

CINE

CATERING

B
O
D
A
S
23
24





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.

www.cateringelcine.com



CÓCTEL DE BIENVENIDA

2 h de duración aprox.

18 tipos de aperitivos a elegir
entre los siguientes:

APERITIVOS FRÍOS

- Ensaladilla de gambas
- Pipirrana de mejillones y gambas con pasas y mango
- Cucharita de tartar de salmón con aguacate y eneldo
- Piruletas de foie con almendras
- Tosta de guacamole y nachos
- Brocheta de queso de cabra y tomate cherry con naranja amarga
- Pulpo a feira
- Tosta de mouse de foie con piña
- Tosta de rulo de salmón y queso a las finas hierbas
- Salmorejo de fresas con palomitas de maíz
- Bol de salmorejo cordobés con virutillas de jamón
- Tartar de atún
- Ensalada César
- Pimientos asados con ventresca
- Aliño de patatas mairenero
- Patatas ajoarriereras
- Rulito de carne mechada con mojo picón
- Ensaladilla de pulpo
- Cartuchitos de camarones
- Cartuchitos de chicharrones
- Lomo de sardinas marinadas sobre confitura de tomate
- Mini cóctel tropical
- Patatas ali-oli
- Mini bol de aliño de huevas
- Humus
- Ajoblanco con base de uva
- Blinis con lomo ibérico y cebolla caramelizada
- Bombón rocher de morcilla y queso cabra
- Brandada de bacalao
- Chupa-chup de queso de cabra con crocanti / con peta-zeta / con sésamo
- Crema de ajoblanco
- Falsa empanada de atún
- Humus con crudité de apio
- Lollipops de queso e higo / de queso y gin tonic / de queso y membrillo
- Mousse de ensaladilla con salmón ahumado
- Mousse de queso y membrillo con cebolla crujiente
- Pan con aceite de oliva y anchoas / con salmorejo y ventresca
- Pastel de cabracho
- Crujientes de queso grana padano
- Tataki de atún con soja

APERITIVOS CALIENTES

- Trilogía de pisto
- 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
- Mini bol 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
- Croquetas caseras de marisco
- Arroz con carrillera
- Arroz con confit de pato
- Semiesfera de cola de toro
- Cigarritos de chorizo y crema de patatas
- Adobito 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 oriental y salsa agridulce
- Berenjenas rebozadas con miel de caña
- Brocheta de ibérico
- Revuelto de setas y gambas
- Revuelto de champiñones y jamón
- Buñuelos de marisco
- Bola de pollo con salsa tres quesos
- Rollito de bacon y plátano macho
- Miniserranito crujiente



BUFFET DE QUESOS

Espectacular buffet de quesos nacionales y de importación... queso brie, queso cheddar, queso al romero, queso con piña, queso puro del 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

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.

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.

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

ARROCERÍA

Cocinero a la vista dónde se sirven 3 tipos de arroces previamente acordados, a elegir:

- Arroz caldoso de mariscos
- Arroz negro con chipirones y ali oli Arroz campero con perdices
- Arroz meloso con carrilera
- Paella mixta
- Paella vegana
- Risotto de verduras
- Risotto de trufas
- Risotto de alcachofas
- Risotto de Champagne



MENÚ 3



RECEPCIÓN DE APERITIVOS

- 18 aperitivos entre fríos y calientes selección CINE CATERING (Ver listado de aperitivos).
- Jamón ibérico de bellota a la vista con Maestros cortadores.
- Buffet de quesos.
- Carros de cervezas: Botellines Cruzcampo con/sin alcohol, Radler, Heineken.
- Bodegón de vinos seleccionados.

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.

