

COMUNIONES 2021 MENÚ 2
FINCA LA GABRIELA

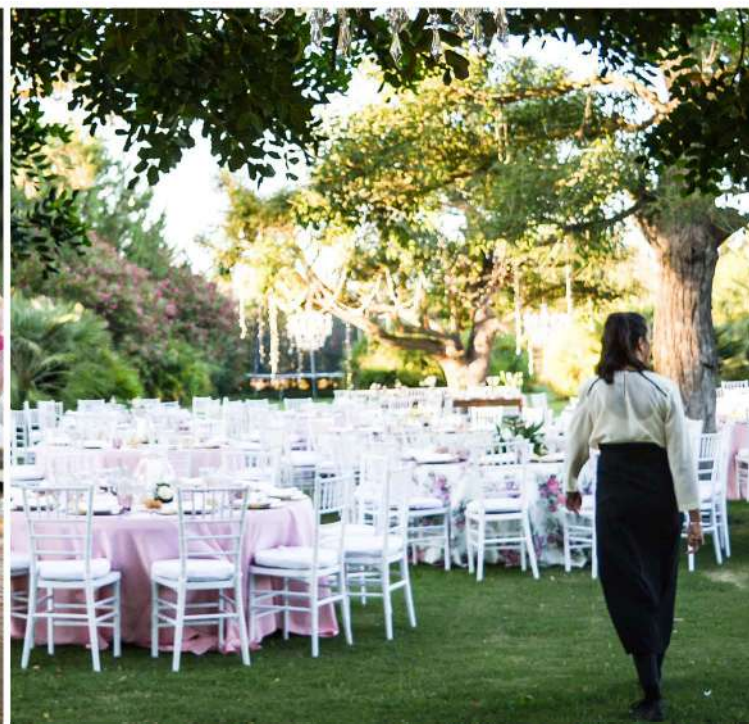
CINE

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

Arroz caldoso de mariscos

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

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

POSTRE

Forzuelo de turrón 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

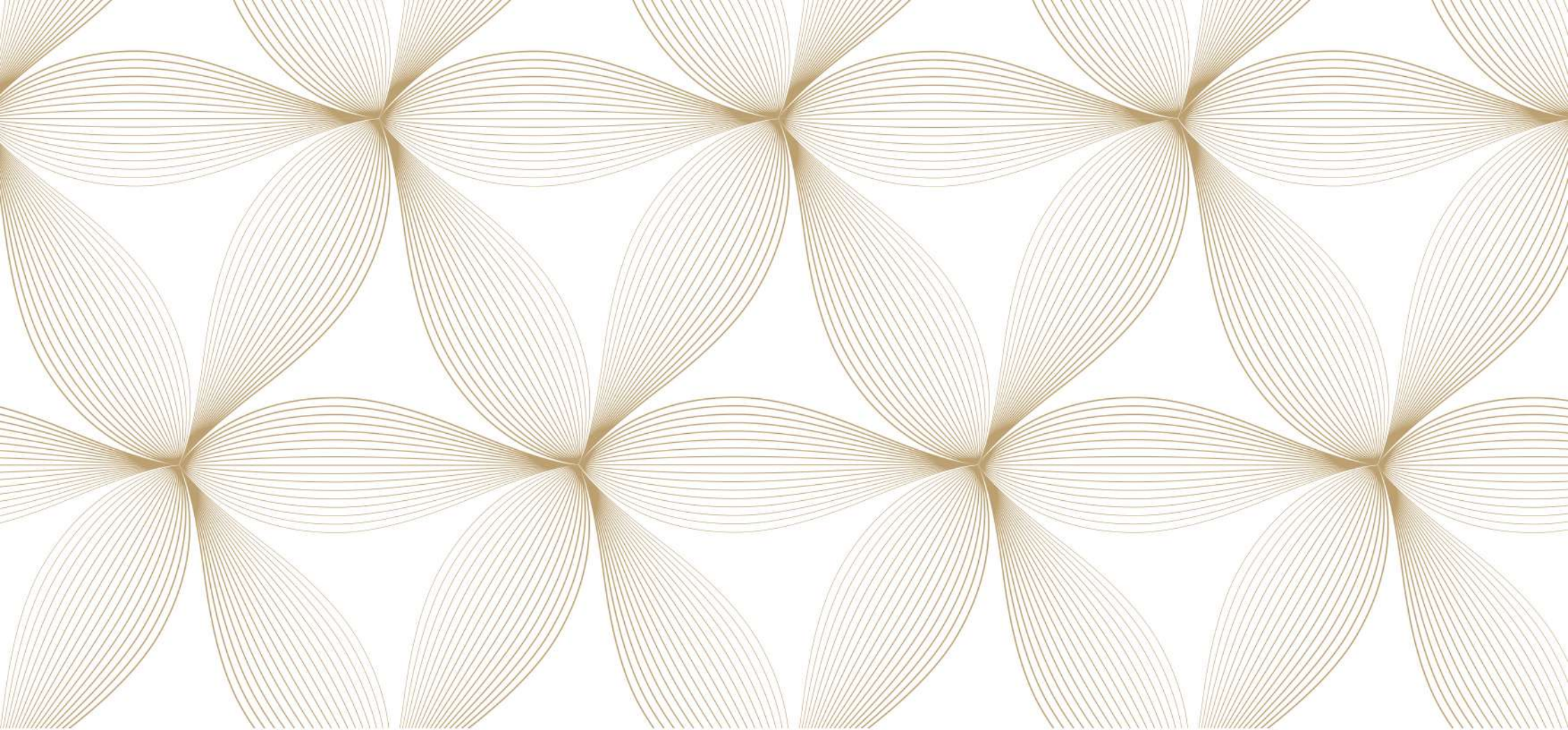
Helado infantil sabores a elegir

Precio: 20 €

PRECIO:

100 PAX: 48€

75 PAX: 51€



CINE

CATERING

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

♥ bodas.net  