



**MENÚS BODA
SARTORIA CATERING
2019/2020**



**MENÚ SARTORIA
CATERING 2019/2020**

Sartoria Catering ofrece todo tipo de posibilidades comprometiéndonos en todos los sentidos....

Nos comprometemos...

A convertir tus deseos en la fuente de nuestra inspiración. Ponemos todo nuestro empeño en personalizar todos los elementos de tu celebración.

Nos comprometemos...

A hacer de nuestro menú tu lienzo; de nuestros productos, los colores; de la atención por el detalle en el servicio, el pincel. Deja, pues, que te ayudemos a diseñar tu propia obra de arte a medida.

Nos comprometemos...

A ofrecerte los mejores productos en menús heterogéneos, flexibles y totalmente personalizados. Dinos cómo eres y deja que lo plasmemos en nuestra cocina.

Nos comprometemos...

A combinar lo clásico con la vanguardia, siempre con la mayor calidad y personalización. Seas como seas, nos adaptamos a tus gustos y preferencias.

Nos comprometemos...

A satisfacerte plenamente a ti y a tus invitados. Imagina cómo sería la celebración de tus sueños, cuéntanosla y nosotros la haremos realidad.

Nos comprometemos...

Por ti.



Son menús estipulados para 200 personas en la provincia de Sevilla, estamos abiertos a cualquier modificación

Todos nuestros menús incluyen

- Prueba de menú para un máximo de seis personas tras firma del contrato
- Traslado de cocina, menaje y material de catering
- Minuta impresa y mesero impreso básicos
- Dos camareros por cada tres mesas
- Decoración estándar. MIRKA Eventos
Centros mesa cóctel y cena o almuerzo. Decoración buffet
- Silla de palillería, bajo-plato y mantelería estándar lino (Soga, Trigo, Blanco o Gris)
- Bodega tintos: Beronia, Montecillo, Añares y Cune
- Bodega blancos : Barbadillo , Señorío de Heliche, Impresiones y Primavera Árabe
- Consultar otras opciones de vino. Precio máximo 6€ I.V.A. incluido.

MENÚ 1

MENÚ 2

MENÚ 3

MENÚ 4

OTROS APERITIVOS Y PRINCIPALES

CONDICIONES

SERVICIOS OPCIONALES.

RINCONES Y BUFFET



Menú 1. Buffet. 14 aperitivos.Chacina. 2 Platos

Buffet de botellines Cruzcampo

Blinis de salmón sobre crema de aguacate y caviar negro
Pionono de foie caramelizado
Espiral de roquefort y nueces
Bizcocho de tomate relleno de ventresca de atún

Jamón Ibérico, Caña de lomo y Queso Viejo

Brocheta de wok de ternera
Chupa-chups de queso de cabra caramelizado
Brocheta de cordero, miel y limón

Arco-iris de salmorejos(Cordobés, remolacha y ajo blanco)

Wantum de pringa casera
Crujientes de cola de toro
Cigarrillos de pasta filo, tomate seco, queso y albahaca

Cuchara de carpaccio de ternera, crema de queso y piñones

Burguer de ibérico, rucula y mayonesa de foie

Miniatura de huevos rotos con chorizo y puré de patata trufado

Show principal

Ensalada mezclum con mix de ahumados con vinagreta de caviar y crujiente de pan

Arroz meloso de langostinos y tallarines de choco

Postre individual a elegir

Copa de cava



Menú 2. Buffet. 14 aperitivos. Chacina. 2 Platos

Buffet de botellines Cruzcampo

Blinis de salmón sobre crema de aguacate y caviar negro
Pionono de foie caramelizado
Espiral de roquefort y nueces
Bizcocho de tomate relleno de ventresca de atún

Jamón Ibérico, Caña de lomo y Queso Viejo

Brocheta de wok de ternera
Chupa-chups de queso de cabra caramelizado
Brocheta de cordero, miel y limón

Arco-iris de salmorejos (Cordobés, remolacha y ajo blanco)

Wantum de pringa casera
Crujientes de cola de toro
Cigarrillos de pasta filo, tomate seco, queso y albahaca

Cucharita de carpaccio de ternera, crema de queso y piñones

Burger de ibérico, rucula y mayonesa de foie

Miniatura de huevos rotos con chorizo y puré de patata trufado

Show principal

Suave de salmorejo cordobés con polvos de ibérico

Timbal de presa ibérica sobre patata con jamón, pimiento, foie y crujiente de pipa

