

*El
Crujiente
catering*



Bodas 2024



PRECIOS DE MENÚS

Nuestras tarifa de precios están calculados a partir de 80€ por persona+ 10% IVA
(Para un mínimo de 150 comensales)

El precio final del menú se fijará según la elección de los platos.

Servicios incluidos

1 camarero por cada 10 comensales

Mantelería a elegir según listado

Minutas no personalizadas

Montaje del mobiliario decorativo para la recepción del evento

Menaje (cristalería, cubertería, vajilla, etc a elegir según listado)

Logística (desplazamiento, montaje, desmontaje)

Para un desplazamiento superior a 100km de la central, habrá un incremento según el kilometraje-destino-provincia

Prueba de menú para 6 personas

Recena incluida a partir de contratación 4 horas de barra libre

CONTRATACIÓN BARRA LIBRE

2 h ... 12€ por persona

3 h ... 14€ por persona

4h ... 16€ por persona

5h ... 18 € por persona

Aperitivos Frios

Tosta con milhoja de foie y queso caramelizado
Crema de salmorejo con gelée de langostinos
Tataký de atún rojo y salsa Teriyaky
Sopa fría de melón con polvo de jamón
Tosta de parmesano y lascas de salmón ahumado
Mini brioche con jamón ibérico
Dado de salmón marinado, salsa de mostaza y eneldo
Gazpacho de remolacha y suero de queso viejo
Delicias de ventresca de bonito y puerro
Brocheta de mini alcañofas confitadas
Pionono de mousse de melva y confitura de cebolla
Ajo blanco con dados de tomate confitado al Módena
Popieta de salmón marinado con queso cremoso
Crudités de verduras con hummus
Tosta de pastel de cabracho y mayonesa de soja
Roast beef de presa ibérica sobre brioche

Aperitivos orientales

Sushi
Maki
Sashimi
Nigiri
Samosas de verduras
Rollitos de primavera mini con salsa de soja y miel

Aperitivos Calientes

Tosta de sardinas marinadas en compota de tomate
Saquito crujiente de queso feta con salsa de frambuesa
Crema tibia de calabacín y queso
Pincho de pulpo a la gallega en tempura
Crema de coliflor con huevas de arenque
Tosta de semillas con magret de pato y naranja confitada
Mini hamburguesa de novillo con cebolla caramelizada
Canastilla de brandada de bacalao gratinada
Mini albóndigas de choco al azafrán
Tosta de morcilla gratinada con ali oli y pimientos endulzados
Mini quiches variadas
Mini brocheta de presa ibérica con reducción de salsa española
Gratinado de puerro y bacon
Tosta de huevo de codorniz y sobrasada
Tosta de lomo mechado y torta del Casar

**Selección de aperitivos: Elegir 17 variedades entre fríos-calientes y fritos.*

Fritos

*Mini croquetas artesanas
Pavías de bacalao
Tiras de choco frito
Pechuguitas de ave villaroy
Tempura de verduras
Taquito de cazón en adobo
Colitas de langostinos rebozados
Colitas de cigala en tempura
Dados de merluza sevillana
Bastones de berenjena con miel de caña
Patitas de bogavante fritas
Fritura de mini vieiras
Taquitos de corvina*

