

MENÚ I

Servicio sentado consistente en unos aperitivos, un entrante, un plato principal con sus guarniciones y un postre.

Aperitivos

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Solomillo de Salmón Ahumado en Brocheta con Salsa de Miel y Mostaza
Mini Wrap de Pollo a la Soja y Canónigos
Croquetas Caseras
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Brocheta de Langostinos con Sésamo y Salsa de Chutney de Mango

Entrantes

Gazpacho Andaluz con su guarnición
Crema de Calabaza con Raviolis de Foie
Crema de Puerro y Vieiras con Tinta de Calamar
Ensalada de Jamón de Pato y Foie con Aceite de Remolacha
Ensalada de Langostinos, Mango y Aguacate
Ensalada Templada de Judías Verdes, Huevo Poché y Foie
Ensalada de Quinoa con Vinagreta y Queso de Cabra
Huevo a Baja Temperatura con Crema de Patata a la Trufa
Solomillo de Salmón Ahumado con Salsa de Soja y Wasabi
Arroz con Cremoso de Hongos
Arroz Meloso de Bacalao
Alcachofas Salteadas con Vinagreta de Vieiras y Langostinos
Fondos de Alcachofa con Foie y Salsa Holandesa
Milhojas de Verduras con Queso Provolone
Pastel de Merluza y Gambas con Brotes Verdes
Raviolis al Foie Gras de Pato con Salsa de Trufa
Tartare de Salmón Ahumado y Fresco
Tartare de Atún

Plato Principal (a elegir uno):

Pescados

Lubina a la Plancha
Lubina y Cebollas Confitadas en Papillote
Dorada a la Donostiarra
Dorada Rellena de Langostinos y Setas
Chipirones a la Plancha sobre cama de Cebolla Caramelizada
Salmón al Horno con Salsa de Ostras
Salmón Marinado con Vinagreta de Aguacate y Yogur
Rape a la Americana
Rape Asado con Salteado de Espárragos y Trigueros
Rape y Langostinos al Curry
Merluza Rellena de Colitas de Gambas y Salsa de Huevas de Mújol
Merluza en Salsa Verde con Almejas
Merluza a la Romana con Salsa de Chipirones

Carnes

Timbal de Rabo de Toro con Verduritas y Patata Panadera
Solomillo de Ternera Asado en su Jugo (*)
Solomillo de Ternera a Baja Temperatura (*)
Solomillo de Ternera Strogonoff
Solomillo Wellington (*)
Solomillo a la Brasa con Salsa de Foie (*)
Escalopines de Buey al Limón
Solomillo Ibérico a la Mostaza
Solomillo Ibérico con Salsa de Pedro Ximénez
Carrillera de Ibérico con Crema de Patata
Cochinillo Deshuesado y Glaseado en su Jugo
Cordero Deshuesado y Glaseado con Rosti de Patatas
y Salsa de Romero y Miel
Supremas de Ave Rellenas de Foie
Supremas de Ave Rellenas de Tomate Confitado y Albahaca
Solomillo de Pato con Foie Gras Fresco a la Plancha (*)
Magret de Pato sobre Cuscús con Frutos Rojos
Costilla Asada a Baja Temperatura con Salsa Teriyaki (*)
Carpaccio de Buey con Vinagreta de Piñones y Parmesano Reggiano
Pollo Thai Salteado con Anacardos y Sésamo
Lomo de Ternera Asado a la Mostaza

Guarniciones

Arroz Basmati
Asadillo de Pimientos de Piquillo Glaseados
Cebollitas Francesas
Champiñones a la Importancia
Compota de Manzana
Confitura de Cebolla
Confitura de Tomate
Flan de Pimientos a los tres colores
Flan de Puerro y Patata
Flan de Puerro y Zanahoria
Glassé de Frutos Secos
Lasaña de Berenjena y Pimientos
Patata Parisiën
Patatas a la Crema
Patatas a lo Pobre
Patatas al Orégano
Rosti de Patatas
Patatas Paja
Tomates a la Provenzal
Tulipa de Parmesano con Verduritas

Postres

Carpaccio de Fruta de Temporada con Salsa de Chocolate caliente
Chocolate en Texturas
Tarta de Queso con Frutos Rojos
Cremosa de Queso
Tarta Arabe de Manzana
Brownie de Chocolate Negro con Nueces y Helado de Vainilla
Brownie de Chocolate con Queso y salsa de Frutos Rojos
Brownie de Chocolate Blanco con Arándanos y Avellanas
Copa de Mascarpone con Frutos Rojos
Coulant de Chocolate Negro con Salsa de Chocolate a la Menta
Crema de Yogurt con Frambuesas
Crujiente con Crema de Chocolate Blanco y Frambuesas
Fondant de Chocolate con Nata/Helado o Crema Inglesa
Tarta de Limón y Merengue
Tarta Templada Fina de Manzana con Helado de Vainilla
Tatin de Manzana con Crema Inglesa o Helado
Gateau Moka
Tocino de Cielo
Tarta de Dulce de Leche
Mousse de Chocolate
Tarta Tres Leches

Café y Mignardises

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, Zumo de Naranja, Piña y Tomate,
Vino Tinto Crianza de Rioja, Vino Blanco de Rueda,
Agua Mineral y Licores

Precio por persona: 93 €
(Mínimo 30 personas, para otros grupos consultar precios)



Nota: Los platos marcados con un asterisco tienen un suplemento de 12€

Estos precios incluyen:

Servicio de 4 horas de camareros y doncellas desde la hora acordada con el cliente.

