

alacena catering

MENÚ BODA



#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 6 variedades frías y 6 variedades calientes con barra de bebidas.

Mojitos durante el aperitivo.

Menú elegido: entrante, principal y postre, con su bodega.

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).

Mantelería a elegir y servilletas de hilo.

Todo el menaje y mobiliario necesarios.

Camareros (1 camarero por mesa + 1 camarero para bebida cada 6 mesas). Personal de cocina.

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



APERITIVOS FRÍOS (elegir 6)

Jamón de bellota con picos de AOVE
Gazpacho blanco malagueño con gel de albahaca
Crujiente de steak tartar
Falso nigiri de atún a la llama
Anchoa, aguacate y wanton
Foie y espuma de parmesano
Brocheta de salmón marinado con salsa tártara
Tartaleta de perdiz escabechada, mango y granada
Sablé de queso con lascas de jamón ibérico
Cono de cremoso de cabrales, pera y pipas de girasol

APERITIVOS CALIENTES (elegir 6)

Brandada de bacalao sobre orejón y tapenade
Rollito de pato cantonés
No Llegan a bravas
Saam de merluza a la romana con romesco
Crujiente de cochinita pibil
Cartuchito de puntillas fritas con salsa ligera de wasabi
Croquetas de rabo de toro y de setas y queso azul
Trompeta de gambón y albahaca
Palomitas de pollo aromatizado con salsa de mostaza y miel
Hamburguesita de ternera, cheddar rojo y cebolla caramelizada

ENTRANTES (elegir 1)

Salmorejo cordobés con su mimosa y costra de pan (en dos tiempos)
Crema de melón con jamón de pato e higos (en dos tiempos)
Crema de calabaza asada con toque de coco y ravioli de langostinos
Crema de puerros rustidos, bacalao y boletus confitados
Ensalada de virutas de foie, higos, hojaldre roto y polvo seco de vainilla
Ensalada de bogavante con tartar de mango (+5€ por persona)
Timbal de salmón, aguacate y wakame
Ravioli de txangurro sobre bisqué ligero
Canelón de guiso de toro, bechamel de pecorino, foie rallado y carpaccio de champiñón

PRINCIPAL (elegir 1)

Solomillo de buey con cigarrillo de setas y salsa de Oporto
Tataki de cebón sobre cremoso de apionabo (+4€ por persona)
Presa ibérica sobre cremoso de nabo y bimi crujiente
Carrillera de ternera con quenelles de patata trufada y cebollitas francesas
Pintada rellena de foie y pasas con gratén de patata y parmesano
Jarrete de cabrito glaseado, garbanzos a la vainilla y cebollitas
Bacalao sobre ratatoulli, crema suave de piquillos y crujiente de puerros
Rape en suquet con patata violeta y verduras salteadas
Merluza a la sidra, shitakes y trigueros



PUESTOS

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.

Arroces

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

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



PUESTOS

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



POSTRES (elegir uno)

Torrija hojaldrada y helado de manzana asada
Tarta obleas con crema pastelera, fresas y almendras garrapiñadas
Tarta obleas con dulce de leche y almendras tostadas
Deconstrucción de cheesecake y aire de miel
Café en copa
Drácula
Tatín con espuma de leche merengada
Chocolate con Baileys y espuma de leche

MENÚ INFANTIL

Ibéricos y croquetitas de jamón o pasta gratinada con parmesano
Escalopines de pollo milanesa con patatas fritas o hamburguesa de ternera con patatas fritas
Brownie de chocolate
Bolsa de chuches

BEBIDA

Agua mineral, refrescos, zumo de naranja y de tomate.
Cervezas con y sin alcohol
Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta reserva
Vino blanco Rueda Verdejo Marqués de Riscal
Cava y vermut (durante el cóctel)

RECENA

Donuts de sabores
Hamburguesas de ternera

BARRA LIBRE

Whisky, ginebra, ron y vodka de primeras marcas
Candy bar
Hora extra: consultar

