

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*



#alacenacatering

info@alacenacatering.com - 91 663 93 97

## 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



#alacenacatering

info@alacenacatering.com - 91 663 93 97

## 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

Rossetat 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



#alacenacatering

info@alacenacatering.com - 91 663 93 97

## 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**



#alacenacatering

info@alacenacatering.com - 91 663 93 97

## 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



#alacenacatering

info@alacenacatering.com - 91 663 93 97