsa de Limón y Pizza de Calabacín **(+Recomendado)**

Carnes

- ☐ Pluma 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€)**
- ☐ Medallones de Ternera a la Plancha con Salsa de Limón, acompañado de Patata Asada sobre Juliana de Lechuga

Postres y Dulzuras

- ☐ Semiesfera de Mousse de Queso Fersco con Crujiente de Brownie al Chocolate sobre Salsa de Maracuyá (Muy recomendado)
- ☐ Cubo de Chocolate con Bizcocho de Naranja y Crema Inglesa (Recomendado)
- ☐ Crocanti de Fresas y Cremoso de Chocolate Blanco Sobre Culí de Fresas (Recomendado)
- ☐ Café, Infusiones y Licores



Bodega

- Vino Tinto D. O. Rioja ó Ribera crianzas
- Vino Blanco (Verdejo), D. O. Rueda
- 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 sorbete, 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

MENU INFANTIL

- Mini pizza artesana
- **Pechuga de pollo adobada en fritura crujiente**
- **Croquetas artesanas de jamón**
- 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 artesanas
- Tortillas de patatas al aceite de oliva
- Mini Hamburguesas
- Mini Pizzas
- Refrescos y cervezas