Alacena Catering

Alacena Catering

Menús Cóctel

2023

MENÚ CÓCTEL 1

APERITIVOS FRÍOS
Jamón ibérico con picos de Jerez
Rocas de parmesano con miel de romero
Rollito de roast beef
Tostita de calabacín y tomate seco
Roca de foie con frambuesa
Crudités con hummus y salsa roquefort

APERITIVOS CALIENTES
Brandada de bacalao con piparras
Hamburguesita de pulled pork
Tostón de ropa vieja
Txistorra de Arbizu con esencias dulces y anisados
Pulpo a feira
Crujiente de cochinita pibil

CREMAS (*según temporada*)
Vichyssoise con coco y jengibre o crema de calabaza asada

POSTRE
Tartaleta de crema de limón
Daditos de brownie clásico

BEBIDA
Agua mineral, refrescos, zumos y cerveza con y sin alcohol
Vino tinto Rioja Añares crianza y vino blanco Verdejo Cune

20 piezas por persona
Duración: hora y media

EXTRA CAZUELITAS
Arroz cremoso de setas y foie
Carrillera de ternera con puré de patata trufada
Korean fried chicken
Guacamole con torreznos
Salmorejo con salpicón de pulpo y langostinos

Alacena catering

MENÚ CÓCTEL 2

APERITIVOS FRÍOS
Jamón ibérico con picos de Jerez
Queso D.O. Manchego Reserva con nueces
Brocheta de salmón marinado con salsa de eneldo
Roca de foie con frambuesa
Crujiente de steak tartar
Niguiri de causa con lubina
Cono de cremoso de cabrales con pera y frutos secos

APERITIVOS CALIENTES
Hamburguesita de brisket
Cono de patatas bravas
Croquetitas de rabo de toro y de queso D.O. manchego
Mini taco pastor
Crujiente de cochinita pibil
Rollito de pato cantonés con salsa Pekín
Trompeta de gambón y albahaca

CREMAS (según temporada)
Gazpacho de mango o consomé

CAZUELITAS (elegir una)
Arroz cremoso de setas y foie
Carrillera de ternera con puré de patata trufada
Korean fried chicken
Guacamole con torreznos
Salmorejo con salpicón de pulpo y langostinos

POSTRE
Cheesecake invertido con maracuyá
Tartaleta de crema de limón

BEBIDA
Agua mineral, refrescos, zumos y cerveza con y sin alcohol
Vino Rioja Martínez Lacuesta crianza y Verdejo Marqués de Riscal

26 piezas por persona
Duración: dos horas

Alacena catering

MENÚ CÓCTEL 3

APERITIVOS FRÍOS
Jamón ibérico con picos de Jerez
Tabla de quesos D.O. con nueces
Maki de salmón y aguacate / Uramaki de pollo con mango
Gominola de salmorejo con tartar de atún
Crujiente de steak tartar
Tartaleta de perdiz con escabeche de mango y granada
Roca de foie con frambuesa

APERITIVOS CALIENTES
Mini bao de pato con manzana y salsa Hoisin
Tostón de ropavieja
Cono de patatas bravas
Pulpo a feira
Brandada de bacalao con piparras
Trompeta de gambón y albahaca
Tostita de solomillo al PX

CREMAS (según temporada)
Gazpacho de frutos rojos o crema de setas y foie o consomé

CAZUELITAS (elegir una)
Arroz cremoso de setas y foie
Carrillera de ternera con puré de patata trufada
Korean fried chicken
Guacamole con torreznos
Salmorejo con salpicón de pulpo y langostinos

POSTRE
Cheesecake invertido con maracuyá
Chocolate en texturas
Tartaleta de crema de limón
Brochetita de fruta

BEBIDA
Agua mineral, refrescos, zumos y cerveza con y sin alcohol
Vino Rioja Martínez Lacuesta crianza y Verdejo Marqués de Riscal

30 piezas por persona
Duración: dos horas

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
Servicio para un mínimo de 30 personas.
En el caso de ser menos de 70 personas, el servicio de camarero/cocinero se cobrará aparte.

INCLUYE
Mesas altas con mantelería y decoración.
Todo el menaje de loza y cristalería necesarios.
Servicio de camarero/cocinero.
Portes.

NO INCLUYE
Todo lo no especificado anteriormente.

Alacena Catering

eventos@alacenacatering.com
91 663 93 97
alacenacatering