

Menús 2023

CONDICIONES CONTRATACIÓN CATERING MUÑOZ & CABRERA

Catering Muñoz & Cabrera, realiza la elaboración de los servicios con el N.º de Registro Sanitario

260008169/SE

1. Para la confirmación del servicio se entregarán 1.000,00 €. Mas 10% de IVA, Que serán descontados del total.
2. El depósito entregado para la reserva de la fecha no será reembolsable en caso de cancelación.
3. Los precios de los menús están establecidos para grupos superiores a 160 comensales,
4. En caso que el servicio se retrase más de 45 minutos sobre la hora prevista para el inicio del evento se deberá abonar 250,00€, en concepto de gastos de personal.
5. Los menús previstos para el año siguiente a la celebración asumen el IPC de hasta el 3%, en caso de ser superado se aplicará la diferencia al precio del menú
6. Prepago del 50% de la cantidad total antes de la fecha del servicio (Prueba de menú), El importe restante se entrega al finalizar el evento
7. El número de comensales definitivo deberá ser confirmado con 6 días de antelación a la fecha de la celebración. Este número será el mínimo a facturar por el servicio realizado. El listado de los invitados se entregará en formato Excel con las alergias u observaciones de menú necesarias para el invitado junto al nombre de este.
8. Catering Muñoz & Cabrera no se hace responsable de la pérdida o deterioro de objetos que no se encuentren bajo la custodia de personal autorizado durante la celebración. Así mismo, declina responsabilidad sobre los cortes de fluidos eléctricos y similares que se produzcan al margen de su competencia.
9. El cliente se responsabilizará de cualquier rotura, hurto, desperfecto u otros daños que por razones ajenas al Catering Muñoz & Cabrera, pudiesen producirse en sus instalaciones.

Lo que incluye el menú

- ❖ Servicio camareros de gala 1 / 12 - 14 invitados
- ❖ Duración del aperitivo 90 minutos, (un número de 18 aperitivos a escoger)
- ❖ El menú incluye jamón 1/100pax. sin cortador
- ❖ Buffet de quesos 6 tipos
- ❖ Bodega de vinos y botellines (selección del catering)
- ❖ Barra libre 4 horas 5ª hora 3,00€
- ❖ Chuches y frutos secos individuales
- ❖ Recena 1 pase montaditos
- ❖ Mobiliario en aperitivo, mesas altas y bajas con sillas de maderas
- ❖ Seating a escoger de entre (escaleras, puertas, maletas)
- ❖ Menú Impresos, 10 modelos
- ❖ Mantelerías distintos modelos. Lino suplemento de **10,00€/und**
- ❖ Cuberterías distintos modelos, cubiertos dorados (**4 und, 1,00€/pax**)
- ❖ Cristalerías distintos modelos, Cabernet, vintage baja, Balón, copas de color(1,50€/pax) copas filo dorado (3und,1,00€), copas labradas altas (**3 und 1,50€**)
- ❖ Las sillas incluidas son chivari, y forja, otras suplemento de **2,00€/und**
- ❖ Bajo platos, cristal y araña entran en el precio (Si el bajo plato lo quieren de esparto, cristal con color, filo dorado o labrado será un 1,00€ más por persona.)
- ❖ Degustación incluida para 4 personas en grupos inferiores a 130 personas, degustación para 6 personas en bodas de más de 130 invitados, menú extra por acompañante **30,00€**.
- ❖ Menús de profesionales **55,00€**,
- ❖ Menú Infantil **30,00€**

Nuestros aperitivos

1. Cornetes rellenos de paté y reducción de PX
2. Gelatina de Puerto de India con espuma de sprite
3. Peta-Zeta
4. Chicharrones
5. Chicharrones de Cádiz
6. Cucharita de gambas al curry
7. Canapé de salmón con piadina de verduras
8. Tataki de Atún con mostaza dulce
9. Cucharita de bacalao al pil pil
10. Cucharita de salmón con aceite de vainilla
11. Patatas rellenas a la manzanilla
12. Marmitako de atún con mostaza de Ayllón
13. Mini hamburguesa de ternera
14. Mini hamburguesa de pollo
15. Ratatouille de verduras con Anchoas
16. Roquefort con gelatina de pera
17. Pasta rellena de queso filadelfia y salmón y alcaparras
18. Gratinado de queso con cebollita dulce
19. Gratinado de queso de cabra y reducción de vinagre balsámico
20. Milhojas de atún piña y salmón
21. Canapé de huevo de Lumpo y aceituna
22. Capricho de mejillón y salmón
23. Tartaleta de Jamón y bacón
24. Tartaleta de queso con dulce de membrillo
25. Delicia de paté ibérico con reducción de Pedro Ximénez
26. Hojaldre de espinacas con piñones
27. Crema de queso con bastoncitos de apio y zanahoria
28. Mostachón a las finas hierbas y cremoso de gambas
29. Bocadito de paté ibérico con mermelada de naranja y ajonjolí

