



COMIDAS CON COCINERO Y/O CAMARERO

45€

3 aperitivos
1 entrante
1 principal
2 guarniciones
1 postre

36€

3 aperitivos
1 principal
2 guarniciones
1 postre

tatin
CATERING

627 907 273 / 910 462 859
pedidos@cateringtatin.com



Aperitivos

Frios

Jamón ibérico de bellota con picos

Lomo ibérico de bellota con picos

Cecina de León con aceite de oliva virgen extra y almendras fritas

Surtido de quesos gourmet con membrillo y regañas (brie trufado, Hontanar, manchego curado)

Anchoa del cantábrico Casa Santoña con tomate

Gilda clásica de boquerón o de anchoa

Crudites con hummus, guacamole y/o dip de Gorgonzola

Cestillos de salmorejo con jamón crujiente

Cestillos de burrata, tomate seco y aceite de trufa

Mini blini de salmón con crema de eneldo

Brocheta de salmón con salsa de mostaza dulce

Taquito de solomillo de salmon en furikake

Carpaccio de atún marinado y ahumado con almendras fritas

Hosomakis variados

Tostadita de foie con manzana y culis de albaricoque

Mini blini de Roast beef con salsa tártara

Brocheta capresse con pesto tradicional

Tostadita de sobrasada con miel y brie

Tostadita de queso de cabra y mermelada de tomate

Calientes

Rollito primavera con salsa agridulce

Rollito de pato laqueado a la naranja

Mini sándwich a la plancha de rabo de toro

Envueltos de trigueros con jamón ibérico y parmesano rallado

Crujiente de langostino y albahaca con mayonesa japo

Huevito de codorniz con sobrasada y miel

Canicas de morcilla y manzana caramelizada

Croquetas melosas (jamón, boletus, queso azul, pulled pork)

Merlucitas a la romana con limón

Pechuguitas Villaroy

Ensalada de tomate, albahaca y langostinos

Ensalada mar y montaña (langostinos y papada ibérica)

Ensalada de judías verdes con langostinos y tartar de tomate

Ensalada de codorniz con aguacate y tartar de mango

Tartar de aguacate, tomate y langostinos en salmorejo

Escalibada de verduras

Crema de boletus con crujiente de jamón y boletus Edulis

Crema de trigueros

Crema de calabaza, langostinos y curry

Salmorejo con langostinos y jamón crujiente

Crema de calacacín

Milhojas de foie, manzana y queso mousse de queso de cabra

Lasaña de frutos del mar

Huevo poché sobre parmentier de patata

Tartar de atún con aguacate y mango

Crema de marisco con langostinos

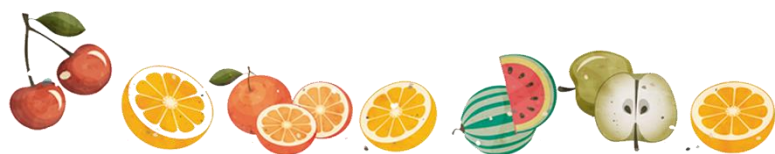
Pastel de verduras con salsa de puerros

Habitas tiernas con huevo poche

Alcachofas confitadas con jamón o con Txangurro

Canelón de cigalas y langostinos

Tataki de pez mantequilla en Vychissoise



Segundos platos

Merluza a la romana

Lubina al horno

Salmón al eneldo

Rodaballo asado

Solomillo a l'broche en su jugo

Roast Beef con jugo de carne

Solomillo ibérico con salsa de naranja y Jengibre

Suprema de pularda rellena con salsa al foie

Terrina de cordero con salsa a la manzana

Carrilleras ibéricas

Magret de pato a la naranja

Confit de pato con salsa a los frutos rojos

Steak tartar

Curry de pollo o de langostinos

Lasagna de rabo de toro y setas

Guarniciones

Patatitas baby cocidas

Pimientos asados

Zanahorias glaseadas

Trigueros a la plancha

Puré de patata

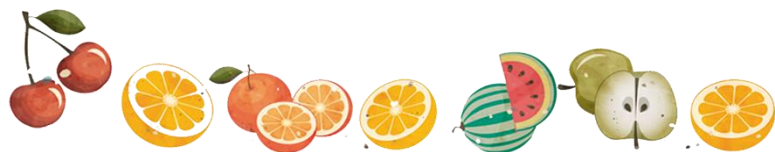
Arroz basmati con pasas y piñones

Arroz blanco

Cebollitas a la francesa

Graten de patata

Cherries a la plancha



Postres

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Tarta tatín con crema inglesa

Macedonia de frutas con zumo de naranja

Tartita de limón con merengue italiano

Carrotcake con frosting de queso

Chesecake con culis de frutos rojos

Brownie con helado de vainilla

Crema de dulce de leche con fresas

Sopa de chocolate blanco con fruta

Otros

Alquiler vajilla, cubertería, cristalería por persona 7,00€

Camarero (4 horas) en Madrid centro 80€

Cocinero en Madrid centro 80€

Servicio de café e infusiones 3,00€

Barra libre de bebidas durante el servicio 8,5€

. CocaCola, CocaCola Light, CocaCola Zero, Fanta de naranja y de limón

. Cerveza con y sin alcohol

. Vino tinto crianza Arienzo (Rioja)

. Vino blanco verdejo Marqués de Riscal (Rueda)

Condiciones

- . Los precios de este catálogo no incluyen el IVA (10%)
- . Los pedidos se podrán cancelar con 24 horas de antelación sino se cobrará el 50%
- . En caso de necesitar mobiliario y mantelería consultar precio
- . Esta oferta esta pensada para un mínimo de 5 comensales en caso de ser menos consultar precios