Postre individual a elegir

Copa de cava

Menú 3. Buffet + Buffet. 14 aperitivos. Chacina. 1 Plato

**Buffet de botellines Cruzcampo
Buffet de quesos internacionales
(Stilton, Old Gouda, Parmesano y Queso Azul)**

Blinis de salmón sobre crema de aguacate y caviar negro
Pionono de foie caramelizado
Espiral de roquefort y nueces
Bizcocho de tomate relleno de ventresca de atún

Jamón Ibérico, Caña de lomo y Queso Viejo

Brocheta de wok de ternera
Chupa-chups de queso de cabra caramelizado
Brocheta de cordero, miel y limón

Arco-iris de salmorejos (Cordobés, remolacha y ajo blanco)

Wantum de pringa casera
Crujientes de cola de toro
Cigarrillos de pasta filo, tomate seco, queso y albahaca

Cucharita de carpaccio de ternera, crema de queso y piñones

Burguer de ibérico, rucula y mayonesa de foie

Miniatura de huevos rotos con chorizo y puré de patata trufado

Show principal

Solomillo de ternera con puré de patata violeta, espárrago y cherry

Postre individual a elegir

Copa de cava

Menú 4. Buffet + Buffet. 16 aperitivos. 2 Principales. Buffet postres

Buffet de botellines Cruzcampo

Buffet de arroces caseros (2 tipos a elegir)

Buffet de quesos internacionales

(Stilton, Old Gouda, Parmesano y Queso Azul)

Blinis de salmón sobre crema de aguacate y caviar negro

Pionono de foie caramelizado

Espiral de roquefort y nueces

Bizcocho de tomate relleno de ventresca de atún

Jamón Ibérico, Caña de lomo y Queso Viejo

Brocheta de wok de ternera

Chupa-chups de queso de cabra caramelizado

Brocheta de cordero, miel y limón

Arco-iris de salmorejos (Cordobés, remolacha y ajo blanco)

Wantum de pringa casera

Crujientes de cola de toro

Cigarrillos de pasta filo, tomate seco, queso y albahaca

Cucharita de carpaccio de ternera, crema de queso y piñones

Burguer de ibérico, rucula y mayonesa de foie

Miniatura de huevos rotos con chorizo y puré de patata trufado

Miniatura de corvina con salsa tartara y calamares del campo

Vasito de ensalada de ahumados con vinagreta de caviar y crujiente

Cazuelita de carrilleras al Pedro Ximénez sobre patatas paja

Buffet de postres caseros a elegir

Copa de cava



OTROS APERITIVOS

Canapés Sartoria

Canapé de jamón de york dulce y yemas de espárragos
Canapé de salmón ahumado y alcaparras
Cono filo de crema de foie y naranja amarga
Milhoja de membrillo y queso mozarella sobre tosta
Rollito de pan tomate, aguacate y bacalao ahumado
Tosta de nueces y pasas con foie y manzana asada
Tartaleta de parmesano de ensalada cesar
Canelón de salmón y crema de queso sobre tosta
Blinis con queso crema y jamón york

Brochetas Frías

Brocheta de queso feta, tomate sherry y albahaca fresca
Brocheta de mozzarella, presa ibérica, tomate sherry y albahaca
Chupa-chups de foie y mango
Brocheta de salmón ahumado, queso fresco y eneldo
Brocheta de roastbeef con rúcula y parmesano
Brocheta de pulpo a la gallega con aceite de pimentón
Brocheta de berenjena, queso feta, sherry y pimienta asada con romesco
Brocheta de cesar salad

Brochetas Calientes

Brocheta de pollo al yakitori
Albóndigas de buey con salsas tex-mex
Brocheta de langostinos airbag
Brocheta de verduras asadas de calabacín, berenjena y sherry asado
Albóndiga de pollo tikamasala
Brocheta de pollo al curry con crema de cacahuete

Pipetas y chupitos

Pipetas de salmorejo y jamón
Pipetas de ajo-blanco y uva blanca
Pipetas gazpacho de fresas y fresas
Pipetas gazpacho de frutos rojos y frambuesas



Nuestras conservas

Tataki de salmón en salsa de soja con pepinillos y cebolleta fresca
Tataki de atún en salsa de soja y caviar dos colores
Tataki de atún con ajo-blanco
Tacos de salmón ahumado con alcaparras, huevo cocido y cebolleta fresca
Pulpo asado sobre ajo-blanco
Pulpo asado sobre puré de patatas
Tataki de presa
Ceviche de dorada y ralladura de lima