De cuchareo

30. Tallarines de choco al ajillo
31. Mini alcachofas de jamón y setas
32. Albóndigas de choco
33. Fabes con zamburiñas
34. Garbanzos con langostinos
35. Gambas al ajillo
36. Pisto con huevos de codorniz
37. Gulas con langostino
38. Espinacas con garbanzos
39. Arroz cortijero
40. Arroz de marisco
41. Risotto de setas
42. Potaje de Vigilia (bacalao, garbanzos y acelgas)
43. Guiso de solomillo con champiñones
44. Vasito de caldo de puchero
45. Cuenquito de carrillada de cerdo
46. Copita de Bacalao dorado
47. Revuelto de salmón y jamón

Los fritos

48. *Merluza rebozada con verduritas deshidratadas*
49. *Adobo gaditano*
50. *Calamares fritos*
51. *Tortillitas de camarón con harina de garbanzo*
52. *Chocos fritos*
53. *Rosada con limón*
54. *Pavías caseras*
55. *Tempura de dúo de pimientos*
56. *Tempura de zanahoria*
57. *Tempura de brócoli*
58. *Delicia de queso frito con miel de caña*
59. *Flamenquín relleno de carne y piquillo*
60. *Manjar de dátiles con bacón*
61. *Berenjenas fritas con reducción de PX*
62. *Chips de calabacín rebozado*
63. *Croquetas de puchero con jamón*
64. *Mini croquetas de caña de lomo*
65. *Mini croquetas de chistorra*
66. *Croquetas de chipirón*
67. *Mini croqueta de carabineros*
68. *Mini croquetas de torta del casar*
69. *Bolsitas de marisco*
70. *Bolsitas rellenas de vegetal*
71. *Rulito de morcilla con manzana*
72. *Caramelitos de foie*
73. *Mini croquetas de rabo de toro*
74. *Mini croquetas de boletus*
75. *Palomitas de pollo*
76. *Langostinos envueltos con crocante de quicos*
77. *Croquetas de espinacas*
78. *Croquetas de atún con chocolate*
79. *Cigarritos de chipirón*
80. *Rulito de Txangurro*
81. *Cigarritos de morcilla, piquillo y manzana*
82. *Caramelitos de foie y manzana*

Ensaladas

83. *Aliño de patatas con huevo de codorniz y tronco de Alistado*
84. *Ensalada de pimientos asados y atún*
85. *Ensaladilla de gambas*
86. *Ensalada de Canónigos con queso de cabra*
87. *Ensalada tropical de langostinos, mango y aguacate*
88. *Pipirrana de langostinos*
89. *Ensalada César con sala de queso*
90. *Ensalada de pasta con langostinos*
91. *Ensalada de quínoa con brotes y gambas*

Selección de brochetas

- 93. Brocheta de mozzarella de búfala sobre aceite de albahaca
- 94. Brocheta de pulpo con patata confitada y pimentón
- 95. Brocheta de queso fresco, tomate cherry y salsa al pesto
- 96. Brocheta de piña tropical y york
- 97. Piruletas de sobreasada y chocolate blanco
- 98. Pirulí de carne con salsa de regaliz
- 99. Brocheta de pollo con yakitori
- 100. Brocheta de sandía, tomate cherry con albahaca
- 101. Brocheta de salmón marinado con algas
- 102. Brocheta de atún marinado a la soja
- 103. Brocheta de solomillo ibérico en salsa de leche
- 104. Piruleta de langostino y zamburiñas
- 105. Brocheta de pincho moruno

