



# 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

Tartar de atún con kiwi

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  
Calabacín al horno con crema de queso picantona y langostino  
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  
Cucharita de atún macerado con mango y aguacate  
Cucharita de tartar de atún con kiwi  
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  
Gyozas de verduras al horno  
Gyozas de pollo y setas al horno  
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)  
Panacota en vasitos (= 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

Si desea el menú de cóctel servido en mesa tendrá un plus de 6,00 €/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 D.O. Rioja Martínez Lacuesta joven o similar  
Vino blanco D.O. Rueda Cuatro Rayas o similar  
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

\* Añadir sidra tipo Ladrón de manzanas. Añadir 2,00 €/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 desean añadir acquarius nestea, zumos, etc, añadir 1,00 €/persona

**Si desea otro tipo de bebidas, por favor, indíquelo.**

**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	<b>Precio: 7,00 €/persona</b>
2 horas de barra libre	<b>Precio: 13,00 €/persona</b>
3 horas de barra libre	<b>Precio: 19,00 €/persona</b>
4 horas de barra libre	<b>Precio: 24,00 €/persona</b>

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 **80,00 €**

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 5,00 €/persona

Añadir jamón ibérico bellora 6,00 €/persona

Añadir caña de lomo ibérica 5,00 €/persona

Otras opciones, consultar

## **Mesas dulces**

Solo chuches: desde 7,00 €/persona

Chuches y dulces : desde 10,00 €/persona

Dulces: desde 10,00 €/persona

El contenido se detallará según para el número de personas que se solicite.  
Puede añadir tarta conmemorativa a medida para la mesa dulce.

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

## **OTRAS MESAS**

Mesa italiana

Mesa pizzas

Mesa mexicana

Mesa tacos

Mesa hamburguesas y/o perritos

Mesa guisos

Mesa arroces

Todas según composición



## **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 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**

**Extra acquarius /nesteá + 1,00 €/niño**

**El almuerzo se dará por finalizado una vez servido el postre**

### **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/mesa. 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. Las bebidas deberán estar preparadas para su servicio.



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 sera:

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, 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

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

**Siguiendo la normativa sobre higiene alimentaria, bajo ningún concepto quedará nada de alimentos tras la finalización del servicio, siendo este retirado por la empresa de catering.**

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/>

Julio 2021. Este listado anula a los anteriores.