



COCKTAILS CON CAMAREROS Y/O COCINERO

91 425 18 73  
eventos@cateringtatin.com



# COCKTAIL 1

Jamón ibérico de bellota con picos

Lomo ibérico de bellota con picos

Surtido de quesos con uvas, nueces y regañás

Mini blini de salmón con eneldo

Tortillita de patata de bocado

Mini wraps de pollo al curry

Vasito de salmorejo con jamón crujiente

Discos de foie con manzana y culis de albaricoque

Brocheta capresse con pesto

Chapatita de sobrasada con brie

Inglesito de pavo con mostaza

--

Dulces variados

--

Barra de bebida, cristalería y hielo 10€ / Persona  
Mínimo 20 invitados

## COCKTAIL 2

Cecina de León con aceite de oliva y almendras fritas

Brocheta de Ideazabal con membrillo

Tostadita de foie con culis de albaricoque

Brocheta de salmón con salsa de mostaza dulce

Mollete de jamón con tomate

Ensaladilla rusa con tostaditas

Mini tequeños con culis de frutos rojos

Hamburguesita con bacon y queso

Cucharita de tartar de atún con aguacate y mango

Focaccina de Roast beef con parmesano

--

Dulces variados

Brocheta de frutas

--

Barra de bebida, cristalería y hielo 10€ / Persona  
Mínimo 20 invitados





## COCKTAIL 3

Jamón ibérico de bellota con picos

Queso curado Picón de Cuenca con uvas, nueces y regañas

Cestillos de salmorejo con jamón crujiente

Tostadita de foie con manzana y culis de albaricoque

Mini Pan Bao de salmón y salsa tártara y cebolla encurtida

Cucharita de tartar de atún con aguacate y mango

Rollito de pato laqueado

Croquetas melosas

Mini burger con bacon y queso

Crujiente de langostino con albahaca y mayonesa japo

--

Mini brownies

Tartita de limón con merengue italiano

Brocheta de frutas

--

Barra de bebida, cristalería y hielo 10€ / Persona

Mínimo 25 invitados

# COCKTAIL 4

*Cocinero incluido*

Jamón ibérico de bellota con picos

Sushi de salmón con aguacate y pipeta de soja

Cestillos de mousse de burrata con tomate seco y aceite de trufa

Semiesfera de foie glaseada en chocolate blanco y crema de Módena

Brocheta capresse con pesto

Mini quesadilla de jamón, queso y tomate

Cucharita de ceviche de lubina

Merlucitas a la romana con limón

Croquetas variadas

Envuelto de trigueros en jamón ibérico y parmesano rallado

Huevito de codorniz con sobrasada y miel

Mini sandwich de rabo de toro a la plancha

--

Mini tartitas de queso

Mini Carrot Cake con frosting de queso

Trufas de chocolate

--

Barra de bebida, cristalería y hielo 10€ / Persona

Mínimo 25 invitados





# COCKTAIL 5

*Cocinero incluido*

Jamón ibérico de bellota con picos

Ensamadita de foie con manzana caramelizada

Taquito de salmón en furikake y mostaza de hierbas

Cestillos de salmorejo con jamón crujiente

Mini blini de roast beef y crema de mostaza

Tartar de atún con aguacate y mango

Cucharita de steak tartar con crujiente de patata

Merlucitas a la romana con limón

Sándwich de rabo de toro a la plancha

Crujiente de langostino, albahaca y mayonesa japo

Triguero con jamón y parmesano rallado

Croquetas melosas variadas

Huevito de codorniz con sobrasada y miel

Anchos del Cantábrico con pulpa de tomate

--

Tartita de limón con merengue italiano

Dulce de leche con frambuesa

Trufas de chocolate

--

Barra de bebida, cristalería y hielo 10€ / Persona

Mínimo 25 invitados

## Bebida y servicio

### Barra de bebida, cristalería y hielo hora extra – 5€ p/p

*Refrescos variados*

*Cerveza con y sin alcohol*

*Vino tinto Ribera del Duero Arrocal (otros vinos consultar)*

*Vino blanco Rueda Verdejo Marqués de Riscal (otros vinos consultar)*

### Servicio de camarero 4 horas (20€ hora extra) – 100€ dentro M-30 – 120€ fuera

*Se necesitan 1 cada 25 invitados en cocktails 1 y 2*

*Se necesitan 1 cada 15 invitados en cocktails 3, 4 y 5*

### Otros

Cocktail de bienvenida – 7€ p/p

*Mojito, Pisco sour, Manhattan, Caipirinha, margarita, Cosmopolitan*

Barra libre de primeras marcas durante 2 horas– 16€ p/p (7€ p/p la hora extra)

## Extras cocktail

### Plato/cazuelita de refuerzo – 7€ o cámbiala por 3 bocados

*Risotto de setas y trigueros*

*Carrilleras ibéricas con parmentier de patata*

*Solomillo Stroganoff con tagliatelle*

*Merluza a la romana con pimientos asados*

*Rape a la americana con arroz basmati*

*Migas con huevitos de codorniz y uvas*





## Puestos cocktail o baile (Opcional) – Min. 50 invitados

### Corner de cervezas

Presentado en cubos metálicos con abridores a modo self-service.

Mahou 5 estrellas  
Estrella Galicia  
Mahou Maestra  
Franziskaner

### Puesto de mojitos

Barra decorada con coctelero profesional.

Ron Bacardi blanco, Hierbabuena, Azúcar moreno, Lima y soda

### Sidrería

Puesto de sidra Trabanco servida por escanciador profesional, acompañado de escanciadores automáticos para que los invitados Puedan servirse ellos mismos.

### Extra Champagne

Champagne André Clouet – 38€ + IVA por botella  
Champagne André Clouet Rosé – 49€ + IVA por botella

### Cortador de jamón (min. 100pax)

Cortador + jamón 100% bellota D.O. Los Pedroches: 9€ p/p + IVA  
Sólo el cortados (aportando el jamón los clientes): 350€ + IVA

### Mesa de quesos

Manchego curado Picón de Cuenca  
Manchego semicurado, Emmental, Parmesano, Brie trufado, Torta del Casar, Gorgonzola, picos variados, panes y mermeladas

### Barra de sushi

Hosomakis y Uramakis elaborados por Sushiman y acompañados de salsa de soja y wasabi

### Parrilla de marisco en directo

Elaborada por chef uniformado – Elegir 2 referencias  
Langostino tigre, pulpo, vieiras, navajas, berberechos

### Estación de arroces

Elaborada por chef uniformado – Elegir 2 tipos de arroz

### Candy bar durante el baile

### Puesto de palomitas durante el baile



## CONDICIONES GENERALES

Los cocktails 1 y 2 no precisan ni de camarero ni de cocinero a menos que se contrate la barra de bebida que entonces será necesario la contratación de camarero/s

Los cocktails 3,4 y 5 necesitan servicio de camarero/s

Los cocktails incluyen:

- Los cocktails durarán 1,5 horas aproximadamente
- Todo el menaje necesario, montaje y desmontaje
- Toda la comida colocada en loza/bandejas del catering
- Mobiliario y mantelería si fuera necesario (Barra y 1 mesa alta con mantel cada 20 invitados)

Si son menos del mínimo de invitados se cobrará un extra de 4€ por invitado más 120€ por gastos de personal

Los precios no incluyen el IVA correspondiente (10%)



91 046 28 59  
eventos@cateringtatin.com