

*Bodas 2020*  
*Menú 1*

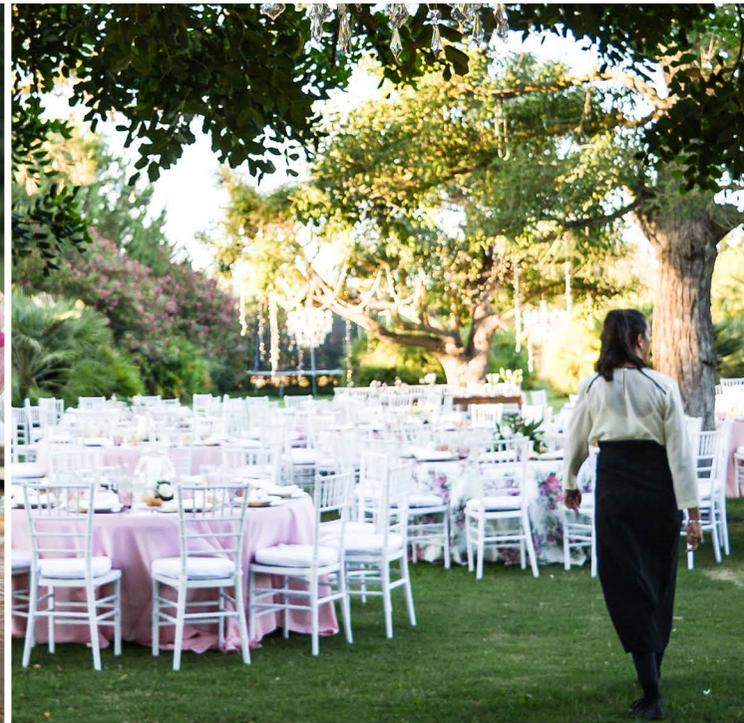
CINE

CATERING

# 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.



# BUFFET DE QUESOS

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

El buffet será atendido durante toda la recepción por una persona dedicada exclusivamente a su limpieza y reposición





# M A E S T R O S CORTADORES

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, todos los jamones utilizados son ibéricos de bellota y dependiendo de el número de comensales determinaremos el número de piezas y cortadores necesarios.



## *Aperitivos Fríos*

Ensaladilla de gambas ó ensaladilla de pulpo  
Pipirrana de mejillones y gambas con pasas y mango  
Tartar de salmón con queso feta  
Piruletas de foie con almendras  
Tosta de Guacamole  
Brocheta de queso de cabra y tomate cherry con naranja amarga  
Patatas cocidad 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  
Salmorejo de remolacha con brocheta de huevos de codorniz  
Salmorejo Cordobés con huevo y jamón  
Tartar de atún  
Ensalada César  
Pimientos asados con ventresca  
Cilindro de cangrejo y mayonesa  
Aliño de patatas mairenero  
Rulito de carne mechada con mojo picón

## *Aperitivos Calientes*

Cazuelitas de gulas al ajillo  
Pisto casero  
Carrillera al vino tinto  
Arroz negro con lascas de bacalao  
Arroz caldoso de mariscos  
Risotto de verduras de temporada  
Risotto de trufa y setas  
Tostas de pollo de corral con queso cheddar  
Brochetas de langostinos  
Croquetas Caseras de puchero  
Croquetas Caseras de marisco  
Tostas de Solomillo al Oporto  
Crêpes de marisco al vino blanco  
Cartuchitos de pescaito frito  
Capuccino ibérico con naranja amarga  
Crema de patatas con chocos y cebollino  
Brochetitas de pulpo  
Espinacas con garbanzos  
Creмосa de carne on tomate





# EN MESA...

## MARISCOS

Gambas de Huelva y Langostinos tigres nacionales.

## ENTREPLATO

Sorbete de manzana grand smith natural al cava.

## PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Lomo de bacalao al horno sobre risotto de champagne y alioli de miel de flores

## SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Presa ibérica de bellota acompañada de cremoso de patatas con Azafrán y yuca frita.

