



Tatín

CATERING

COMIDAS CON COCINERO Y/O CAMARERO

91 046 28 59

eventos@cateringtatin.com

FORMATOS DE MENÚ

Opción 1

Entrante
Principal
Postre

Opción 2

3 aperitivos
1 entrante
1 principal
1 postre

Opción 3

7 aperitivos
Principal
Postre

Opción 4

6 aperitivos
Entrante
Principal
Postre

***Mínimo 25 comensales**

Consultar suplementos para menos comensales








APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico de bellota con picos
Lomo ibérico de bellota con picos
Cecina de león con almendras fritas y AOVE
Surtido de quesos gourmet con tostaditas
Anchoa del cantábrico con pulpa de tomate
Brocheta capresse con pesto tradicional
Gilda de boquerón en vinagre
Crudités con hummus
Mini blini de salmón con crema dulce de eneldo
Brocheta de solomillo de salmón con salsa de mostaza dulce
Sushi variado con salsa de soja
Cestillos de salmorejo con jamón crujiente
Discos de foie con manzana y culis de albaricoque
Tartar de atún con aguacate y mango
Spoon de steak tartar con crujiente de patata
Mousse de burrata, tomate seco y trufa
Taquito de salmón en furikake con mostaza de hierbas
Ensaimadita de foie con manzana caramelizada
Mini blini de roast beef con mostaza dulce

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas melosas
 Mini sándwich a la plancha de rabo de toro
Crujiente de langostino con albahaca y mayonesa japo
Pechuguitas Vilaroy
Rollito de pato laqueado a la naranja
Yemas de trigueros a la plancha con sal de escama
 Rollito de trigueros con jamón ibérico y parmesano rallado
Merlucitas a la romana con lima
Pulpo a feira con pimentón de la Vera
Hamburguesitas con cebolla caramelizada
Rollito de primavera con salsa agri dulce
Cigarrito de morcilla y manzana
 Huevo de codorniz con sobrasada y miel



Estos aperitivos necesitan la contratación de cocinero

ENTRANTES

Ensalada de tomate, albahaca y langostinos

Ensalada mar y montaña (langostinos, papada y frutos secos garrapiñados)

Escalibada de verduras

Ensalada de pipirrana con langostino

Salmorejo con langostinos tigre y jamón crujiente (recomendado)

Tartar de tomate, aguacate y langostinos en salmorejo (recomendado)

Crema de calabaza con curry y langostinos

Alcachofas confitadas con jamón

Milhojas de foie, manzana y queso de cabra (recomendado)

Tataki de pez mantequilla en Vychissoise

Pastel de verduras con salsa de puerros

ENTRANTES PLUS (5€ extra)

Ensalada de judías verdes, langostinos y concassé de tomate

Ensalada de codorniz desmigada (recomendado)

Alcachofas confitadas con Txangurro

Bogavante asado en ensalada de aguacate y tomate (+8€/Pax)

Crema de marisco con cigalas

Crema de trigueros con jamón crujiente (recomendado)

Taco de lubina en crema de trigueros

Tartar de atún con aguacate y mango

Lasagna de frutos del mar (recomendado)

Habitas tiernas con jamón y huevo poché

Huevo poché sobre parmentier de patata y trufa





PRINCIPAL

Solomillo a la broche con salsa de mostaza y miel

Solomillo de ciervo a la pimienta y frutos rojos (Recomendado)


Roast Beef con jugo de carne

Carrilleras ibéricas a la cerveza negra (Recomendado)

Taco de cochinito a baja temperatura

Ballotine de Pularda trufada con salsa de foie (min. 10 pax.)

Suprema de pularda rellena de setas y foie con salsa al foie

 Solomillo Wellington (+ 6€/Pax – Min 10 pex.)

Confit de pato confitado con salsa naranja

Solomillo ibérico en naranja y jengibre (Recomendado)

Taco de cordero o cochinito a baja temperatura

Presa ibérica con salsa con salsa semidulce (Recomendado)

Merluza a la romana

Lubina asada (5€ extra p/p)

Salmón al eneldo

Rodaballo al horno (5€ extra p/p)

GUARNICIONES (elegir 2)

Patatitas baby

Patatas paja

Cebollitas glaseadas a la francesa

Parmentier de patata

Parmentier de patata trufado

Arroz con pasas y piñones

Zanahorias glaseadas

Trigueros a la plancha

Gratinado de patata

Espinacas salteadas con piñones

Puré de castañas

Pimientos asados en horno de leña

Coles de Bruselas al ajillo y miel

Puré de boniato



Estos platos necesitan la contratación de cocinero

POSTRES

Tartita de limón con merengue italiano y frutos rojos (recomendado)

Tarta tatin con crema inglesa

Macedonia de frutas con zumo de naranja natural

Tarta árabe individual (+3€/Pax) (recomendado)



Sopa de mango y mascarpone con helado de yogur

Tarta de queso horneada con culis y frutos rojos (recomendado)

Cheese Cake individual con frutos rojos



Tarta fina de manzana con helado de vainilla



Brownie con helado de vainilla y frutos rojos

Crema de dulce de leche con fresas

Carrotcake con frosting de queso



Coulant de chocolate con helado de vainilla

Sopa de chocolate blanco con frutos rojos y maracuyá (recomendado)



Coulant de dulce de leche con helado de maracuyá



Crepes Suzette con helado de mandarina



Estos postres irán sin helado en caso de no contratar a cocinero



Bebida y servicio

Barra de bebida, cristalería y hielo durante el banquete – 10€ p/p

Refrescos variados

Cerveza con y sin alcohol

Vino tinto Rioja Crianza Arienzo (otros vinos consultar)

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

Servicio de café, té, leche, agua e infusiones – 3,50€ p/p

Servicio de licores – 2€ p/p

Pacharán, crema de orujo, licor de hierbas

Servicio de cocinero (incluido en comidas >25pax.) – 100€

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

Se recomienda 1 cada 10 invitados

Otros

Cocktail de bienvenida – 7€ p/p

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

Champagne André Clouet – 38€ + IVA por botella

Champagne André Clouet Rosé – 49€ + IVA por botella

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

Mobiliario, vajilla, mantelería y flores

Vajilla completa - 12€ p/p

Platos, cubertería, plato de pan, servilleta, cristalería

Pack completo en mesas de 10pax – Entre 15 y 25€ p/p

Vajilla completa, mesas con mantel, centro floral y sillas

Mesa diámetro 1,6, 1,8 ó 2 metros: 12€

Mantel: 16€

Silla: entre 3€ y 10€





91 046 28 59
eventos@cateringtatin.com