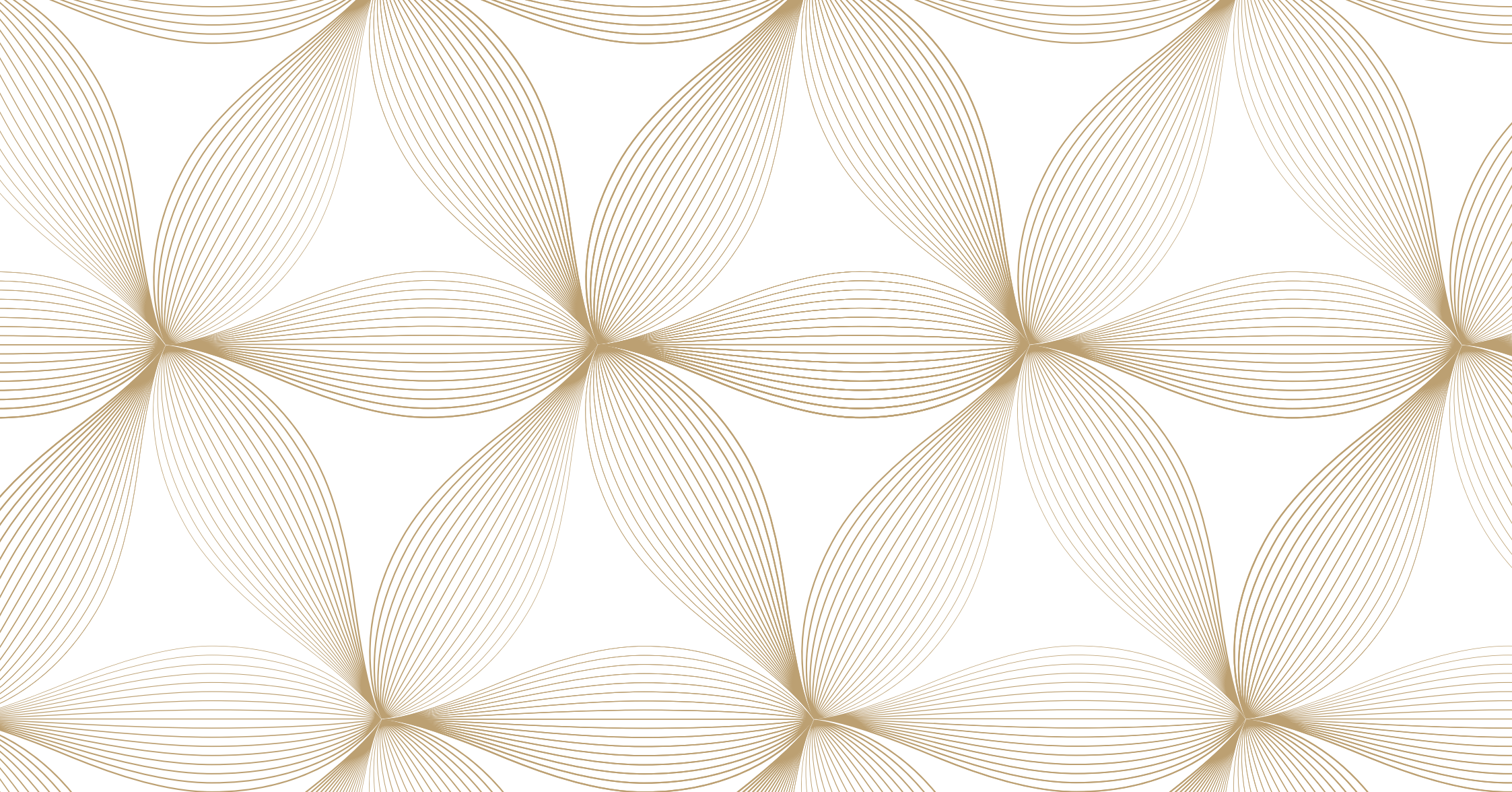




Menú 1
Bodas 2021

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 queso con trufas 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





Aperitivos Fríos

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 y nachos
Brocheta de queso de cabra y tomate cherry con naranja amarga
Patatas cocidas 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
Mini ensalada César
Pimientos asados con ventresca
Cilindro de cangrejo y mayonesa
Aliño de patatas mairenero
Rulito de carne mechada con mojo picón