## POSTRE

CROCANTI: Cremoso de turrón, cobertura de chocolate con leche con almendras y chantilly de chocolate con leche by MANU JARA

## BEBIDAS

Agua mineral, refrescos primeras marcas, zumos.

Vino blanco D. O Rueda Pluma Blanca.

Vino tinto D. O Ribera del Duero Crianza Rivendel.

Vino blanco Friazzante Conde de Vis a Vis y cava.



## *Barra libre...*

4 Horas de Barra libre de primeras marcas de bebidas con y sin alcohol acompañadas de sus correspondientes refrescos en botellines, para la barra libre contamos con 3 tipos de recipientes: vasos de tubo, vasos de cidra y copas de balón .

## *Recena...*

Un poco más tarde comenzaremos una recena donde psaremos en bandejas mini hamburguesas, mini pizzas, mini pringaitas y montaditos para poner la guinda final a una celebración excepcional.

# *Decoración Personalizada*

Asesoramiento personalizado con nuestro equipo de decoración para la elección de mantelerías, vajillas, minutas, sillas etc...

para darle sentido a la temática del evento

Dependiendo del estilo de boda que os guste ofreceremos distinto material de atrezzo e ideas.



# Tu menú incluye...

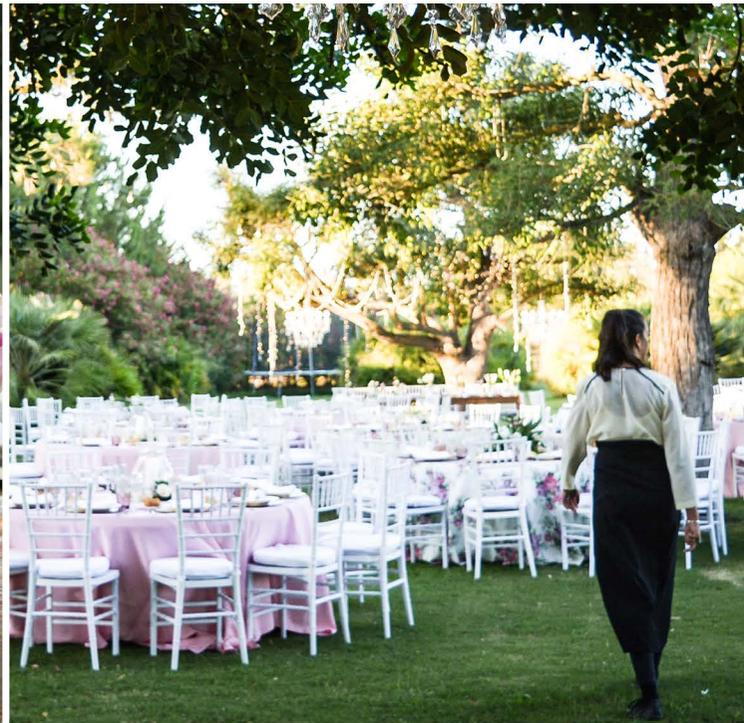
- Montaje.
- Seating Plan.
- Decoración floral mesas básica.
- Minuta para cada comensal con el menú
- Elección de mantelería.
- Sillas de palillería.
- Recena básica.
- Degustación prueba de menú Máx. 6 comensales.
- Degustación gratuita para 2 pax sin compromiso de reserva.
- Y la garantía de que su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

