

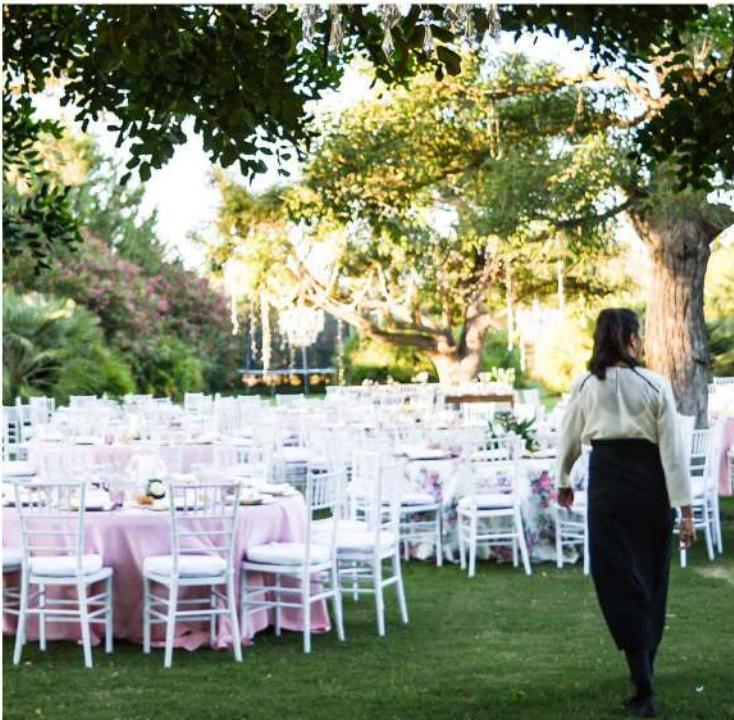
COMUNIONES 2021 MENÚ 1  
FINCA LA GABRIELA

CINE  
CATERING

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.

## Así somos...

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.





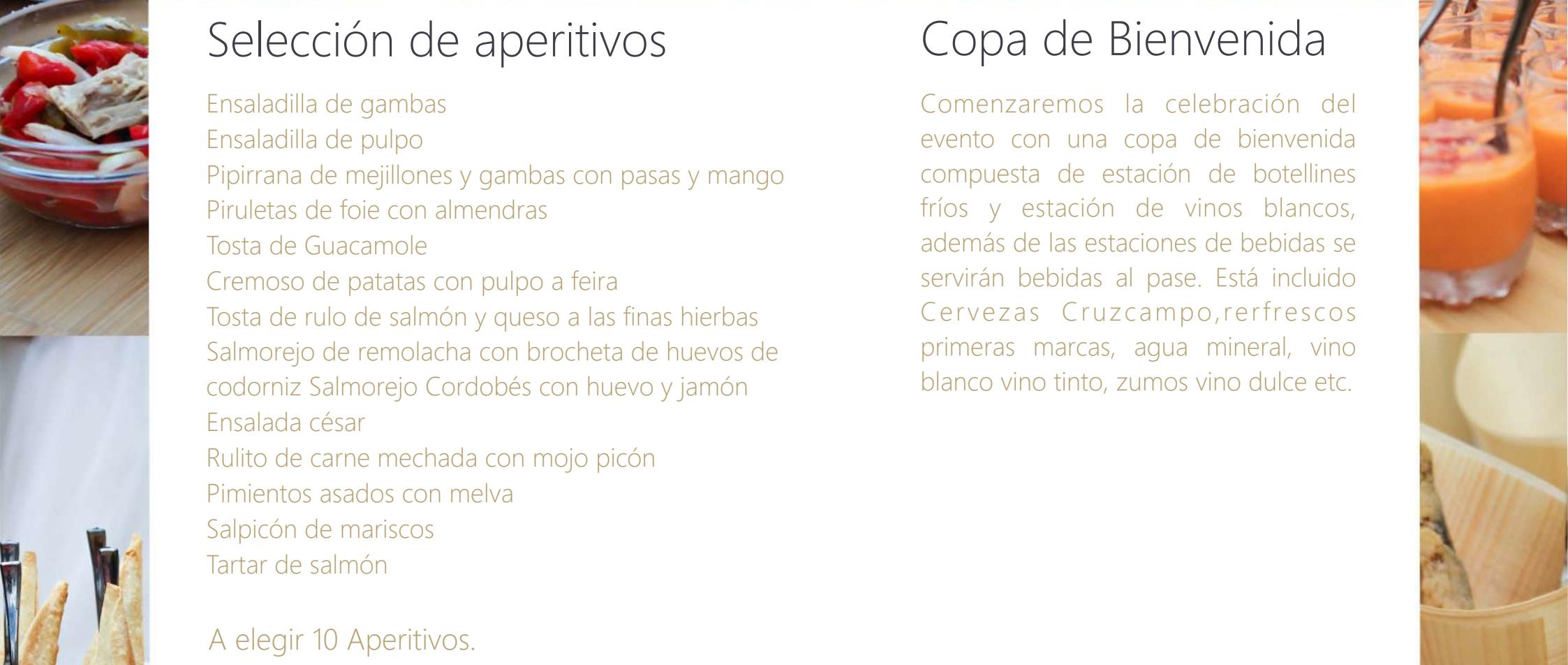
## Selección de aperitivos

Ensaladilla de gambas  
Ensaladilla de pulpo  
Pipirrana de mejillones y gambas con pasas y mango  
Piruletas de foie con almendras  
Tosta de Guacamole  
Cremoso de patatas con pulpo a feira  
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  
Ensalada césar  
Rulito de carne mechada con mojo picón  
Pimientos asados con melva  
Salpicón de mariscos  
Tartar de salmón

A elegir 10 Aperitivos.

