

CINE
CATERING

BO
DA
S
25
26





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

1,30 h de duración aprox.

15 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
- Tosta de guacamole y nachos
- Brocheta de tomate cherry con perlas de mozzarella
- 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
- Chicharrón de Cádiz con mojo picón
- Chicharrón de Cádiz con limón y sal
- 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
- Blinis con lomo ibérico y cebolla caramelizada
- Humus con crudité de zanahoria
- Mousse de ensaladilla con salmón ahumado
- Mousse de queso y membrillo con cebolla crujiente
- Crujientes de queso grana padano
- Tataki de atún con soja
- Tartar de fuet
- Tosta de guacamole y pera
- Taco de pulled pork con salteado y queso cheddar
- Taco de atún con salsa mayo kimchie

APERITIVOS CA LIENTES

- 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
- Pollo de corral con queso cheddar
- Brochetas de langostinos
- Croquetas caseras de puchero
- Mini bol de solomillo al oporto
- Twister de langostinos
- Cartuchitos de boquerones
- Cartuchitos de chocos fritos
- Crema de patatas con chocos y cebollino
- Brochetitas de pulpo
- Espinacas con garbanzos
- Cremosa de carne con tomate
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Mini croquetas de cola de toro
- Arroz con carrillera
- Adobito sevillano
- Crema de calabacín
- Pulpo a la gallega
- Queso camembert frito con arándanos
- Mini burger de ternera
- Mini rollito oriental y salsa agri dulce
- Berenjenas rebozadas con miel de caña
- Brocheta de ibérico
- Revuelto de setas y jamón
- 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
- Miniserranito crujiente
- Patatas ajoarrieras
- Bola de pulpo a la gallega
- Risotto de champagne
- Risotto de alcachofa
- Saquito de pera y gorgonzola
- Saquito de sobrasada y brik

MENÚ CONCEPTUAL



RECEPCIÓN DE APERITIVOS

- 15 aperitivos entre fríos y calientes selección CINE CATERING (Ver listado de aperitivos).
- 2 Jamones ibéricos de bellota a la vista con 2 Maestros cortadores.
- Buffet de quesos.
- Carros de cervezas: Botellines Cruzcampo con/sin alcohol, Radler, Heineken.
- Bodegón de vinos seleccionados.

EN MESA

PRIMER PLATO

Timbal de guacamole con langostinos y salmorejo

SEGUNDO PLATO

Lubina al horno sobre risotto de champagne y citronela

TERCER PLATO

Creps de solomillo con jamón ibérico

POSTRE

A elegir del listado.

BEBIDAS

- Agua mineral, refrescos primeras marcas, zumos.
- Vino blanco D.O. Rueda Balbás Verdejo 100%
- Vino tinto D.O. Rioja Azpilicueta Crianza
- Vino tinto D. O Ribera del Duero Rivendel Roble
- Vino blanco Frizzante Canto 5.
- Cava.

MENÚ TRADICIÓN



RECEPCIÓN DE APERITIVOS

- 15 aperitivos entre fríos y calientes selección CINE CATERING (Ver listado de aperitivos).
- 2 Jamones ibéricos de bellota a la vista con 2 Maestros cortadores.
- Buffet de quesos.
- Carros de cervezas: Botellines Cruzcampo con/sin alcohol, Radler, Heineken.
- Bodegón de vinos seleccionados.

EN MESA

MARISCO

Gambas blancas de Huelva y Langostinos Tigres

PRIMER PLATO

Arroz meloso de Carabinero

SEGUNDO PLATO

Codillo a baja temperatura con parmentier de boniato

POSTRE

A elegir del listado.

BEBIDAS

- Agua mineral, refrescos primeras marcas, zumos.
- Vino blanco D.O. Rueda Balbás Verdejo 100%
- Vino tinto D.O. Rioja Azpilicueta Crianza
- Vino tinto D. O Ribera del Duero Rivendel Roble
- Vino blanco Frizzante Canto 5.
- Cava.

MENÚ TIPO CÓCTEL

RECEPCIÓN DE APERITIVOS

- 20 aperitivos entre fríos y calientes selección CINE CATERING (Ver listado de aperitivos).
- Cervezas: Botellines Cruzcampo con/sin alcohol, Radler, Heineken.
- Bodegón de vinos seleccionados.
- 2 Jamones ibéricos de bellota a la vista con 2 Maestros cortadores.
- Buffet de quesos.
- Arrocería
- Rincón Gallego

POSTRE

Bocazú, transparencias, latitas,... by MANU JARA.

BEBIDAS

- Agua mineral, refrescos primeras marcas, zumos.
- Vino blanco D.O. Rueda Balbás Verdejo 100%
- Vino tinto D.O. Rioja Azpilicueta Crianza
- Vino tinto D. O Ribera del Duero Rivendel Roble
- Vino blanco Frizzante Canto 5.
- Cava.



BARRA LIBRE



Incluidas 4 horas de barra libre

- En nuestra barra libre incluimos licores, cervezas y refrescos de botellín de primeras marcas.
- Usamos vasos anchos, copas de balón y vaso de tubo, y atendemos la barra con un camarero por cada 40 comensales.

