



MENÚ CELEBRACIONES 2021-2022



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, no teniendo que ajustarse a estas y valorándose según selección.

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.

Las celebraciones se regiran por la normativa vigente



MENÚ ADULTOS

Aperitivos fríos (a seleccionar según opción)

Bandejas de quesos (= 3 aperitivos)

Bandejas de chacinas (= 3 aperitivos)

Vasito salmorejo

Pueden combinarse varios sabores

Vasito gazpacho

Pueden combinarse varios sabores

Vasito salmorejo bicolor

Pueden combinarse varios sabores

Vasito salmorejo de melón

Pueden combinarse varios sabores

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

Crema de salmón

Rillete de salmón con pepinillos

Rillete de atún

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

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 pollo al curry

Pincho de pollo cajún

Pincho de pollo teriyaki

Pincho de pollo ras al hanut

Pincho de queso y membrillo



Empanada de pisto
Empanada de queso y dátil
Empanada boloñesa
Tortilla de patatas
Tortilla al horno de patatas y verduras
Tortilla al horno de verduras
Tortilla al horno de champiñones y bacon
Paquetitos de atún
Patatas aliñadas
Rollitos de lomo asado con mayonesa
Rollitos de lomo asado con picada de pepinillos
Solomillo de cerdo a la mostaza
Solomillo de cerdo al romero
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
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
Polpettone al limón

Aperitivos calientes (a seleccionar según opción)

Pincho de pollo al limón y azafrán
Pincho de pollo tandoori
Pincho de pollo al curry
Pincho de pollo teriyaki
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
Bocaditos de solomillo y setas
Tacos de carrillada
Tacos de verdura y pollo
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
Tartita de queso con albahaca y mermelada de tomate
Albondigas con tomate
Albóndigas al oloroso
Hojaldritos de queso brie con mermelada de cebolla y pimentón ahumado
Harumakis de verduras y setas
Harumakis de langostinos
Miniserranito roll
Minipitas de salmón y queso
Minipitas de cerdo y manzana
Ggyozas al horno de setas y verduras
Miniquiches de salmón
Miniquiches lorraine
Minipizzas variadas (tamaño canapé)



Cazuelitas (a seleccionar según opción)

Puede cambiar la cazuelita por 4 aperitivos.

Cazuelita salmorejo
Cazuelita gazpacho
Cazuelita de salmorejo de manzana
Cazuelita salmorejo bicolor
Cazuelita salmorejo de melón
Ensalada de bacalao y naranja
Ensalada de pasta mediterranea
Cous cous de pollo y verduras
Tabulé de atún
Arroz con verduras
Arroz de ibéricos
Arroz con pescado o carne
Berenjenas con champiñones y bechamel
Berenjenas con champiñones y carne con salsa bechamel
Garbanzos con espinacas
Garbanzos con verduras
Garbanzos con bacalao
Pollo tikka masala
Pollo en salsa
Pollo al estragón
Pollo al curry
Atún con patatas
Ternera con verduritas
Espinacas con garbanzos
Merluza en salsa verde
Carne con tomate
Carrillada con patatas
Albóndigas al oloroso
Albondigas en tomate
Carne en salsa de champiñones
Curry de patatas y zanahoria
Curry de garbanzaos
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
Moussaka
Mini solomillo wellington
Minicroute de salmón y espinacas
Pavo a la naranja sobre parmentier trufada

Aperitivos dulces (a seleccionar según opción)

Chocolate fudge cake
Minitarta de manzana
Tartaletas de dulce de leche y almendra crocante
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
Medallones de chocolate con frutos secos, a la pimienta, a la sal.
Tarta árabe de limón (vasito) (= 3 postres)
Tiramisú (vasito) (= 3 postres)



Precios con servicio de camareros (duración 2 horas y media).

Si quieren otra combinación, por favor, consultar.

Aperitivos + cazuelita

**precios IVA
incluidos**

Opciones para aperitivos o cenas:

A - 12 fríos + 1 cazuelita + 1 postre	27,00 €/persona
B - 8 fríos + 2 calientes + 1 cazuelita + 1 postres	28,00 €/persona

Opciones para almuerzos:

C - 12 fríos + 4 calientes + 2 cazuelita + 2 postres	33,00 €/persona
D - 15 fríos + 5 calientes + 2 cazuelita + 3 postres	38,00 €/persona

Servicio de camareros (extra)

Si el cliente quiere aumentar el número de personal para el servicio o desea poner las bebidas y necesita contratación de personal.

3 primeras horas (mínimo a contratar)	120,00 €
A partir de la tercera hora	15,00 €/hora
Desplazamiento fuera de Sevilla capital	0,50 €/km

Bebidas durante el cóctel (duración 2 horas y media)

Opción 1

Manzanilla / oloroso
Vino tinto selección del cliente (D.O. Rioja, Ribera del Duero, ...)
Vino blanco selección del cliente (Seco, semiseco, afrutado, etc) D.O. Rueda, Rioja, Extremadura, ...
Cerveza con y sin alcohol*
Refrescos (naranja, limón, cola y cola cero)**

Precio: 12,00 €/persona



Vinos: sobre las preferencias que indique el cliente se ofrecerán diferentes alternativas. Si el cliente desea marcas específicas, el precio del servicio de bebidas puede sufrir variación.

