Alacena Catering

Alacena Catering

BODAS

2023

En Alacena Catering ofrecemos una cocina tradicional actualizada a los nuevos tiempos. Desde principios de siglo elaboramos artesanalmente nuestros menús, cuidamos todo para dar un servicio profesional y no escatimamos en nada para que la puesta en escena sea espectacular.

Personalizamos cada boda según los gustos de los novios. Nos adaptamos a ellos para que su día sea como lo han soñado.

BIENVENIDA

Puesto de zumos naturales

CÓCTEL

7 aperitivos fríos
7 aperitivos calientes
Puesto temático a elegir (Tortillas / Arroces / Brochetas a la brasa / Croquetas / Thai / Mejicano / De pucheros / Patatas revolconas)
Barra de bebidas
Mojitos de sabores
Córner de botellines de cerveza

BANQUETE

Entrante
Principal
Postre
Bodega
Café, licores y mignardises

BARRA LIBRE

Primeras marcas
Candy bar
Recena

*Se puede cambiar el entrante por dos puestos en el cóctel o hacer una boda todo cóctel con variedad de puestos

Alacena catering

CÓCTEL

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico de bellota con picos jerezanos
Tabla de quesos D.O. con nueces
Rocas de parmesano con miel de romero
Gazpacho de mango
Maki de salmón y aguacate y uramaki de pollo con mango
Crujiente de steak tartar
Brocheta de salmón marinado con salsa de eneldo
Gominola de salmorejo con atún marinado
Crudités con hummus y crema de queso
Roca de foie con frambuesa
Tartaleta de perdiz con escabeche de mango y granada
Ceviche de langostino
Cono de cremoso de cabrales, pera y frutos secos
Tostita de calabacín y tomate seco
Mini crepe de carpaccio de ternera
Niguiri de causa limeña con lubina

APERITIVOS CALIENTES

Croquetitas de rabo de toro y de queso manchego
Cono de patatas bravas
Brandada de bacalao con piparras
Trompeta de gambón y albahaca
Cartuchito de puntillas fritas con ali oli de wasabi
Mini bao de pato con manzana y salsa Hoisin
Tostón de ropavieja
Mini taco pastor
Hamburguesita de brisket de ternera
Rock shrimp con mayonesa picante
Crujiente de cochinita pibil
Sam de panceta laqueada
Pulpo a feira
Tostita de solomillo al PX
Rollito de pato cantonés con salsa Pekín
Hamburguesita de pulled pork

Alacena catering

BANQUETE

ENTRANTE

Perdiz escabechada con salmorejo de frutos rojos (en dos tiempos)
Salmorejo cordobés con salpicón de pulpo y langostinos (en dos tiempos)
Vichyssoise de coco y jengibre con vieira (en dos tiempos)
Crema de foie y setas sobre boletus confitados (en dos tiempos)
Falsa lasaña de txangurro sobre bisqué ligero (en dos tiempos)
Ensalada de burrata trufada
Tartar de mango con langostinos tigres
Tartar de salmón, aguacate y wakame
Crepe de rabo de toro
Espárragos con vieiras
Tataki de atún rojo (+6€)

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
Solomillo al Oporto con cebollitas glaseadas y patatas risoladas
Carrillera de ternera con gratén de patatas y tirabeques
Roast beef con salsa de frutos rojos
Magret de pato con toffee de carne, zanahoria glaseada y puerros confitados
Paletilla de cordero deshuesada con patatas hasselback
Pintada rellena de foie y pasas con gratén de patata y parmesano

Alacena catering

BANQUETE

POSTRE

Torrija hojaldrada con crema de vainilla
Tarta árabe con crema pastelera, fresas y almendras garrapiñadas
Tarta árabe con dulce de leche y almendras tostadas
Deconstrucción de cheesecake con fruta de la pasión
Mousse de limón con fresas estofadas al ron de caña
Milhojas de crema de café y praliné
Chocolate en texturas
Tarta fina de manzana con crema de vainilla

MENÚ INFANTIL

Ibéricos y croquetas de jamón o pasta gratinada
Solomillitos de ternera o escalopines de pollo con patatas fritas
Brownie de chocolate
Bolsa de chuches

BEBIDA

Agua mineral, refrescos y zumos
Cervezas con y sin alcohol
Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta reserva o Ribera del Duero Valtravieso crianza
Vino blanco Rueda Verdejo Marqués de Riscal o Albariño Vizconde de Barrantes
Mojitos de sabores (durante el cóctel)

BARRA LIBRE

BEBIDA
Primeras marcas

CANDY BAR
Carro

RECENA

Pizzas artesanas
Hamburguesitas de pulled pork
Sándwiches variados
Tabla de quesos con nueces y regañás
Bikini trufado

Mini perritos calientes
Quesadillas
Brownie clásico
Pop dots

Alacena catering

PUESTOS (consultar precios)

Jamón ibérico de bellota 100% con servicio de cortador

Quesos Denominación de Origen

Arroces

Tartares

Asturiano gallego

Mexicano

Nipón

Sudeste asiático

Tortillas

Huevos rotos

BBQ

Peruano

Árabe

Tapas bar

Pescadito frito

Ensaladas y cremas

Huevos de codorniz con jamón ibérico y picadillo

Consultar más opciones

Alacena catering

CONDICIONES

Consultar mínimo de comensales.

INCLUYE

Bienvenida con zumos naturales.
Cóctel: 7 variedades frías, 7 variedades calientes, 1 puesto de comida, bebidas con mojitos de sabores y selección de botellines de cerveza.
Banquete: entrante, principal, postre, café, licores y mignardises.
Barra libre de primeras marcas con duración de 4 horas con candy bar y recena.
Centros de mesa (1 centro por cada 9 personas).
Minutas personalizadas y seating.
Mantelería a elegir y servilletas de hilo.
Todo el menaje y mobiliario necesarios.
Camareros (1 por cada 8 invitados aproximadamente).
Transporte de todo el menaje y material al lugar del evento.
Prueba de menú para 6 personas (para bodas superiores a 100 personas).
Posibilidad de elaborar menús alternativos para invitados con régimen especial o alergias, aunque pueden contener trazas.

Alacena catering

Alacena Catering

eventos@alacenacatering.com
91 663 93 97
alacenacatering