- 114. Queso al vino tinto
- 115. Queso Cheddar
- 116. Torta del Casar
- 117. Queso payoyo

Quesos (en tablas y buffet)

- 106. Foundi de queso parmesano (100,00€)
- 107. Queso curado
- 108. Queso semicurado
- 109. Queso emmental
- 110. Queso gouda
- 111. Queso parmesano
- 112. Rulo de queso de cabra
- 113. Queso de Cabrales



Primer plato (sin suplemento)

1. Popietas de filetes de pescado y langostino
2. Pastel de pescado con dos salsas y canónigos
3. Pastel de cabracho
4. Crema de crustáceos con su picada de gambas
5. Crema de Calabacín con picatoste y jamón
6. Arroz caldoso de marisco
7. Ventresca de atún con verduritas asadas
8. Pimientos del piquillo rellenos de marisco
9. Arroz de codorniz
10. Canelón de Marisco con ali-oli negro
11. Lomo de Merluza con salsa sevillana
12. Crema de calabaza con picatostes y langostinos
13. Lomo de Bacalao con Marisco
14. Ensalada de salmón marinado con vinagreta de cítricos

Primer plato (con suplemento de 3,50€/pax)

15. Dorada a la plancha con salteado de verduritas
16. Salmón fresco con calabacín y salsa tártara
17. Lomo de corvina con salsa de marisco
18. Ensalada de bacalao confitado con vinagreta de encurtidos
19. Lomo de lubina de estero con crema de marisco

Primeros platos (con suplemento)

20. Suprema de lubina de estero (4,50€)
21. Suprema de rodaballo con salsa de algas (6,50€)
22. Ensalada de rape con langostinos y vinagreta de pomelo (6,50€)
23. Tarrina de foie de oca con dos mermeladas (6,50€)
24. Ensalada de bogavante y vinagreta de marisco (8,50€)
25. Arroz con pato y virutas de foie (6,50€)
26. Arroz de carabineros (5,50€)
27. Suprema de bacalao con suave pill-pill (4,50€)
28. Arroz con bogavante (6,50€)

Segundos platos (sin suplemento)

1. Carrillada de cerdo en su jugo patatas y champiñones
2. Solomillo de cerdo en salsa cortijera con gratén de patatas dulces
3. Tournedor de cerdo con salsa a la pimienta verde y patatas Anna
4. Carrillera de cerdo al vino tinto
5. Medallones de lomo de cerdo con salsa cortijera y salteado de pimientos
6. Solomillo de cerdo con salsa de foie y verduras de temporada
7. Noisset de solomillo con setas y castañas
8. Tournedor relleno con salsa de ciruelas y pasas
9. Solomillo de cerdo a la pimienta verde patatas bastón, brócolis y zanahorias

Segundos platos (con suplemento)

10. Pularda rellena de foie y setas (3,50€)
11. Pavo relleno de setas y castañas (3,50€)
12. Solomillo de cerdo ibérico con graten de patatas (3,50€)
13. Carrillada de ternera en su jugo (3,50€)
14. Solomillo de cerdo con salsa parmesano sobre berenjenas rebozadas (3,50€)
15. Solomillo de Ternera con gota de Pedro Ximénez (7,50€)
16. Solomillo de Buey con puré de boniato (7,50€)
17. Pluma ibérica a la plancha (3,50€)
18. Pechuguita de codorniz al rio viejo (2,50€)
19. Hojaldre Relleno de Cola de Rabo de Toro (4,50€)
20. Presa ibérica confitada sobre puré de calabaza (3,50€)
21. Magret de pato con frutos rojos (3,50€)



Estaciones o puntos de buffet

1. Jamón Ibérico de Bellota **650,00 €**
2. Jamón Ibérico de Recebo **450,00 €**
3. Vaciador de Jamón por Pieza **150,00€**
4. Venenciador con 1 Arroba de Manzanilla **250,00 €**
5. Barbacoa (pinchitos Pollo, Lomo cerdo, Lagartito) **2,50€/pax**
6. Cocina en vivo, 2 guisos calentitos **2,50€/pax**
7. Barbacoa ribs, costilla, panceta **3,00€/Pax**
8. Estación de buffet de Abacería (chorizo, salchichón cular, morcilla) **2,50€/pax**
9. Estación de Abacería de conservas(foie, mejillones, anchoas) **2,50€/pax**
10. Cocina Marroquí (Mini Pástela, cuscús, Pincho Moruno) **3,50€/pax**
11. Rincón Mexicano **3,50€/pax**
12. Mesa japonés, sushi, makasushi **3,50€/pax**

Selección de menús

Para que todo os sea más fácil en este día, nosotros mismos hemos confeccionado una serie de menús que podéis utilizar. Cada uno de ellos han sido diseñados para diferentes gustos y prioridades, por esto creemos que es la perfecta guía para contribuir en vuestra elección y ayudaros a confeccionar el menú perfecto

Todos son personalizables.

