Menú 2

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
Crépes 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 bliniscon cola de toro
Cigarritos de chorizo y crema de patatas Aobito sevillano
Crema de calabacín
Pulpo a la gallega
Queso camenbert frito con arándanos Mini croquetas de cola de toro
Mini burguer de ternera
Mini rollito orientas y salsa agridulce Berenjenas rebozadas con miel de caña

Buffet de sushi

Mesa buffet de sushi compuesta de niguiris, makis, hosomakis, uramakis, origami rolls, california etc.. Todos ellos elaborados de diferentes pescados frescos como son salmón, pez mantequilla, atún, lubina y frutas frescas como aguacates, mango,fresas, etc.. y acompañado de salsa de sojai, wasabi y jengibre

Existe la posibilidad de tener en la mesa buffet un maestro sushiman haciendo sushi en directo para el deleite de los invitados que quedarán a atónitos con la destreza que se elabora.

La mesa buffet estará atendida en todo momento por una persona que se encargará de su limpieza y reposición.

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 apróximadamente y cada pieza va acompñada de su correspondiente Maestro cortador.

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

En mesa

PRIMER PLATO

Arroz caldoso de mariscos con Carabineros

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Presa ibérica cocinada a baja temperatura sobre cremoso de boniato y tomillo fresco.

POSTRE

Tonkacci 2.0: Mousse de vainilla, haba tonka, interior de fresas confitadas y rosas con bizcocho financier 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 recipiemtes:vasos de tubo, vaos de cidra y copas imperiales ó de balon

Al comienzo de la barra libre montamos el Candy Bar con variedad de gominolas y frutos secos para compañar 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 desgustarla.

Decoración personalizada

Asesoramiento personalizado con nuestro equipo de
decoración para la elección de mantelerias,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...

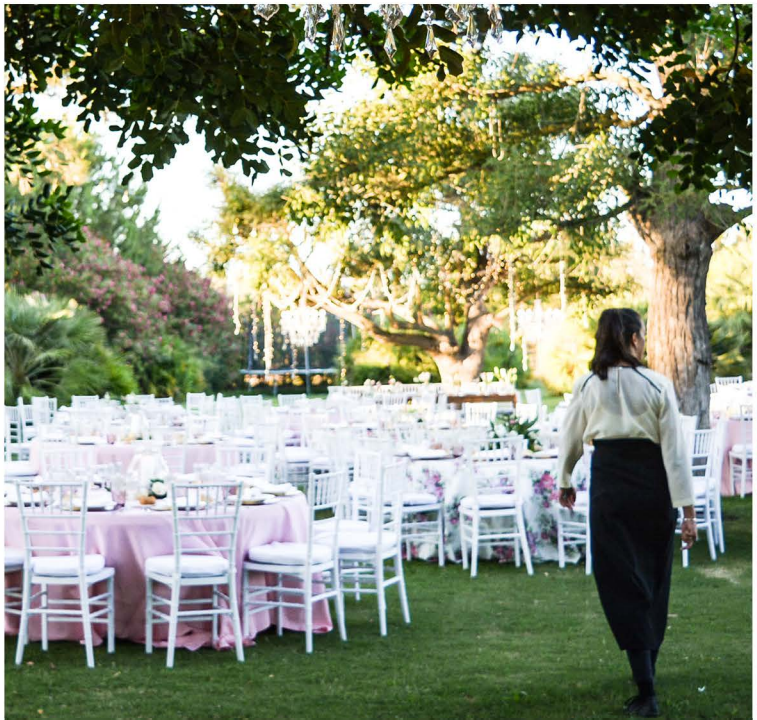
. Montaje
. Seatting
. Decoración floral mesas básicas
. Minuta para cada comensal
. Elección de mantelerías
. Sillas de palillería
. Recena básica
. Degustación gratuita sin compromiso
. Prueba de menú máximo 6 comensales
. Y la garantía que su boda será un éxito rotundo