Opción 2

Cerveza con y sin alcohol*

Refrescos (naranja, limón, cola y cola cero)**

Precio: 8,00 €/persona

*Cerveza en botellas de litro servidas en copas. Si desean botellines tendrá un extra de 1,00 €/persona

**Refrescos en botellas de litro o dos litros servidos en copas, si desean botellines o latas, tendrá un extras de 1,50 €/persona.

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

Añadir cava +2,00 €/persona

Añadir café + 3,00 €/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,...

1 hora de barra libre

Precio: 7,00 €/persona

2 horas de barra libre

Precio: 13,00 €/persona

3 horas de barra libre

Precio: 19,00 €/persona

4 horas de barra libre

Precio: 24,00 €/persona



Se acompañará con frutos secos y gominolas.

Hora extra barra libre: 5,00 €/persona (para el total de los invitados)
La barra libre se contratará para el total de los asistentes adultos.

Barra libre por botellas

Para las marcas antes mencionadas.

Mínimo a contratar incluyendo servicio de 1 camarero X 5 botellas.

Servicio camarero máximo 2 horas por cada 5 botellas contratadas.

Botella + 12 refrescos + hielo + cristalería **70,00 €**

No incluye mobiliario

RECENA / MERIENDA

Precios por unidad

Pepitos de lomo (pedido mínimo 24 unidades)	1,50 €
Pepitos de tortilla (pedido mínimo 12 unidades)	1,50 €
Empanadas (pedido mínimo 30 unidades)	1,00 €
Tortilla de patatas (pedido mínimo 12 unidades)	1,00 €
Minisandwiches variados (pedido mínimo 24 ud.)	0,75 €

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

Si desean otro tipo de servicio, consultar.

OPCIONES

Mesas para mínimo 25 personas

Mesa de quesos desde 8,00 €/persona

Mesa de quesos y cremas desde 10,00 €/persona
(gazpacho, salmorejo, ajoblanco...)

Mesa queso y chacinas desde 12,00 €/persona

Mesa quesos, chacinas, embutidos, encurtidos, dips, uvas, pates desde 15,00 €/persona



Añadir patés y mermeladas	2,00 €/persona
Añadir jamón ibérico	4,00 €/persona
Añadir jamón ibérico bellora	5,50 €/persona
Añadir caña de lomo ibérica	4,00 €/persona
Otras opciones, consultar	

Las mesas incluyen el mobiliario, mantelería, decoración y montaje.

MENÚ INFANTIL

Fríos (A seleccionar según opción)

Vasito de gazpacho
Tortilla de patatas
Empanada de jamón y queso
Minisandwiches
Hojaldritos salados
Pepitos de lomo

Calientes (a seleccionar según opción)

Macarrones con tomate
Lasaña
Tacos de pollo
Perritos calientes
Minihamburguesas
Minipizzas
Minserranitos

Dulce

Tarta de galletas y chocolate (a partir de 10 niños)
Pastelitos
Helados en cucurucho
Bombón helado

A - 2 fríos + 1 caliente + 1 postre 13,00 € por niño



B - 3 fríos + 1 caliente + 1 postre	12,00 €	por niño
C - 3 fríos + 2 calientes + 1 postre	14,00 €	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: 150,00 €

Extra mesa/barra de hamburguesas, perritos, decorada con complementos
Precio: 60,00 €

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

Bebidas (durante el almuerzo)

Refrescos, zumos y agua

Precio: 5,00 €/niño

CONDICIONES DEL SERVICIO

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

Los precios del menú adultos incluyen los aperitivos seleccionados por el cliente según la opción elegida, el servicio de un camarero por cada 25 personas durante 2 horas y media para dicho menú.

Decoración floral desde 10,00 €/mesa.

Decoración mesas servicio (barras, etc): desde 30,00 €/mesa

Las bebidas durante el cóctel/mesal. El cóctel/mesa tendrá una duración de dos horas y media. Las bebidas incluyen el servicio de un camarero por cada 25 comensales.



Si el cliente opta por aportar él mismo las bebidas se valorará servicio y cristalería de ser necesarios. Así mismo, deberá contratar servicio de camarero extra u optar por buffet de bebidas en autoservicio facilitando el mobiliario necesario.

Forma de pago: 20% a la reserva (mínimo 400,00 €)
 50% 10 días antes del servicio
 30% día del servicio

Para servicios contratado con menos de un mes de antelación la forma de pago será:

60% a la reserva
40% el 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, pudiéndose 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

Para servicios a más de 100 km de Sevilla capital, el precio se incrementará por el desplazamiento del personal. Se valorá individualmente.



Con la aceptación del presupuesto el cliente muestra su conformidad con las condiciones del mismo.

El cliente facilitará los datos de facturación.

Durante el año , nuestros listados se van variando, actualizándose con novedades, por lo que antes de confirmar un servicio, solicite el listado vigente.

Degusta con gusto nunca se hará cargo de cualquier canon que solicite el local/espacio de celebraciones alquilado por el cliente.

Siempre agradecemos un Like en nuestra página de facebook
<https://es-es.facebook.com/Degustacongusto/>

Marzo 2021. Este listado anula a los anteriores.

En el caso que el cliente solicite presupuesto pasados diez días desde la recepción de la información, la tarifa a aplicar será la del listado vigente a la fecha de petición en firme.