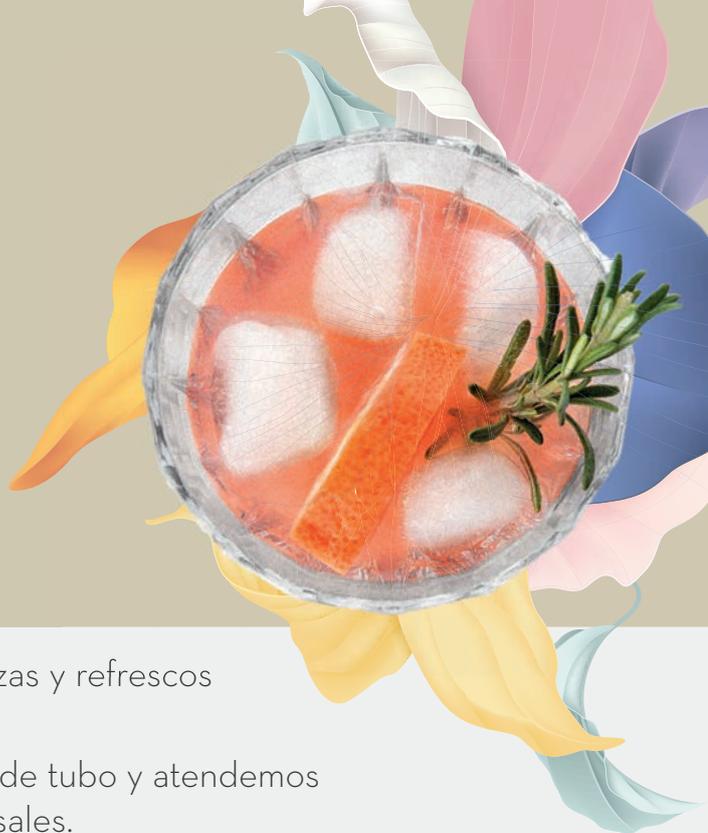
POSTRE

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 Vino tinto D. O Ribera del Duero Crianza Rivendel.
- Frizzante Barbadillo.
- Cava.
- Café en mesa o estación.

BARRA LIBRE



- En nuestra barra libre incluimos licores, cervezas y refrescos de botellín de primeras marcas.
- Usamos vasos anchos, copas de balón y caso de tubo y atendemos la barra con un camarero por cada 40 comensales.
- Incluimos dos pases de recena con dos variedades a elegir de las siguientes:
 - Mini pepitos de pringá
 - Molletitos de lomo al whisky
 - Mini hamburguesas
 - Medias noches variadas
 - Pizzas variadas
- Cafés, té & infusiones
- Barra de cafés, té e infusiones antes y durante la barra libre (1,5€/pax)

PRIMERA HORA EXTRA:

2,50 €/comensal contratado

SEGUNDA HORA EXTRA:

2,00 € / comensal contratado

RECENAS ESPECIALES

- Barbacoa en vivo durante la barra libre. 4,00 €
- Recena de feria:
(caldito, tortilla española, cartuchitos de ibéricos) 2,00€



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.

CEREMONIA CIVIL

Para que no tengas que preocupar de nada nuestro equipo de decoración si lo necesitas estará encantado de presupuestar tu ceremonia civil, para ello contamos con estructuras, alfombras, jarrones y todo tipo de material dependiendo del sitio y la temática de la boda.



¿ QUÉ INCLUYE NUESTROS MENÚS?



- Carros de cervezas (Botellines Cruzcampo, botellines radler, Heineken).
- Bodegón de vinos (Selección de vinos blancos y tintos seleccionados).
- Degustación gratuita para 2 comensales para degustar nuestra gastronomía
- Prueba degustación de menú para 6 pax (Para eventos de más de 100 pax).

Para eventos de menos de 100 pax, consultar).

- Menús personalizados para alergias alimentarias.
- Servicio de decoración.
- Centros de mesa.
- Elección de sillas y menaje.
- Material y montaje de espacios.
- Tarjetas de seating, meseros y minutas.

CONTRATACIÓN

- Para confirmar la reserva se realizará un depósito de 1000,00 € que se descontará del importe total en la factura definitiva.
- El importe pendiente se abonará el día posterior al evento mediante transferencia bancaria.
- El número de comensales será confirmado el lunes anterior a la celebración.
- Los precios incluidos en esta carta de menús están cotizados para eventos de más de 150 invitados, para eventos de un número inferior de invitados consultar precio.
- Existe un incremento de precio para eventos fuera de la provincia de Sevilla.
- El precio del menú incluye una prueba final de menú para 6 personas, ésta se realizará de martes a viernes en las instalaciones de cine catering.
- Los precios de los productos que figuran en esta carta no incluyen el 10% de iva.
- Los precios de los productos que figuran en esta carta no incluyen otros gastos no imputables a CINE CATERING, tales como canon por uso de instalaciones o comisiones, salvo acuerdos previamente establecidos con fincas e intermediarios colaboradores.