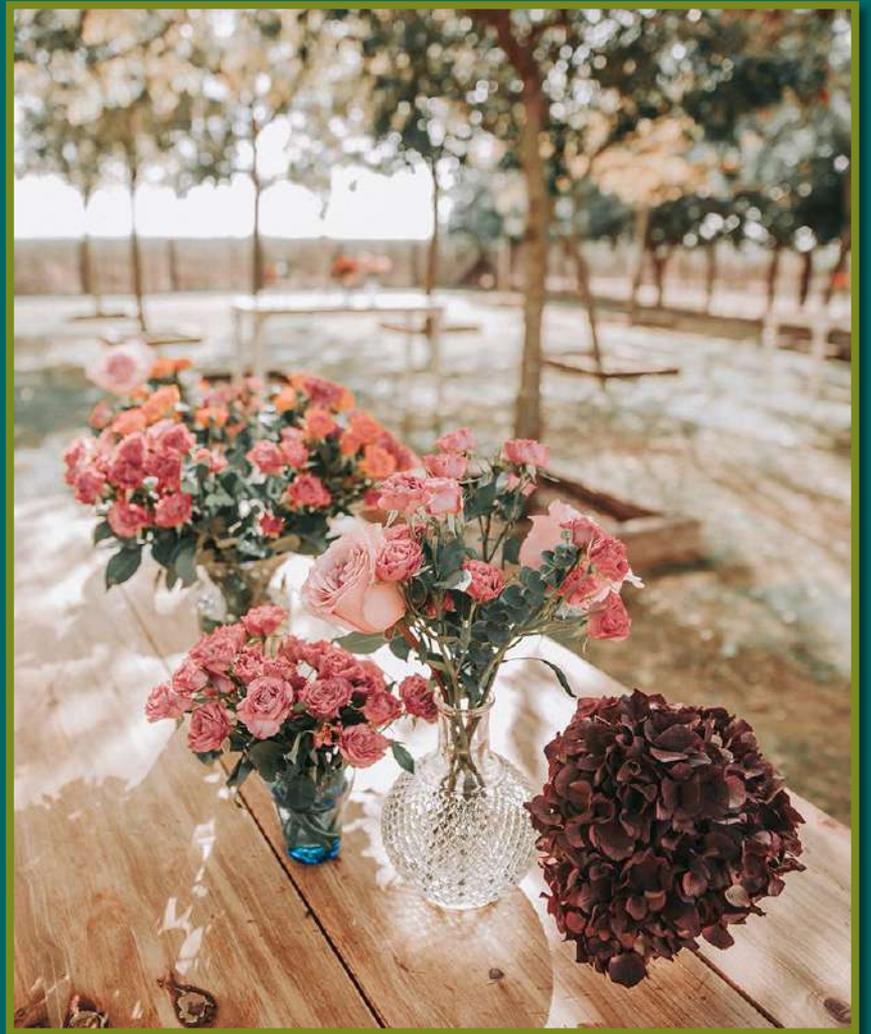
Aperitivos especiales (+suplemento)

*Lomito de bacalao confitado con pomada de ajo suave
Mini mollete de pato y salsa roquefort
Tosta de huevas de arenque y perlas de limón
Tosta de foie y huevo de codorniz
Coca de pisto con boquerones en vinagre y ali oli
Steak tartar de solomillo de ternera
Mini brochetas satay*

Cazuelitas

opción para bodas-cocktail

*Lentejas estofadas con foie
Garbanzos con rabo de toro
Alubias pintas con pringá
Sopa de tomate con hierbabuena y taquitos de jamón o langostinos
Choco con boletus
Carrillada al vino oloroso
Arroz meloso o caldoso
Habitas baby con choco o jamón
Garbanzos con langostinos y tomatitos cherry
Pisto con huevos de codorniz
Daditos de pollo al curry con cus-cús*



Primeros platos

*Crema de Salmorejo cordobés
Crujiente de jamón, huevo cocido y AOVE*

*Milhoja de foie, morcilla y queso
Crema de piquillos y tempura de verduras de temporada*

*Arroz meloso o caldoso
Langostinos-Rabo de toro -Perdiz-Carabineros-Pato*

*Ensalada de queso de cabra, nueces y pistachos
Vinagreta de frutos rojos y aceite de albahaca*

*Crema de perdiz roja
Guarnición de pechuguitas, tosta de pan*

*Ensalada de salmón poché y langostinos
Tomate cherry, tallarines de calabaza y calabacín*

*Crêpe crujiente de pescado y marisco
Salsa suave de crema de mostaza*

*Crema de calabaza con teja de pan a las finas hierbas
Polvo de jamón y picadito de espárrago verde*