Barra libre de las bebidas indicadas durante las 4 horas del servicio.

Personal de cocina y office.

Menaje necesario (cristalería, vajilla, cubertería, mesas y mantelería, sillas con fundas, etc.).

Transporte, montaje, recogida y limpieza.

Combinados durante las 4 horas del almuerzo: 5,00€ por persona

Barra Libre. -

Precio por persona con servicio de camareros incluido.

4 hrs: 30,50€

3 hrs: 27€

2 hrs: 20€

1 hr: 12€

Decoración floral. -

A partir de 30,50€ por centro

CONDICIONES:

Para grupos inferiores a 30 personas no está incluido el servicio de camareros.

Para grupos inferiores a 20 personas no está incluido el servicio de camareros ni el menaje.

MENÚ II

Servicio más informal que el anterior, consiste en un cocktail seguido de un plato principal con su guarnición.

A elegir entre cualquiera de los Cocktails que detallamos a continuación, seguido de un plato principal con guarnición que elije del Menú nº I – Plato Principal.)

- Precio por persona: 80€ eligiendo el Cocktail Arbequina
- Precio por persona: 84€ eligiendo el Cocktail Blanquilla de Seleril
- Precio por persona: 88€ eligiendo el Cocktail Cornicabra
- Precio por persona: 91€ eligiendo el Cocktail Forastera de Tortosa
- Precio por persona: 96,50€ eligiendo el Cocktail Hojiblanca
- Precio por persona: 99€ eligiendo el Cocktail Manzanilla de Jaé
- Precio por persona: 99€ eligiendo el Cocktail Picual
- Precio por persona: 100€ eligiendo el Cocktail Temprana de Montán
- Precio por persona: 103€ eligiendo el Cocktail Verdial de Cádiz
- Precio por persona: 110€ eligiendo el Cocktail Zorzariega

Mínimo 30 personas
(Grupos inferiores a 30 personas consultar precios)

Estos precios incluyen:

Servicio de 4 horas de camareros y doncellas desde la hora acordada con el cliente.

Barra libre de las bebidas indicadas durante las 4 horas del Servicio.

Personal de cocina y office.

Menaje necesario (cristalería, vajilla, cubertería modelo estándar, mesas y mantelería, sillas, etc.).

Transporte, montaje, recogida y limpieza.

CONDICIONES:

Para grupos inferiores a 30 personas no está incluido el servicio de camareros.
Para grupos inferiores a 20 personas no está incluido el servicio de camareros ni el menaje.



De la **A** a la **Z**
CATERING Y EVENTOS
Tel: 916 395 122
www.delaa-z.com

COCKTAILS 2024

COCKTAIL ARBEQUINA

Frío

Bodegón de Queso con Uvas y Nueces
Tosta de Foie con Confitura de Higo
Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada en Soja
Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos

Caliente

Wanton de Pollo Estilo Thai
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Bocadito de Morcilla con Manzana
Croquetas Caseras

Postre

Tartaleta de Crema de Limón con Menta y Cardamomo
Brownie de Chocolate Negro

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,
Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

Precio por persona: 48€
(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)



COCKTAIL BLANQUILLA DE SELERIL

Frío

Guacamole con Mejillón en Escabeche sobre Crujiente de Maíz
Rollito de Salami con Queso Crema y Pepinillo
Tosta de Foie con Confitura de Higo
Salmón Ahumado en Brocheta con Salsa de Mostazas
Mini Wrap de Bonito y Tomate Confitado

Caliente

Bocadito de Morcilla con Manzana
Croquetas Caseras
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Brocheta de Langostino con Sésamo y Salsa de Chutney de Mango

Postre

Tartaleta de Dulce de Leche
Blinis con Nutella

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,
Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

Precio por persona: 51€
(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)



COCKTAIL FORASTERA DE TORTOSA

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Guacamole con Mejillón en Escabeche sobre Crujiente de Maíz
Canapé de Gilda y Anchoas
Tosta de Foie con Confitura de Higo
Mini Wrap de Bonito y Tomate Confitado

Caliente

Pan de Tinta con Calamares Romana y Mayonesa de Naranja
Gofre Kentucky
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Croquetas Caseras
Wanton de Pollo Estilo Thai
Bolitas de Mozzarella y Hojaldre

Postre

Brownie de Chocolate con Nueces
Mini Tacos de Bizcocho con Mascarpone y Fresas
Mini Pavlova con Frutos Rojos

