



Alacena Catering



Alacena Catering

Comidas y cenas

2021



MENÚ

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Queso D.O. Manchego Reserva con nueces y regañás
Crujiente de steak tartar
Roca de foie con frambuesa
Tartaleta de perdiz con escabeche de mango y granada
Brocheta de salmón marinado con salsa de eneldo
Tartar de atún
Tostón de ropavieja
Patata brava hojaldrada
Tostita de huevo de codorniz con sobrasada y miel
Croquetitas de rabo de toro o de queso manchego
Rollito de pato cantonés
Trompeta de gambón y albahaca
Brandada de bacalao con piparras

ENTRANTE

Crema de foie y setas sobre confit de pato (en dos tiempos)
Vichyssoise de coco y jengibre con bacalao (en dos tiempos)
Falsa lasaña de txangurro sobre bisqué ligero (en dos tiempos)
Crepe de rabo de toro
Parmentier de patata con huevo campero a baja temperatura y setas de temporada
Perdiz escabechada con salmorejo de frutos rojos (en dos tiempos)
Salmorejo cordobés con salpicón de pulpo y langostinos (en dos tiempos)
Ensalada de burrata trufada
Tartar de mango con langostinos tigres
Timbal de salmón, aguacate y wakame

PRINCIPAL

Bacalao sobre ratatouille, crema suave de piquillos y crujiente de puerros

Rape a la bilbaína con asadillo de pimientos y trigueros

Merluza a la sidra con patatas panaderas y cortecitas artesanas

Lenguado menier con coles de bruselas y brócoli

Lubina a la plancha con verduras

Solomillo al Oporto con cebollitas glaseadas y patatas risoladas

Carrillera de ternera con gratén de patata y tirabeques

Roast beef con vitello tonatto

Lomo de corzo con crema de boniato

Magret de pato con toffee de carne, zanahoria glaseada y corazones de alcachofas

Paletilla de cordero deshuesada con patatas hasselback

Pintada rellena de foie y pasas con gratén de patata y parmesano

POSTRE

Torrija hojaldrada caramelizada sobre crema ligera de vainilla

Milhojas de crema de limón

Cheesecake invertido con maracuyá

Chocolate en texturas

Tarta fina de manzana con crema de leche merengada

Macedonia de fruta de temporada con sopa de menta

BEBIDA

Vino Rioja Reserva Martínez Lacuesta / Ribera del Duero Valtravieso

Vino blanco Rueda Verdejo Marqués de Riscal / Albariño Vizconde de Barrantes

Refrescos, agua, cervezas





CONDICIONES

Menú 5 aperitivos + entrante + principal + postre.

Servicio para un mínimo de 8 personas.

Para menos de 20 personas, el personal se cobrará aparte: 90€ camarero/cocinero.

Duración del servicio de 120 minutos.

DATOS DEL EVENTO

Cliente:

Email y teléfono:

Lugar del evento:

Horario:

Número de personas:

Características:

PRESUPUESTO

Número presupuesto:

Precio por persona:

Extras:

Total presupuesto:

INCLUYE

Todo el menaje de loza y cristalería necesarios.

Servilletas de hilo.

Portes.

NO INCLUYE

Mesa, silla, mantelería y centro de mesa.

10% IVA.

RESERVA Y FORMA DE PAGO

50% a la reserva de fecha mediante transferencia bancaria. Resto 72 horas antes del evento (a partir de ese momento no se descontarán los invitados).

Número de cuenta ES82 0128 0021 03 0100068871 a nombre de Alacena Natural.

En caso de anulación del servicio por causas ajenas a Alacena Catering no se reintegrarán las cantidades entregadas a cuenta.

El menú puede sufrir variaciones en función de las características del lugar.

Se elaboran menús especiales para alérgicos, si bien pueden contener trazas.

Presupuesto válido salvo error tipográfico.



Alacena Catering

eventos@alacenacatering.com

91 663 93 97

 [alacenacatering](https://www.instagram.com/alacenacatering)