



Alacena Catering



Alacena Catering

COMIDAS y CENAS de GALA

2023



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
Gominola de salmorejo con atún marinado
Tostón de ropavieja
Croquetitas de rabo de toro o de queso manchego
Rollito de pato cantonés
Trompeta de gambón y albahaca
Brandada de bacalao con piparras
Mini bao de pato con manzana y salsa Hoisin
Hamburguesita de brisket de ternera

ENTRANTES

Crema de foie y setas sobre boletus confitados (en dos tiempos)
Vichyssoise de coco y jengibre con vieira (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
Tartar de salmón, aguacate y wakame

PRINCIPALES

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 salsa de frutos rojos
Lomo de ciervo con crema de boniato
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

POSTRES

Tarta árabe con crema pastelera, fresas y almendras garrapiñadas
Torrija hojaldrada caramelizada sobre crema ligera de vainilla
Milhojas de crema de limón
Deconstrucción de cheesecake con fruta de la pasión
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

Servicio para un mínimo de 10 personas.

En el caso de ser menos de 30 personas, el servicio de camarero/cocinero se cobrará aparte.

Duración del servicio de 120 minutos.

INCLUYE

Menú: 5 aperitivos + entrante + principal + postre.

Mantelería y servilletas.

Todo el menaje de loza y cristalería necesarios.

Servicio de camarero/cocinero.

Portes.

NO INCLUYE

Mobiliario (mesas y sillas). Si es necesario se puede presupuestar.

Todo lo no especificado anteriormente.



Alacena Catering

eventos@alacenacatering.com

91 663 93 97

 alacenacatering