Fritos

Liaditos de pato
Wantum de gambas picantes y mango
Fripan de gambas al ajillo o Fripan de chistorras
Rollito de primavera ibérico con salsa agridulce
Croquetas (Jamón, boletus, espinacas, gambas, calamares en su tinta...)
Buñuelos de espinacas y langostinos
Fingers de pollo con mayonesa de cheddar picante
Pavía de bacalao al carbón y mermelada de mango
Triángulos de pasta brick rellenos de puerros, gorgonzola y york

Tostas y cocas

Coca de queso feta, tapenade y mermelada de pimiento rojo
Coca de pipirrana, sardina ahumada y crema de coco
Coca con escalibada de pimientos y sardina
Tosta de tartar (Salmón, buey, atún)
Coca de pesto con boquerones y pimientos asados
Coca de foie y manzana asada

Horneados

Burguer de ternera con cebolla caramelizada y brie
Burguer de atún con crema de banana y chips de plátano macho
Burguer de salmón, huevo hilado y salsa tártara
Burguer de choco con alioli tostado
Burger de merluza, huevo hilado y salsa tártara
Fondue de queso con focaccia de beicon, piñones y albahaca
Pástela árabe
Tartaleta de burrito con boloñesa y queso gratinado
Rollito de hojaldre de pizza
Hojaldritos asados de verduras



Cucharitas de porcelana

Pipirrana de huevas, mejillones y pulpo
Puré de patatas al pimentón con pulpo asado
Pimientos asados y ventresca de atún
Salmón, aguacate y piña con mostaza antigua
Bacalao ahumado con tomate
Cangrejo y endivias con crema de roquefort
Huevas de choco al ajillo

Show cooking

Tostas

Pincho de chistorra y huevo de codorniz
Jamón y huevos de codorniz
Solomillo y frutos rojos
Magret de pato y compota de frambuesa
Escalibada y atún plancha

Barbacoa

Albóndiga turca con salsa de yogurt
Brocheta de mar y montana (langostino y panceta) y salsa verde
Brocheta de chicharrón con lima
Pinchito moruno
Butifarra con sherry pimiento verde y mojo rojo

Miniaturas de porcelana

Corvina con salsa tártara y calamares del campo
Crema de tomate y albahaca con centro bacalao
Tempura de corvina con mayonesa de soja
Brandada de bacalao y culis de tomate con ajo tostado
Mini canelón de ternera con su jugo y coco
Yogur de bacalao con culis de pimientos del piquillo
Pimientos asados, cremoso de queso, tape nade y berenjena asada
Mini pavía de merluza con mayonesa de pimiento
Nuestras auténticas bravas
Cous-cous de cordero y verduritas asadas
Tallarines negros con langostinos y alioli
Ensalada tropical
Tabulé de verduritas frescas y menta
Puré de patata con cola de toro y cebolla caramelizada



Mini snacks

Pita de kebab
Burrito de ternera
Mini croque monsieurs
Mini arepa de ternera picante

Vasitos para cóctel

Arroz meloso de pato y setas. Arroz de langostinos. Arroz de presa ibérica y foie
Suave de salmorejo con polvo de jamón ibérico y lagrimas de aceite
Ensalada de canónigos, nueces garrapiñadas y queso de cabra con vinagreta de miel
Ensalada de perdiz con su escabeche y verduritas
Ensalada mezclumde langostinos con vinagreta de setas
Ensalada waldorf de nueces, manzana, pasas y mayonesa de limón

Cazuelitas para cóctel

Wok de ternera y verduritas en salsa de soja
Solomillo de cerdo con mermelada de fresa
Escalibada con lomo de ventresca de atún
Bacalao con tomate
Atún encebollado
Espinacas con garbanzos
Carne con tomate



PLATOS PRINCIPALES

Categoría 1

Ensalada de canónigos, nueces garrapiñadas y queso de cabra con vinagreta de miel
Ensalada de perdiz con su escabeche y verduritas
Crepes rellenos de fantasía de gambas y cigalas con veloute al aroma de trufa
Arroz meloso de pato y setas
Crema de tomate y albahaca con lascas de bacalao confitado
Suprema de salmón sobre cremoso de patatas con salsa al cava
Turbantes de lenguado y gambas en salsa de marisco
Timbal de carrillada ibérica sobre patata en salsa
Pularda rellena de queso y puerros

