



MENÚ CELEBRACIONES 2018-2019

En este listado encontrara aperitivos, cazuelitas y platos principales con los que componer un menú a su gusto según diferentes opciones de cantidades y precios.

En otro bloque encontrará las diferentes opciones de bebidas. El cliente podrá aportar sus bebidas teniendo entonces solamente el coste del servicio de estas y si fuera necesario la cristalería.

Si fuera necesario mobiliario y/o decoración se valora según pedido.

MENÚ ADULTOS

Aperitivos fríos (a seleccionar según opción)

Bandejas de quesos
Bandejas de chacinas
Vasito salmorejo
Vasito gazpacho
Vasito ajoblanco
Vasito salmorejo bicolor
Vasito salmorejo de melón
Canapé de migas de chorizo con cebolla caramelizada
Tartar de salchichón en tostaditas
Canapé de crema de queso con nueces y rúcola
Salmón ahumado con cilantro y cebolla fresca
Hummus y chile sobre pepino
Crudittes con salsa de queso
Nachos con guacamole
Pita con hummus
Canapé de jamón sobre guacamole
Canapé mousse de oca con pasas
Canapé de crema de queso azul con cabello de ángel
Brandada de bacalao con crema de piquillos
Miniwraps de ensalada de cangrejo
Miniwraps de pollo al curry
Miniwraps de ensalada con guacamole



Miniwraps de jamón al horno con crema de mostaza al estragón
Pincho de cherry y boquerones en vinagre
Pincho de cherry y mozzarella marinada
Pincho de pollo asado
Pincho de lomo con mermelada de frambuesa
Queso feta con tomate seco
Empanada de pisto
Tortilla de patatas
Tortilla al horno de patatas y verduras
Tortilla al horno de verduras
Tortilla al horno de champiñones y bacon
Empanada de queso y dátil
Empanada boloñesa
Paquetitos de atún
Patatas aliñadas
Minicocas de verdura
Rollitos de lomo asado con mayonesa
Solomillo de cerdo a la mostaza
Solomillo de cerdo al romero
Tiras de pollo al curry
Tiras de pollo cajún
Tiras de pollo ras al hanut
Cucuruchos de cerdo ras al hanut
Cucuruchos de alubias pintas con verduras
Patatitas asadas con cream fraiche y huevas
Tartaletas de huevo y bacon
Tartaletas de ensaladilla rusa
Tartaletas de crema de atún
Tartaletas de mousse de salmón
Tartaletas de crema de queso azul con nueces
Calabacín al horno con crema de queso picantona, cherry y rúcola
Minicanelón de alamares con pesto verde
Pincho de atún teriyaki
Cucharita de minicanelón de calamares y pesto verde
Cucharita de ensaladilla de pulpo al pimentón ahumado
Cucharita de carpaccio de ternera con cherry y parmesano



Aperitivos calientes (a seleccionar según opción)

Pincho de pollo al limón y azafrán
Pincho de pollo tandoori
Pincho de pollo al curry
Pincho de pavo con miel y sésamo
Pincho de atún encebollado
Pincho de atún con tomate
Samositas de verduras
Samositas de morcilla con cebolla caramelizada
Cucuruchito de pollo ras al hanut
Cucuruchitos de cerdo ras al hanut
Cucuruchitos de alubias rojas y verduras
Paquetitos de atún
Paquetitos de alcachofa y parmesano
Saquitos de bechamel de puerro y jamón
Paquetitos de boloñesa
Calamarata de bacalao sobre falso alioli
Tartita de espinacas
Tartita de espinacas con nucleo de garbanzo
Tartita de espinacas con nucleo de pasa al oloroso
Tartita de merluza
Tartita de bacalao y piquillos
Tartita de merluza y salmón
Albondigas con tomate
Albóndigas al oloroso

Cazuelitas (a seleccionar una)

Puede cambiar la cazuelita por 3 aperitivos

Cazuelita salmorejo
Cazuelita gazpacho
Cazuelita ajoblanco
Cazuelita salmorejo bicolor
Cazuelita salmorejo de melón
Arroz con verduras



Arroz con pescado o carne
Berengenas con champiñones y carne con salsa bechamel
Garbanzos con espinacas
Pollo tikka masala
Pollo en salsa
Atún con patatas
Ternera con verduritas
Espinacas con garbanzos
Merluza en salsa verde
Carne con tomate
Albóndigas al oloroso
Albondigas en tomate
Carne en salsa de champiñones
Pollo al estragón
Pollo al curry
Noodles con langostinos
Noodles con salmón
Noodles con pollo
Noodles con verduras
Higaditos de pollo con arroz
Minihamburguesa de pollo
Minihamburguesa de cerdo
Minihamburguesa de ternera
Minihamburguesa de calabacín
Minihamburguesa de espinacas

Aperitivos dulces (a seleccionar según opción)

Chocolate fudge cake
Minitarta de manzana
Tartaletas de dulce de leche
Tartaletas de lemon curd
Blondie de limón
Chocolate cheese cake brownie
Tartaletas de tarta de queso y fresa



Pudding de frutas
Minicupcakes
Brocheta de fruta de temporada

Aperitivos + cazuelita

**precios IVA
incluidos**

A - 18 fríos + 1 cazuelita + 1 postre	25,00 €/persona
B - 13 fríos + 3 calientes + 1 cazuelita + 1 postres	25,00 €/persona
C - 15 fríos + 5 calientes + 2 cazuelita + 2 postres	30,00 €/persona
D - 20 fríos + 6 calientes + 2 cazuelita + 3 postres	35,00 €/persona

Aperitivos + plato principal

**precios IVA
incluidos**

A - 15 fríos + 1 plato + 1 postre	25,00 €/persona
B - 10 fríos + 3 calientes + 1 plato + 1 postres	25,00 €/persona
C - 15 fríos + 5 calientes + 1 plato + 2 postres	30,00 €/persona
D - 18 fríos + 6 calientes + 1 plato + 3 postres	35,00 €/persona

Si quieren otra combinación, por favor, consultar.