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,
Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

Precio por persona: 59€
(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)



COCKTAIL HOJIBLANCA

Frío

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)

Tosta de Foie con Confitura de Higo

Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos

Canapé de Gilda y Anchoa

Sushi de Langostino Frito

Salmón Ahumado en Brocheta con Salsa de Mostazas

Caliente

Croqueta de Jamón

Arroz con Cremoso de Hongos

Pan de Tinta con Calamares Romana y Mayonesa de Naranja

Solomillo Ibérico con Confitura de Cebolla y Queso Manchego

Pan Bao con Costilla a Baja Temperatura, Cebolla Encurtida y

Salsa Hoisin

Tempura de Verduras

Postre

Brocheta de Fruta de Temporada con Fondue de Chocolate

Mini Tarta Pavlova con Frutos Rojos

Tatin de Manzana

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,
Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

Precio por persona: 63€

(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)





COCKTAIL MANZANILLA DE JAEN

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Bodegón de Queso con Uvas
Tatin de Foie y Manzana
Mini Wrap de Bonito y Tomate Confitado
Tartare de Atún sobre Lima
Canapé de Gilda y Anchoas

Caliente

Bolitas de Mozzarella y Hojaldre
Gofre Kentucky
Arroz con Cremoso de Hongos
Mini Mollete de Rabo de Toro
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Croquetas Caseras
Gamba Roja Crunchy & Spicy

Postre

Tartaleta de Dulce de Leche
Brocheta de Fruta de Temporada con Fondue de Chocolate
Empanadilla de Chocolate

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,
Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja
Precio por persona: 63€
(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)

COCKTAIL PICUAL

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Tosta de Foie con Confitura de Higos
Mini Wrap de Pollo con Canónigos y Mayonesa
Tartare de Atún sobre Lima
Guacamole con Mejillón en Escabeche sobre Crujiente de Maíz
Canapé de Gilda y Anchoas
Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces

Caliente

Croqueta Casera
Bocadito de Morcilla con Manzana
Mini Mollete de Rabo de Toro
Brocheta de Langostino con Sésamo y Chutney de Mango
Gofre Kentuchy
Raviolis de Foie Mi-Cuit con Salsa de Trufa
Cachopo con Pimiento Confitado

Postre

Tatin de Manzana
Mini Pavlova con Frutos Rojos
Blinis de Nutella

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,
Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

Precio por persona: 66€
(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)





COCKTAIL TEMPRANA DE MONTÁN

Frío

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)

Sushi de Langostino Frito

Brocheta de Atún Marinado con Pepino y Sésamo

Canapé de Gilda y Anchoas

Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos

Tosta de Foie con Confitura de Higos

Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada en Soja

Caliente

Pan de Tinta con Calamares Romana y Mayonesa de Naranja

Croqueta Casera

Bolitas de Mozzarella y Hojaldre

Mini Taco de Cochinita Pibil

Pechuguita Villaroy

Raviolis de Foie y Salsa de Trufa

Arroz Cremoso con Hongos

Gamba "Crunchy & Spicy"

Postre

Tartaleta de Limón y Merengue

Mini Tacos de Bizcocho con Mascarpone y Fresas

Mini Pavlova con Frutos Rojos

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,
Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

Precio por persona: 67€

(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)

COCKTAIL VERDIAL DE CÁDIZ

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada a la Soja
Brocheta de Atún Marinado con Pepino y Sésamo
Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos
Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces
Tosta de Foie con Confitura de Higo
Canapé de Gilda y Anchoas
Guacamole con Mejillón en Escabeche sobre Crujiente de Maíz

Caliente

Wanton de Pollo al Estilo Thai
Arroz con Cremoso de Hongos
Tempura de Verduras
Gamba Roja Crunchy & Spicy
Pan Bao con Costilla a Baja Temp., Cebolla Encurtida y Salsa
Hoisin
Croquetas Caseras
Mini Cachopo con Pimiento Glaseado

Postre

Blinis de Nutella
Tartaleta de Dulce de Leche
Tatin de Manzana

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,
Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

Precio por persona: 70€
(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)

COCKTAIL ZORZARIEGA

Frío

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)

Brocheta de Atún Marinado con Pepino y Sésamo

Canapé de Gilda y Anchoas

Salmón Ahumado en Brocheta con Salsa de Miel y Mostaza

Tosta de Foie con Confitura de Higo

Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos

Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada en Soja

Caliente

Ravioli de Foie con Salsa de Trufa

Pan Bao con Costilla a Baja Temperatura y Salsa Hoisin

Vieira Frita y Mayonesa de Whisky

Burger con Queso de Cabra, Tomate Confitado y Salsa Sweet Chilly

Mini Taco de Cochinita Pibil

Pechuguita Villaroy

Arroz con Cremoso de Hongos

Tempura de Verduras

Croquetas Caseras

Postre

Tatin de Manzana

Brownie de Chocolate con Nueces

Mini Pavlova con Frutos Rojos

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,
Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

Precio por persona: 77€

(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)