No todos nuestros menús confeccionados cuentan con la opción de entradas en mesa, pero para los que sí lo deseen, a continuación les dejamos nuestra variedad.



Entradas en mesa o entre-meses

- ❖ Gambas blancas de Huelva **4,50€/pax**
- ❖ Langostinos tigres **4,50€/pax**
- ❖ Jamón Ibérico de recebo **3,50€/pax**
- ❖ Jamón Ibérico, Queso Manchego, caña de lomo **4,50€/pax**
- ❖ Paté de foie, Ibérico y pularda con su mermelada **3,50€/pax**
- ❖ Revuelto de Langostinos, Jamón y Salmón Ahumado con Patatas pajas **2,50€/pax**
- ❖ Anchoas con cogollos de Tudela **3,50€/pax**
- ❖ Foie de Pato con Mermelada de Higos y tostas **4,50€/pax**

el menú incluye

- ❖ Servicio camareros de gala 1 / 12 - 14 invitados
- ❖ Duración del aperitivo 90 minutos, (un número de 16 aperitivos a escoger)
- ❖ El menú incluye jamón 1/100pax. sin cortador
- ❖ Buffet de quesos 6 tipos
- ❖ Bodega de vinos y botellines (selección del catering)
- ❖ Barra libre 4º horas 5º hora(3,50€/pax)
- ❖ Recena 1 pase montaditos
- ❖ Chuches y frutos secos individuales
- ❖ Mobiliario en aperitivo, mesas altas y bajas con sillas de maderas
- ❖ Seating a escoger de entre (escaleras, puertas, maletas)
- ❖ Menú Impresos, 10 modelos
- ❖ Mantelerías distintos modelos. Lino suplemento de **10,00€/und**
- ❖ Cuberterías distintos modelos, cubiertos dorados (**4 und, 1,00€/pax**)
- ❖ Cristalerías distintos modelos, Cabernet, vintage baja, Balón, copas de color(1,00€/pax) copas filo dorado (3und,1,50€), copas labradas altas (**3 und 1,50€**)
- ❖ Las sillas incluidas son chivari y forja, otras suplemento de **2,00€/und**
- ❖ Bajo platos, cristal y araña entran en el precio (Si el bajo plato lo quieren de esparto, cristal con color, filo dorado o labrado será un 1,50€/pax)
- ❖ Degustación incluida para 4 personas en grupos inferiores a 130 personas, degustación para 6 personas en bodas de más de 130 invitados, menú extra por acompañante **30,00€**.
- ❖ Menús de profesionales **55,00€**,
- ❖ Menú Infantil **30,00€**

Menú nº 1

SUGERENCIAS DEL APERITIVO 90 minutos duración

(16 aperitivos a escoger)

ENTRADAS EN MESA

Gambas Blancas de Huelva ((3 fuentes/10Pax)

SORBETE

Mango, Limón

PLATO PRINCIPAL (otros a escoger)

Tournedor de cerdo envuelto en bacón Patatas Rayadas, salsa agrídulce

Timbal de Carrillada de cerdo en su jugo, patata confitada, habitas Baby y chimichurri

Solomillo de cerdo Graten de Patata salsa cortijera

Ventresca de atún, verduritas asadas Aceite de Oliva

Lomo de Merluza duo de Pimientos salsa de verdejo

Arroz de Marisco

POSTRES

Cre moso de dulce de leche

Cre moso de chocolate con leche

Charlotta de yogurt (otros)

BODEGA

Agua mineral, cerveza Cruzcampo, vino blanco Marenthia, vino tinto Montiel crianza, cava Brut

Precio por persona: 85,00 € IVA incluido