

alacena  catering

BODA CÓCTEL



#alacenacatering

info@alacenacatering.com - 91 663 93 97

Alacena Catering hace que un día tan especial sea perfecto. Menús seleccionados que son un éxito, con cuidada presentación y ofrecidos con un servicio ágil y profesional.

Alacena Catering cuenta con multitud de opciones para personalizar y hacer diferente cada boda. Cualquier detalle o "antojo" que se ocurra nos volcamos para conseguirlo.

El presupuesto incluye:

Propuesta gastronómica incluida en el precio:

Recepción con puesto de bebida (limonada, naranjada,...).

Cóctel de 8 variedades frías, 8 variedades calientes y 1 cazuelita.

3 puestos salados más 1 puesto de postres.

Barra de bebida.

Mojitos durante el cóctel.

Café, licores y mignardises.

Barra libre de primeras marcas con duración de 4 horas.

Candy bar.

Recena.

Centros de mesa.

Minutas personalizadas.

Prueba de menú para 6 personas (para bodas superiores a 100 personas).

Mesas y sillas para el 50% de los invitados. Mantelería a elegir.

Camareros y personal de cocina.

Transporte en una distancia de 50kms de Madrid. Consultar resto. Montaje, desmontaje y recogida.



#alacenacatering

info@alacenacatering.com - 91 663 93 97

Boda cóctel

APERITIVOS FRÍOS (elegir ocho)

Jamón de bellota con picos jerezanos

Lomo de bellota con picos jerezanos

Tabla de quesos con nueces

Salmorejo clásico con su mimosa

Gazpacho malagueño con gel de albahaca

Gilda

Brocheta de salmón marinado con salsa tártara

Crujiente de steak tartar

Tartar de atún

Sushi

Tataki de cebón y boniato asado

Cucurucho de salmón y aguacate

Gominola de salmorejo de piquillo con atún aliñado

Cono de cremoso de cabrales, pera y pipas de girasol

Pop de foie y chocolate blanco

Bombón de queso de cabra y membrillo

Tartaleta de perdiz escabechada, mango y granada

Crema de parmesano, confitura tomate y pesto

Ensaladilla Alacena

Jamón ibérico con picos de AOVE

Gazpacho blanco malagueño con gel de albahaca thai

Crujiente de steak tartar

Falso nigiri de atún a la llama

Anchoa, aguacate y wanton

Foie y espuma de parmesano

Tostita de roast beef y pesto

Sablé de queso con lascas de jamón y mayonesa de anchoas



Boda cóctel

APERITIVOS CALIENTES (elegir ocho)

Crema fina de marisco
Bikini ibérico trufado
Tortillita paisana
Crujiente de huevo frito y chorizo
Croquetas de rabo de vacuno y de setas y queso azul
Trompeta de gambón y albahaca
Mini pepito de cerdo pekín
Saam de merluza con romesco
Crujiente de trigueros con parmesano y mahonesa de limón
Palomitas de pollo aromatizado con salsa de mostaza y miel
Crujientes de cochinita pibil
Meloso rock shrimp
Rollito de pato cantonés
Tarta rústica de berenjena y mozzarella
Tortillita de camarón
Pañuelo de mejillón gallego
Brandada de bacalao sobre orejón y tapenade

Rollito de pato cantonés
No llegan a bravas
Saam de merluza a la romana con romesco
Pulpo, patata emulsionada y caviar de guindilla suave
Crujiente de cochinita pibil

CAZUELITAS (elegir una)

Ravioli de foie con salsa de boletus
Lascas de bacalao a la vizcaína
Carrillera melosa de ternera sobre patata trufada
Arroz cremoso de foie y ceps
Salmorejo con burrata e hilo de pesto
Callos a la madrileña
Ensaladilla marina



Boda cóctel

PUESTOS I

Quesos nacionales D.O.:

Manchego curado

Tetilla gallego

Mahón

Idiazábal

Torta del Casar

Chacinas:

Lomo de bellota

Chorizo de bellota

Salchichón de bellota

Cecina de León

Cortador con Jamón Ibérico de bellota D.O. (en bodas de menos de 100 personas tiene un suplemento de 200€)

Arroces (elegir 2):

Risotto de setas y pecorino

Arroz negro

Paella de verduritas

Rossejat de pescado y marisco

Arroz abanda

Japonés:

Nigiris

Makis

Gyozas

Ensaladas:

Mango con jamón ibérico y variado de cherrys confitados

Verduras asadas, mini mozzarellas y pesto

Bacon ahumado crujiente, pollo marinado y ahumado, cebolla frita, lechugas variadas y salsa bourbon

Cremas frías (elegir 3):

Salmorejo cordobés con mimosa de huevo

Gazpacho de fresas silvestres

Crema de melón con polvo de ibérico

Crema de remolacha con dado de queso azul

Vichissoise con juliana de puerro frito

Crema de calabaza asada y albahca crujiente

Huevos de codorniz:

Jamón ibérico

Picadillo



Boda cóctel

PUESTOS II

Barbacoa:

Espeto verduras de temporada

Entraña

Chorizo criollo

Pollo de campo marinado

Patatas asadas con hierbas provenzales

Mexicano:

Taco de cochinita pibil

Totopos

Burritos de tinga de pollo

Guacamole, pico de gallo, crema agria y crema de cheddar

Chili con carne

Peruano:

Ceviche de corvina con ají amarillo

Ceviche de lubina con gambas, aguacate y mango

Causa de pulpo

American BBQ:

Hamburguesas

Costillas

Hot dogs

Ensalada de col

Sudeste asiático:

Pollo tikka masala con roti (India)

Cordero curry rojo (Thailandia)

Saam de merluza (Vietnam)

Arroces y verduras de acompañamiento

Consultar más opciones

MENÚ INFANTIL

Hamburguesita de ternera

Baby hot dog

Croquetas de jamón

Mini pizzas

Brownie clásico

Bolsa de chuches

Consultar opción sentado



Boda cóctel

POSTRES (elegir 4)

Canutillo de cajeta

Tiramisú

Brownie clásico

Lingote de cheesecake

Crema de limón con fresas

Doble chocolate

Carrot cake

Cheesecake invertido con frutos rojos

Brocheta de fruta

Tarta obleas con crema pastelera, fresa y almendras garrapiñadas

Tarta obleas con dulce de leche y almendra tostada

BEBIDA

Agua mineral, refrescos, zumo de naranja y de tomate.

Cervezas con y sin alcohol

Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza

Vino blanco Rueda Verdejo Marqués de Riscal

Cava y vermut

RECENA

Donuts de sabores

Hamburguesas de ternera

BARRA LIBRE

Whisky, ginebra, ron y vodka de primeras marcas

Candy bar

Hora extra: consultar

