

BODAS 2019

Menú Paraíso

crea la
PELÍCULA
de tu vida

El Cine
Catering X Eventos

LOVE

ASÍ SOMOS...

Calidad, sencillez y más de dos décadas de experiencia. Con estos principios como protagonistas de nuestra seña de identidad, en Catering El Cine lo tenemos todo preparado para hacer de su evento un acontecimiento único. Con una tradición gastronómica reconocida y el aval de la plena dedicación hacia nuestra clientela, renovamos cada día nuestro compromiso de hacer nuestras sus necesidades. Porque nuestro objetivo es su satisfacción, asumimos cada detalle. Porque no hay dos iguales, les atendemos de forma cercana y personalizada. El mejor evento es sólo fruto de la profesionalidad y el trabajo, garantizamos nuestro nuestro buen hacer, desde la sala a la cocina, desde el servicio, a los detalles.

NUESTROS SABORES...

Con materias primas de primera, los ingredientes de siempre y un equipo de profesionales dispuesto a ofrecer lo mejor en cada trabajo, la cocina de Restaurante El Cine está concebida para dar forma a sabores únicos. Resultado de esta labor es una amplia carta de menús con primeros y segundos platos, originales aperitivos y postres que harán de su evento un auténtico espectáculo.

LE ESPERAMOS...

En Catering El Cine estamos deseando comenzar a trabajar por su evento. Contacte con nosotros o venga a visitarnos porque es mucho lo que podemos hacer por usted.

El Cine
Catering X Eventos

CÓCTEL BIENVENIDA

Bebidas

Mesa de botellines Cruzcampo

Rioja Crianza

Vinos blancos

Manzanilla

Mesa de vinos

Refrescos primeras marcas

·Aperitivos frios y calientes a elegir 10 tipos de cada uno



El Cino
Catering X Eventos

APERITIVOS

FRIOS

Ensaladilla de gambas
Pipirrana de mejillones y gambas con pasas y mango
Tartar de salmón con queso feta
Piruletas de foie con almendras
Tosta de Guacamole con olivas negras salteadas
Brochet de queso de cabra y tomate cherry con naranja amarga
Cremoso de patatas con pulpo a feira
Tosta de mouse de foie con piña
Tosta de jamón serrano con tomate cassé
Tosta de rulo de salmón y queso a las finas hierbas vichyssoise (crema de patatas y puerros)
Mini ensalada de canónigos y fresas con vinagreta de miel
Salmorejo de remolacha con brocheta de huevos de codorniz
Salmorejo Cordobés con huevo y jamón
Mini tartar de atún macerado en soja
Mini ensalada César

Consultar más tipos de aperitivos.



CALIENTES

Cazuelitas de gulas al ajillo
Conos de hojaldre con pisto casero Carrillera al vino tinto
Arroz negro con lascas de bacalao
Arroz caldoso de mariscos
Risotto de verduras de temporada
Tostas de pollo de corral con queso cheddar Brochetas de langostinos
Croquetas Caseras de puchero
Croquetas Caseras de marisco
Tostas de Solomillo al Jerez
Crêpes de marisco al vino blanco Cartuchitos de pescaito frito
Capuccino ibérico con naranja amarga



RINCÓN GALLEGO

Puesto ambientado y decorado con todo tipos de elementos relacionados con el mar y el marisco como pulpos, redes, cascos de buzos, caracolas, estrellas de mar etc...

En el cual servimos aperitivos relacionados con la gastronomía del norte como por ejemplo pulpo afeira, berberechos, mejillones, anchoas sardinillas, arroz negro, navajas etc... todo ello acompañado de un buen vino albariño para acompañar estos deliciosos aperitivos.





MAESTRO CORTADOR

Para el deleite de sus invitados cortaremos jamones de una calidad excepcional a la vista garantizando que será todo un éxito tanto jamón como el maestro cortador, dependiendo de el número de comensales determinaremos las piezas necesarias y el número de maestros cortadores perfectamente ataviados. En éste caso va incluido un jamón ibérico de bellota y un maestro cortador perfectamente ataviado.

BUFFET DE QUESOS

Espectacular buffet de quesos nacionales y de importación... queso brie, queso cheddar, queso romero, con piña, queso puro de oveja, queso viejo, queso de vaca, queso mahon, de cabra, queso sombrero de copa, queso de cabra payoya etc... acompañado de mermeladas, confituras, cremas, pasas, orejones, dátiles etc.. Todas las mejores combinaciones para el deleite de sus invitados.

El buffet estará atendido en todo momento por una persona y se irá reponiendo durante toda la recepción. Todo irá decorado con la temática elegida por los novios y se servirán los quesos en bandejas de pizarra, espejos bandejas de madera y recipientes originales.





El Cino
Catering X Eventos

ENTREPLATO

Paté de oca acompañado de mermelada de piña y frambuesas.

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Lomo de salmón noruego fresco con salsa de mariscos y cuscús con hierbabuena.

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Presa ibérica con espuma de patata, cremoso de pimientos fritos y crujiente de jamón ibérico

POSTRE

Monoporción pastelera ó helada sabor y textura a elegir
by Manu Jara

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos primeras marcas, zumos.
Vino blanco D. O Rueda Marqués de Irún.
Vino tinto D. O Ribera del Duero Crianza Rivendel.
Vino blanco Frizzante , Rosado y cava.

Consultar precio según número de comensales

BARRA LIBRE

4 Horas de Barra libre de primeras marcas de bebidas con y sin alcohol acompañadas de sus correspondientes refrescos de botellines.

3 tipos de recipientes a elegir : vasos de cidra, copas imperiales y vasos de tubos, acompañando cada copa se servirá el cítrico ó fruta que le corresponda.



RECENA

Un poco más tarde comenzaremos una recena donde nuestros cocineros realizarán a la vista de sus invitados, mini hamburguesas, mini pizzas, mini pringaitas y montaditos para poner la guinda final a una celebración excepcional.

La recena se dosificará durante la barra libre



DECORACIÓN PERSONALIZADA

Decoración exterior e interior,
seating, minutas etc...

Infinidad de elementos a su
disposición: atrezzo, flores,
tarros, objetos temáticos. etc...

Cada detalle en la decoración de
boda es importantísimo para que
su celebración ya sea única.

EL PRECIO DE ESTE MENÚ INCLUYE...

- Montaje.
- Seating Plan.
- Rincón con encanto.
- Decoración floral mesas básica.
- Minutas para cada comensal con el menú personalizada.
- Elección de mantelería.
- Elección de sillas de palillería.
- Recepción.
- Servicio de boda.
- Recena básica.
- Degustación prueba de menú Máx. 6 comensales.
- Degustación gratuita para 2 pax sin compromiso de reserva.
- Y la garantía de que su boda será un éxito rotundo!

Nota: El servicio de camareros es de 1 camarero por cada 15 comensales y 2 maitre en la sala garantizando un servicio de máxima calidad con camareros cualificados.

Nota: Este menú es orientativo y genérico para conocer una idea de un menú excepcional, está sujeto a modificaciones, se puede quitar o poner y se admiten sugerencias o cualquier tipo de ideas.

Nota: El precio va todo incluido, no conlleva ningún gasto extra a no ser que se pidan otros servicios que en este dossier no estén reflejados.

Nota: El precio será respetado para el número de comensales pactado, en caso de modificación el precio está sujeto a una revisión pudiendo ser modificado.





C/ Cantarito 10-12 - Mairena del Alcor - Sevilla  
www.cateringelcino.com - info@cateringelcino.com