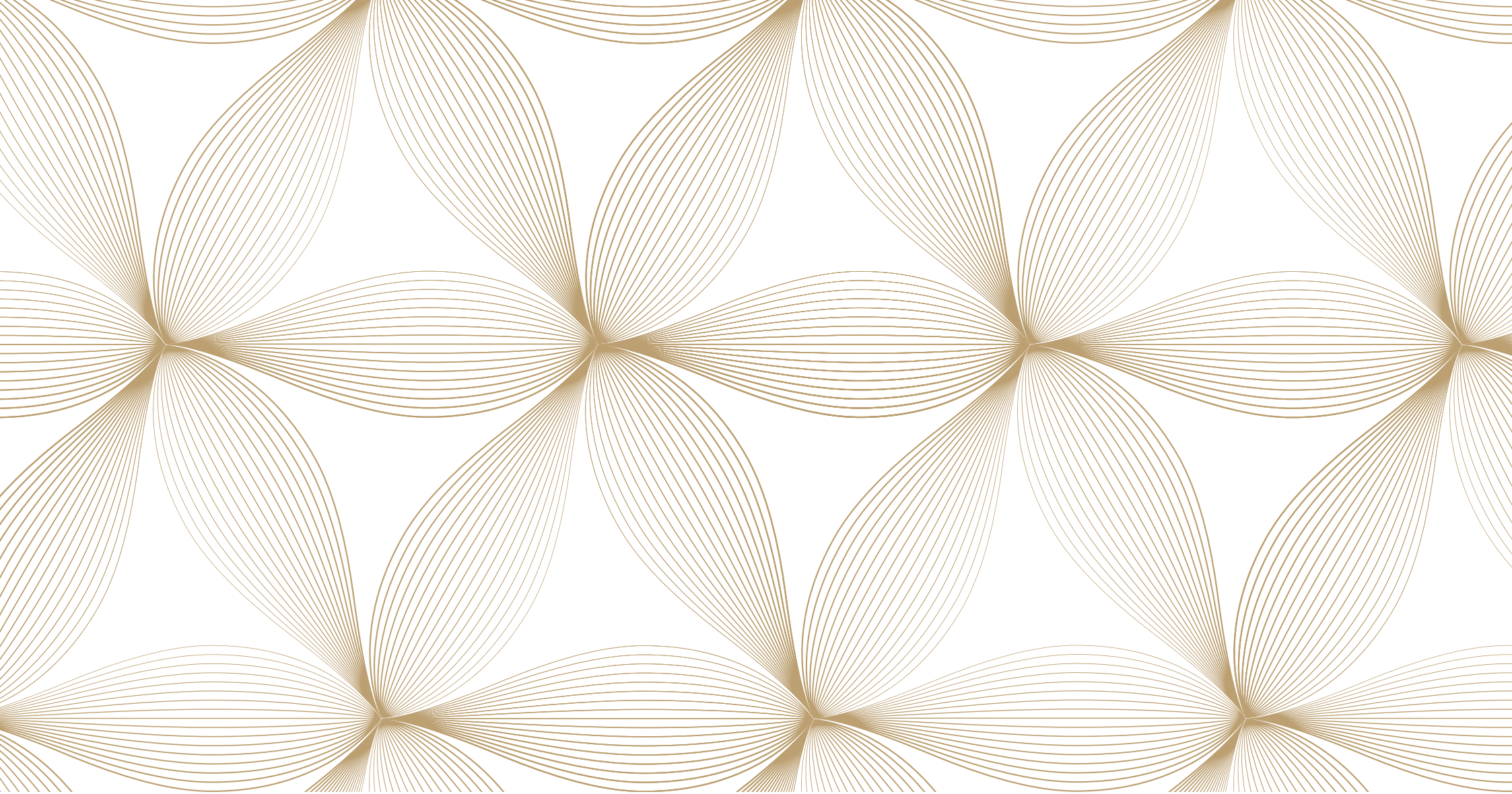
Nota: El servicio de camareros es de 1 camarero por cada 15 comensales y 2 maitre en la sala garantizando un servicio de máxima calidad con camareros cualificados.

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

bodas.net