Ginebras - A elegir cuatro

- Tanqueray
- Rives
- Seagrams
- Beefeater
- Larios
- Larios 12
- Exótica
- Puerto de indias

Whishy - A elegir tres

- Ballantines
- Johnnie Walker red
- White label
- JB
- DYC

Ron - A elegir cuatro

- Barceló
- Legendario
- Cacique
- Ron miel
- Brughal

Licores sin alcohol

- Manzana
- Tanqueray 0,0
- Beefeater 0,0
- Seagrams 0,0
- Ballantines 0,0



RECENA



- Incluimos dos pases de recena con dos variedades a elegir de las siguientes:
- Mini pepitos de pringá
- Molletitos de lomo al whisky
- Mini hamburguesas
- Pizzas variadas

SERVICIOS EXTRAS

- Mesa de chuches durante la barra libre (1,5€/pax)
- Barra de cafés, té e infusiones antes y durante la barra libre (1,5€/pax)

PRIMERA HORA EXTRA DE BARRA LIBRE:

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

Catering El Cine te ofrece un gran abanico de posibilidades decorativas para vuestro gran día, contando con gran cantidad de materiales que vamos actualizando constantemente

MOBILIARIO

Todo incluido en tu menú, a elección de nuestras sillas de palillería en diferentes tonalidades y silla crossback, junto con el montaje de mesas de diferentes medidas adaptadas a tus necesidades y gustos.

Todo a elección según disponibilidad.

MANTELERÍA

Para vestir vuestras mesas, teneis a elección personalizada nuestra gama de mantelería, elección de cristalería, cubertería y bajoplato.

A vuestro gusto según disponibilidad.

CENTROS

Centros de mesas a tu elección, velas, flores, ambas opciones, centros altos, bajos,... hay mil posibilidades y combinaciones.

PAPELERÍA

Incluimos toda la decoración necesaria impresa en papel diseñadas para cada evento exclusivamente o siguiente los diseños aportados. Desde las minutas, seating plan, meseros....



DECORACIÓN PERSONALIZADA



OTROS

Cine Catering se adapta a vuestros gustos y necesidades, si no tienes claro, cuéntanos tu idea y haremos todo lo posible para que este gran día sea más que inolvidable, tanto para vosotros como para vuestros seres queridos.

SERVICIOS

A lo largo de todo el proceso contarás con la ayuda de nuestro maravilloso equipo.

Servicio incluido de asesoramiento y wedding planner interno.

CEREMONIA CIVIL

Servicio Extra

Para que no tengas que preocuparte 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
- 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 minutos.

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 - 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 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.

CINE
CATERING

CARD
TABLE





LISTADO BUFFETS/STAND

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

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 alioli Arroz campero con perdices
- Arroz meloso con carrilera
- Paella mixta
- Paella vegana
- Risotto de verduras
- Risotto de trufas
- Risotto de alcachofas
- Risotto de Champagne





RINCÓN GALLEGO

Mesa buffet de diferentes tipos de productos del mar como por

- Mejillones al vapor
- Navajas, zamburiñas, pulpos
- Anchoas etc..

BUFFET DE SALMOREJOS

Mesa buffet de diferentes tipos de salmorejos, los cuales estarán divididos por tipos y se elegirán previamente los sabores por ejemplo:

- Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico
- Salmorejo de fresas.
- Salmorejo de remolacha
- Salmorejo de aguacate

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

ABACERÍA

Mesa buffet

- Queso en AOVE
- Queso puro de oveja
- Caña de lomo ibérica
- Mini salchichón
- Cartuchito de chicharrones



CARTA:



PLATOS PRINCIPALES

- Lomo de bacalao al horno sobre cremoso de tomate y ali-oli de miel de flores
- Lomo de Lubina con guarnición de risotto de alcachofas y citronella
- Tronco de atún sobre base de salmorejo Cordobés y virutas de jamón
- Lomo de salmón con guarnición de verduras al horno.
- Arroz caldoso de mariscos
- Carrillera al vino tinto con parmentier de boniato.
- Abanico ibérico con guarnición de patatas gajo y tomillo fresco
- Solomillo al Oporto con patatas panaderas y cremoso de pimiento frito
- Saquito de carrillera ibérica con queso de cabra y cebolla caramelizada.
- Arroz meloso de carrillera al vino tinto

PLATOS ESPECIALES

- Lingote de cola de toro en su jugo
- Solomillo de ternera con base de manzanas grand smith caramelizadas y escalope de foie
- Milhoja de abanico ibérico con salsa al whisky
- Crepes de solomillo ibérico
- Presa Ibérica 100% de bellota con cremoso de Boniato y yuca frita
- Presa Ibérica 100% de bellota a baja temperatura con tomillo fresco y risotto de trufas
- Arroz meloso de Carabineros
- Pularda rellena de frutos rojos y piñones.

Consultar precio incluyendo platos especiales

CARTA:



POSTRES

MANU JARA - Opciones Pasteleras

- **Criolla:** Mousse de chocolate negro con interior de vainilla y bizcocho de almendra, cobertura espejo de chocolate.

Alérgenos: gluten, huevo, lácteo, frutos de cascara, soja

- **Saint Honoré:** Tartaleta de praliné de cacahuete y chocolate dulcex, bocasú de vainilla caramelo.

Alérgenos: gluten, huevo, lácteo, cacahuete, frutos de cáscara, soja.

- **Tartaleta de frambuesa:** Base sablé de almendras con cremoso de frambuesa, decorado con chantilly pistacho y frambuesa fresca.

Alérgenos: gluten, lácteo, huevo, frutos de cáscara y soja.

- **Ferrero:** Crujiente y avellana con mousse de chocolate leche e interior de avellana.

Alérgenos: gluten, lácteo, huevo, frutos de cáscara y soja

MIQUEL - Opciones heladas

- **Redondo de Galleta Lotus**

- **Flor de canela**

- **Eclair**

- **Flow de chococaramel:** Helado de chococaramel relleno de Helado de Avellana y base de bizcocho blanco.

- **Rosa Helada:** Helado de sorbete de fresa/frambuesa con base de helado de chocolate y crumble de cacao.