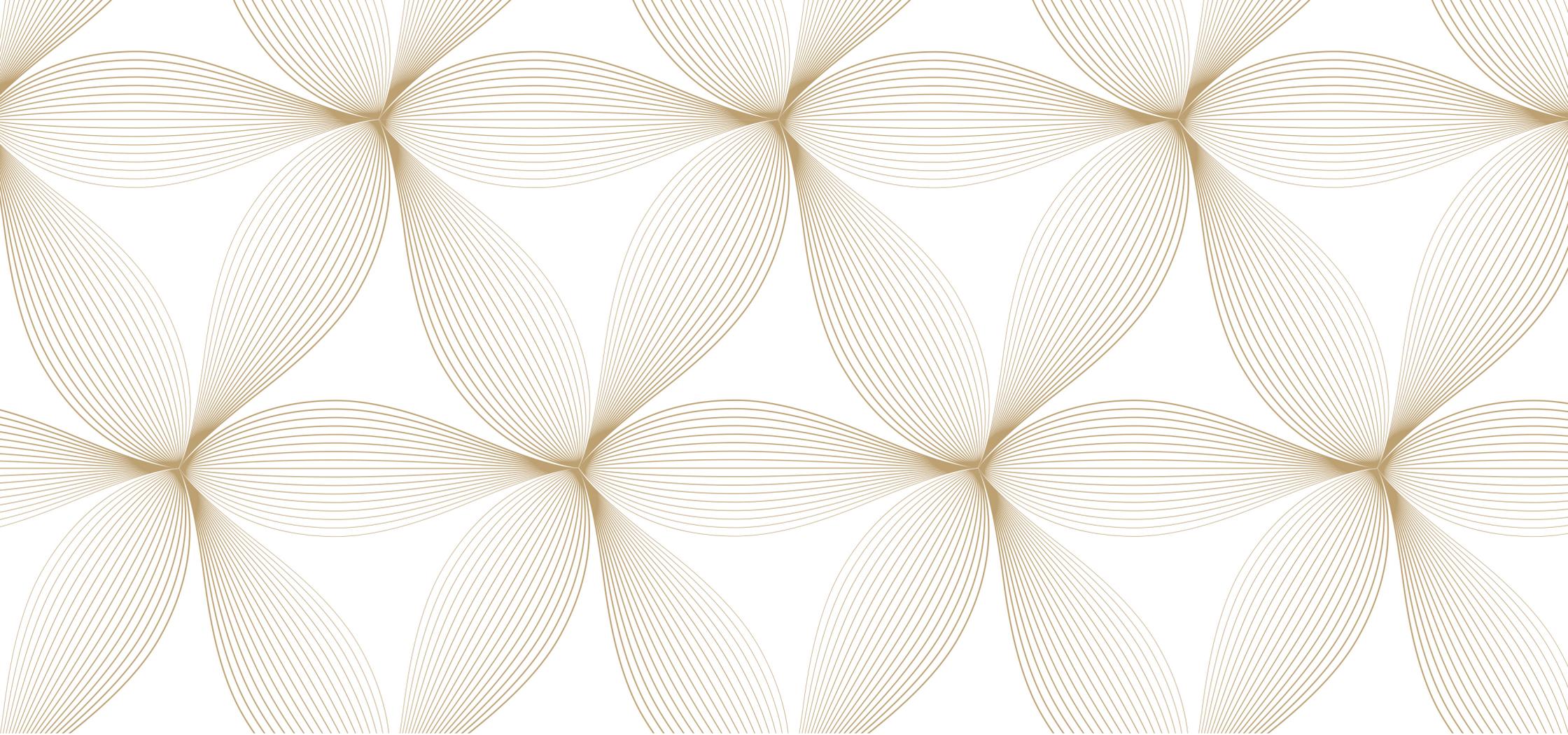
Nota: El servicio de camareros es de 1 camarero por cada 15 comensales y 2 maitre en la sala garantizando un servicio de máxima calidad con camareros cualificados.

Nota: Éste menú es orientativo y genérico está sujeto a modificaciones, para un menú personalizado contactar una cita personal.

Nota: El precio va todo incluido, no conlleva ningún gasto extra a no ser que se pidan otros servicios ó materiales que en éste 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.





# CINE

CATERING

*C/ Cantarito s/n - 41510  
Mairena del Alcor (Sevilla) - 955 745 458  
info@cateringcine.com  
www.cateringcine.com*

♥ bodas.net  