Chupa chups de foie con manzana
Ensaladilla de pulpo
Cartuchitos de camarones
Cartuchitos de chicharrones
Lomo de sardinas marinadas sobre confitura de tomate
Mini cóctel tropical
tosta de salmorejo y ventresca de atún
Patatas Ali- Oli
Aliño de Huevas
Blinis con Humus





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
Cremosa de carne con tomate

Arroz con carrillera
Brochetitas de pollo teriyaki
Arroz con confit de pato
Mini blinis con cola de toro
Cigarritos de chorizo y crema de patatas
Aobito sevillano
Crema de calabacín
Pulpo a la gallega
Queso camembert frito con arándanos
Mini croquetas de cola de toro
Mini burger de ternera
Mini rollito orientas y salsa agridulce
Berenjenas rebozadas con miel de caña



Maestros 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 del número de comensales determinaremos el número de piezas y cortadores necesarios, habitualmente se estima 1 pieza de jamón ibérico de bellota cada 90 comensales aproximadamente y cada pieza va acompañada de su correspondiente Maestro cortador.

Los maestros cortadores van situados en unos puestos de madera acorde al mobiliario exterior.



En mesa

MARISCOS

Gambas blancas de Huelva y Langostinos tigres nacionales.

ENTREPLATO

Sorbete de manzana grand smith natural al cava.

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Presa ibérica de bellota acompañada de risotto de trufas y chips de zanahoria.

POSTRE

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

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos primeras marcas, zumos.

Vino blanco D. O Rueda 100% Verdejo Pluma Blanca. Vino blanco D.O Tierra de Cádiz Semidulce Maestrante Vino blanco Frizzante Barbadillo

Vino tinto D. O Ribera del Duero Crianza Rivendel. Cava

café en mesa o estación



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 imperiales ó de balón

Al comienzo de la barra libre montamos el Candy Bar con variedad de gominolas y frutos secos para acompañar las copas.

Recena

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

La recena se para en varias ocasiones durante la barra libre para que todos los invitados antes de irse puedan degustarla.

Decoración personalizada

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

para darle sentido a la temática del evento
Dependiendo del estilo de boda que os guste ofreceremos distinto material de atrezzo e ideas.



Tú menú incluye...

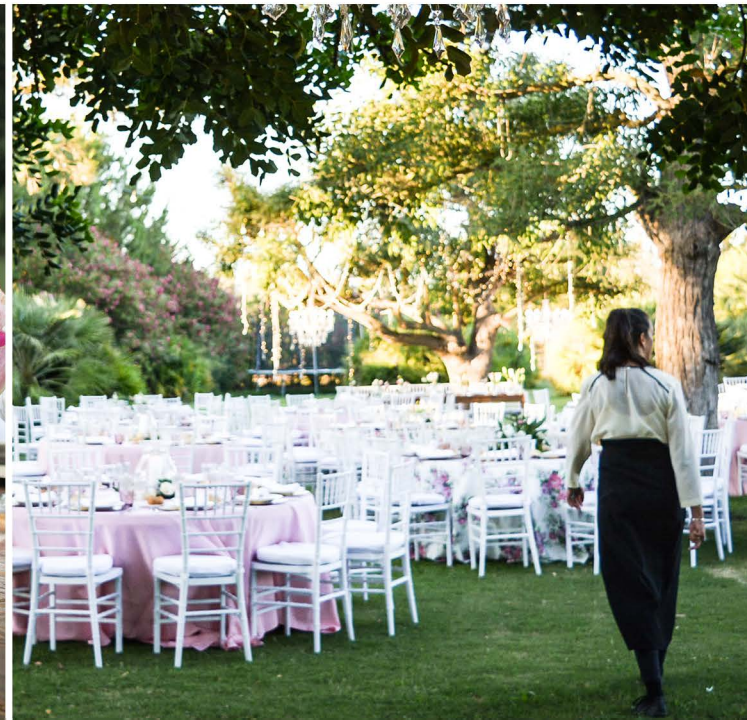
- . Montaje
- . Seating
- . Decoración floral mesas básicas
- . Minuta para cada comensal
- . Elección de mantelerías
- . Sillas de palillería
- . Recena básica
- . Degustación gratuita sin compromiso
- . Prueba de menú máximo 6 comensales
- . Y la garantía que su boda será un éxito rotundo