## Copa de Bienvenida

Comenzaremos la celebración del evento con una copa de bienvenida compuesta de estación de botellines fríos y estación de vinos blancos, además de las estaciones de bebidas se servirán bebidas al pase. Está incluido Cervezas Cruzcampo, refrescos primeras marcas, agua mineral, vino blanco vino tinto, zumos vino dulce etc.



# EN MESA...

## CHACINA VARIADA

Jamón ibérico de bellota, caña de lomo ibérica de bellota y queso puro de oveja

Paté de oca acompañado de mermelada de piña y frambuesas

## MARISCOS

Gambas blancas de Huelva y Langostinos tigres nacionales

## PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Salmorejo Cordobés con tronco de atún y aceite de oliva virgen

## SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Cilindros de solomillo con salsa al Oporto y guarnición de patatas panaderas y chips de zanahoria

## POSTRE

Cuadrado de Snicker helado by Miquel

## BEBIDAS

Agua mineral, refrescos primeras marcas, zumos. Cervezas Cruzcampo  
D.O Ribera del Duero Rivendel  
D.O Vino Blanco Rueda Pluma Blanca



## Botellas...

El precio de cada botella es de 45€ con sus correspondientes refrescos, servicio de copas, vasos y cítricos, en el precio de cada botella va incluido el servicio de camarero y frutos secos

## MENÚ INFANTIL

Plato combinado individual de pechuga de pollo empanado acompañado de croquetas, patatas fritas y nuggets de pollo

### POSTRE

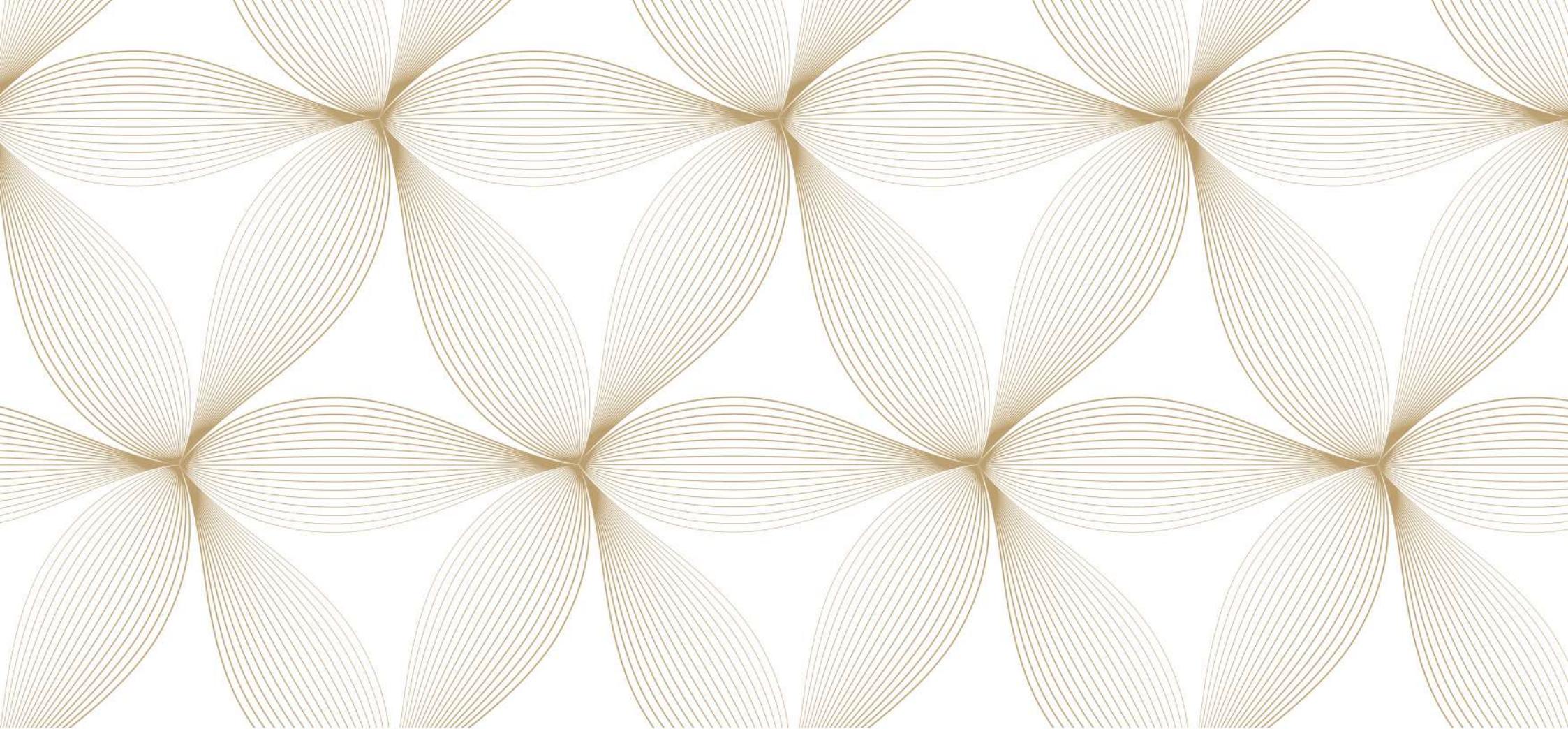
Helado infantil sabores a elegir

Precio: 20 €

### PRECIO:

100 PAX: 46€

75 PAX: 49€



# CINE

CATERING

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