

S E R V E I S
Culinaris
C A T E R I N G

PRESUPUESTO DE SERVICIO - CATERING



B O D A / S E R V I C I O E N M E S A
2 0 1 6

NOLET PRATS S.L. LG.SEC. 1-11061, 07830 SANT FRANCESC, SANT JOSEP (BALEARES) NIF B57399925

971 39 69 40 | 654 85 34 19 | 651 50 73 83

www.serveisculinaris.com | info@serveisculinaris.com

designed by koimakoi.com

Cocktail de recepción

Mini fajitas de salmón con remolada
Mid-cuit de oca con compota de pera
Trufas de queso de cabra con almendras tostadas
Cake pops de sobrasada con miel y piñones
Langostino en tempura con crema suave de romesco

Jamón de Jabugo cortado vista cliente +550,00 €

Entrantes

Ensalada de queso de cabra crujiente, bacon y mango
o
Vichissoise de temporada con bogavante y aceite de avellana
o
Mozzarella rellena con tomate marinado, tapenade y albahaca
o
Salmorejo con tartar de langostinos y sandía de temporada
o
Timbal crujiente de midcuit con manzana caramelizada y salsa vainilla +5,00 €
o
Ensalada de bogavante sobre carpaccio de melón y flores +10,00 €

Segundos platos

Filete de dorada/lubina con gambas y jengibre

o

Suprema de Salmón rellena de verduritas con salsa de naranja y vainilla

o

Tronco de rape con salsa de Noilly Prat, salvia y albahaca

Guarniciones: trío de arroces, verduritas salteadas al pesto

Carrillera de cerdo ibérico confitadas con reducción de Pedro Ximenez

o

Cordero deshuesado con salsa de vino tinto

o

Tournedo de buey ,mil hojas de foie y salsa de vino tinto

Guarniciones, patatas asadas con escalivada o graten con verduritas salteadas

Postres

Mini bananoffe con helado de vainilla

o

Chiboust de naranja caramelizado

o

Pirámide de mousse de chocolate y crujiente de turrón

Bodega

Vino tinto Finca 10 D.O. Rioja

Vino blanco Pregon D.O. Rueda

Cava Ursula Brut Nature D.O.

Agua, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

Barra libre, 3 horas

Cervezas, refrescos, combinados gama media y cócteles (Mojito y Caipiriña)

Menaje y mobiliario

Servicio de mesa compuesto de mesas, mantel, cubiertos loza, sillas y funda

Personal

Precio por comensal. Camareros, cocineros y ayudantes.

PRECIO POR PERSONA 152,00 €

IVA 10% NO INCLUIDO