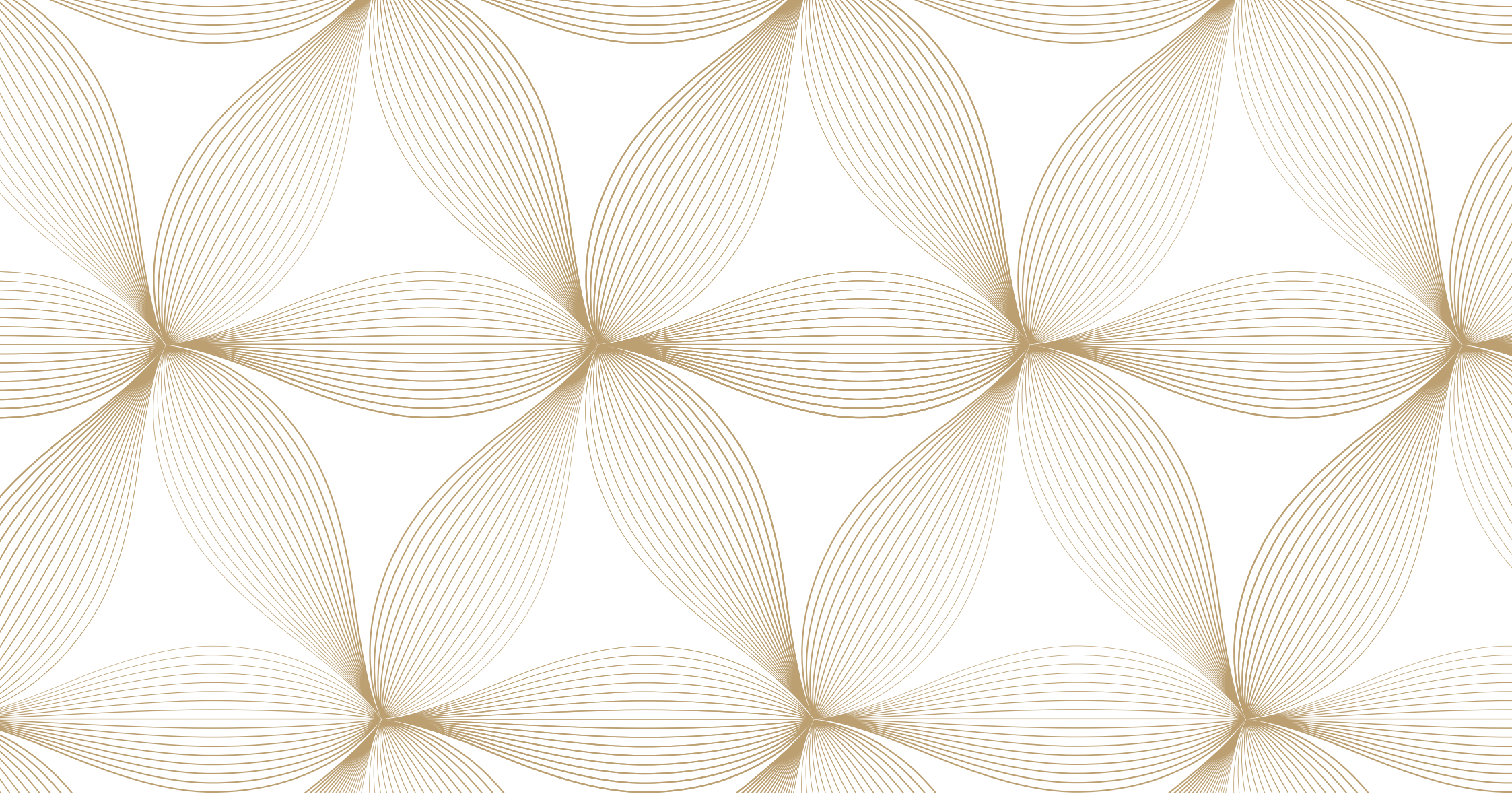
Nota: El servicio de camareros es de 1 camarero por cada 15 comensales y 2 maitre en la sala garantizando un servicio de máxima calidad con camareros cualificados.

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.





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