*Pastel de verduras y pescado
Salsa de piquillos y frutos secos*

*Ensalada de salmón ahumado y queso fresco
Peras glaseadas, alga wakame y mayonesa de soja*

*Crema de guisantes verdes
Dados de Foie al oporto y crujiente de puerros*

*Ensalada de Ventresca de atún
Crema de aguacates, tomate natural y vinagreta de mostaza*

Listado de platos

Pescados

*Lomo de bacalao gratinado
Compota de verduras de temporada y tomate*

*Lomo de lubina confitada al aceite de oliva
Sobre puerro y patatas, crema de calabacín y provolone*

*Centro de merluza a la parrilla
Setas al oloroso, crema de naranja y espárragos verdes*

*Lomo de Corvina en su jugo
Sateado de verduras de temporada*

*Salmón al horno
Crema de yogurt y queso cremoso, salteado verde*

*Bacalao confitado con crujiente de ajos
Langostinos al aceite de arbequina, tomates confitados y trazo tinta*

*Tímbal de lubina, Berenjena y tomate caramelizado
Salteado de calamares en su tinta y tallarines fritos*

*Lomitos de dorada al horno
Sobre guiso de choco al azafrán*

*Pavía de bacalao tradicional
Guiso de habas, guisantes y jamón*

*Solomillo de atún rojo a baja temperatura
Ensalada de alga wacame y pepino, reducción de salsa teriyaki*

Listado de platos

Carnes

Solomillo ibérico relleno de foie, pasas y piñones
Patatas panaderas, milhoja de verduras

Solomillo de ternera a la inglesa
Pastel de patatas, cebollitas caramelizadas y salsa de foie

Magret de pato asado en su jugo
Puré rústico de patata y queso - medallones de calabacín

Muslo de pato en confit a la naranja
Ciruelas pasas y manzanas caramelizadas

Tímbal de rabo de toro al vino tinto
Cremoso de patata trufada y bañado en su jugo

Patatas confitadas a la vainilla Jarrete de cordero confitado al romero

Carrillada ibérica al oloroso
Milhoja de verduras de temporada gratinadas

Pintada rellena de foie y frutos secos, Salsa de Px
Patatas y verduras al horno

Pechugas de codorniz estofadas
Patatas parisinas, salteado de verduras y su jugo

Solomillo ibérico a la crema de boletus
Pastel de patata y zanahoria

Medallones de presa ibérica asada
Verduras de temporada y patatas torneadas, jugo de PX

Pularda trufada con salsa de Foie
Tímbal de patatas



Postres

Tarta clásica de chocolate horneada

Tarta capuchina
Bizcocho de yema en almíbar

Tocino de cielo tradicional

Salzburgo
Tartaleta de almendras, frambuesa y merengue

Lemon pie
Base de galleta con crema de limón y merengue italiano

Cheese cake de lima
Tarta clásica de queso al horno con un toque cítrico

Carrot cake
Tarta de zanahoria con crema de queso

Flan parisien
Tartaleta horneada de crema inglesa a la vainilla

Banoffee
Tarta de plátano, dulce de leche y nata montada

Muerte por chocolate
Tarta de bizcocho de chocolate, relleno y cobertura de chocolate

Paulova de frutos rojos
Merengue crujiente y chantilly

Polvito canario
Base de galleta con crema de dulce de leche y merengue crujiente



Jamón DO : 420€ jamón cortado a la vista durante el aperitivo

Venenciador: 300€

Buffet de tartas 6 tipos: 4€ /persona

Sorbete durante almuerzo o cena: 1€/persona

Cocktails durante el aperitivo: (Margarita-Mojito-Queipiriña-) 5€ /persona

Servicio limpieza en los aseos: 18€/hora

Montaje mesa imperial: 3€/persona

Consomé durante la barra libre: 1€ /persona

Cazuelas de huevos de codorniz, patatas y chistorra en barra libre: 3 € /pax

A todos los precios arriba indicados hay que añadir 10% de IVA

TFNOS DE CONTACTO:

606405295-639673921