Bebidas durante el cóctel (duración 2 horas)

Opción 1

Manzanilla
Vino tinto D.O. Rioja
Vino blanco D.O. Rueda
Cerveza con y sin alcohol
Refrescos (naranja, limón, cola y cola cero)

Precio: 12,00 €/persona

Cerveza con y sin alcohol
Refrescos



Precio: 8,00 €/persona

Si desea otro tipo de bebidas, por favor, indíqueno.

Añadir cava +2,00 €/persona

Barra libre

Barra libre con whisky, ron, ginebra y vodka de primeras marcas (no premium) a elegir por el cliente (2 por variedad)

J&B, White Label, Ballantines, Cutty Sark,...
Brugal, Barcelo, Legendario, Bacardi, ...
Beefeater, Tankeray, Bombay, Seagram,..

2 horas de barra libre

Precio: 13,00 €/persona

3 horas de barra libre

Precio: 17,00 €/persona

Se acompañará con frutos secos y gominolas.

Hora extra barra libre: 4,00 €/persona (mínimo 50 personas)

La barra libre se contratará para el total de los asistentes adultos.

RECENA

Precios por persona

Pepitos de lomo (pedido mínimo 24 personas)	1,50 €
Pepitos de tortilla (pedido mínimo 12 personas)	1,50 €
Empanadas (pedido mínimo 60 personas)	1,00 €
Tortilla de patatas (pedido mínimo 16 personas)	1,00 €
Minisandwiches variados (pedido mínimo 24 p.)	0,75 €

La recena se montará en bandejas de un solo uso con blondas.

Si desean otro tipo de servicio, consultar.



OPCIONES

Todas incluyen mobiliario y decoración

Mesa de quesos desde 3,00 €/persona

Mesa de quesos y cremas desde 5,00 €/persona
(gazpacho, salmorejo, ajoblanco...)

Mesa queso y chacinas desde 5,00 €/persona

Otras opciones, consultar

MENÚ INFANTIL

Fríos (A seleccionar según opción)

Tortilla de patatas

Filetitos de cerdo empanados

Filetitos de pollo empanados

Empanada de jamón y queso

Minisandwiches

Hojaldritos salados

Calientes (a seleccionar según opción)

Minihamburguesas

Perritos calientes

Pepitos de lomo

Minipizzas

Dulce

Tarta de galletas y chocolate (a partir de 10 niños)

Minicupcakes

Helados en cucurucho

Cakepops



A - 2 fríos + 1 caliente + 1 postre	9,00 €	por niño
B - 3 fríos + 1 caliente + 1 postre	10,00 €	por niño
C - 3 fríos + 2 calientes + 1 postre	12,00 €	por niño

Añadir 1 frío por 1,50 €

Añadir 1 caliente por 2,50 €

Añadir un postre por 2,50 €

Extra carrito (vacío) para hamburguesas, perritos, helados, etc: 80,00 €

Si desean otro tipo de menú para los niños, por favor, indíquenoslo.

Bebidas

Refrescos, zumos y agua

Precio: 4,00 €/niño

CONDICIONES DEL SERVICIO

Los precios incluyen los aperitivos seleccionados por el cliente según la opción elegida, el servicio de un camarero por cada 20 personas durante 2 horas y media

Las bebidas durante el cóctel. El cóctel tendrá una duración de dos horas y media.

Si el cliente opta por aportar él mismo las bebidas se valorará servicio y cristalería de ser necesarios.

Puede añadirse una cazuelita extra por 3,00 €/persona

Puede añadirse un plato extra por 7,00 €/persona



Las opciones presentadas son tan solo una propuesta, pueden indicarnos las variaciones sobre la misma que consideren y realizaremos un nuevo menú según las mismas.

Forma de pago: 20% a la reserva (mínimo 250,00 €)
 40% 10 días antes del servicio
 40% día del servicio

La reserva es reembolsable hasta 2 meses antes de la fecha en su totalidad.

Si cancelaran antes de un mes, se reembolsara el 50% de la cantidad entregada.

A menos de 30 días para el evento, los gastos de cancelación son del 100% de la reserva efectuada.

Precios para mínimo 30 adultos y 10 niños. Para un número menor, consultar.

10 días antes del servicio se confirmará número de asistentes, pudiendose dejar una horquilla de hasta 10 comensales hasta 5 días antes. A partir de aquí, el número podrá aumentar pero nunca disminuir, siendo este el mínimo a facturar.

Precios válidos para Sevilla capital. Desplazamiento: 1,00 /km

Siempre agradecemos un Like en nuestra página de facebook

<https://es-es.facebook.com/Degustacongusto/>