Categoría 2

Ensalada de foie, frutos rojos y piñones tostados
Ensalada de bogavante con vinagreta de setas y verduritas
Merluza de pincho en salsa verde con sus almejas
Milhoja de queso de cabra y foie con manzana asada
Papillote de bacalao con verduritas en su propio jugo
Lomo de bacalao relleno de setas y gambas sobre bisque de cigalas
Lomos de dorada con crujientes de quicos y tomate concasse con sus ataditos
Centro de presa ibérica con foie y salsa al Pedro Ximenez
Magret de pato con chutney de naranja y gratín de patatas
Solomillo de cerdo con salsa de pasas y piñones con gratín de patatas y setas
Tacos de presa ibérica con guarnición a elegir y salsa
Centro de presa ibérica con foie y salsa al Pedro Ximenez
Tataki de presa ibérica sobre crema de calabaza



Condiciones de contratación del servicio

- 10% de I.V.A no incluido en los precios
- Para la reserva de fecha definitiva del servicio de catering, se realizara una entrega de 600 euros y firma de contrato de la pareja
- Se confirmara el número de comensales el lunes de la semana de la boda, este número será el que se facture por el servicio realizado.
- Ese día se entregara el 50 % de la facturación total de la boda menos la reserva realizada y el resto después del evento
- El precio del menú infantil es de 25 euros por comensal
- Cualquier cambio de plato o aperitivo estará sujeto a modificaciones en el precio final
- El número final no podrá ser inferior al 90 % del total de invitados marcados en el primer presupuesto
- El cliente se responsabilizara de cualquier rotura, hurto, desperfectos u otros daños que por razones ajenas al catering sartoria, pudieran producirse en las instalaciones elegidas para el evento
- Sartoria Catering no se hace responsable de la pérdida o deterioro de objetos que no se encuentren bajo la custodia del personal autorizado durante el evento. Así mismo, declina responsabilidad sobre los cortes de fluido eléctrico y similares que se produzcan al margen de sus competencias
- Consúltenos estamos dispuestos a aceptar sus sugerencias y adaptarnos a sus necesidades
- El precio del menú para fotógrafos o músicos será de 40€ +I.V.A.



Servicios opcionales

- La barra libre de hora extra será de **4€** por el número total de invitados, variara dependiendo de invitados y horas contratadas
- 3 horas de barra libre **13€** por persona (re-cena incluida y buffet de chucherías incluido)
- 4 horas de barra libre **15€** por persona (re-cena incluida y buffet de chucherías incluido)
- 5 horas de barra libre **16€** por persona (re-cena incluida y buffet de chucherías incluido)
- La barra libre incluye montaje especial de barra de madera y muebles de contra barra, vasos de sidra y copas, y refresco de botellín
- Re-cena mexicana (burritos y nachos), americana (perritos calientes y hamburguesas), italiana (porciones pizzas y paninis), andaluza (montaditos variados)
- Servicio de coctelería, mojitos, caipiriña, san francisco **2€** por persona
- Servicio de cortador de jamón en vivo **100€** por pieza
- Veneciador **200€** vino incluido y servicio
- Sorbete, mojito o caipiriña entre plato **1€** por persona
- Servicio de café **1€** por persona en buffet
- Servicio de café **2€** por persona servido en mesa
- Servicio de decoración personalizado. Consultar precios



Rincones-Bufferet

- Buffet de Quesos internacionales **3,5€** por persona
- Buffet de cervezas internacionales **2€** por persona
- Buffet de cervezas artesanas por Flipa Distribución **3€** por persona
- Buffet de almendras y patatas fritas artesanas **1,5€** por persona
- Buffet de pates y sus compotas **2€** por persona
- Buffet de de postres caseros **4€** por persona
- Buffet de agua con aromas **1€** por persona
- Buffet de sangrías curaçao con frutos rojos, cava con piña y uvas , vino tinto con melocotón y manzana **1€** por persona
- Buffet de gazpachos con guarnición a elegir **1€** por persona
- Abacería de chacinas, vinos y conservas. **6€** por persona
- Buffet de sushi con elaboración en directo **5€** por persona
- Buffet asiático con sushi, yakisobas y gyozas en directo **5,5€** por persona
- Buffet gintoner premium **3€** por persona
- Buffet marroquí de pástela árabe, pinchitos morunos hechos delante del cliente y cous-cous de cordero **3,5€** por persona
- Buffet gallego de pulpo "a feira", empanadas y ribeiros **3,5€** por persona
- Buffet de champagne premium **6€** por persona
- ***Dinos una idea de cuál sería el rincón de tu boda y te lo haremos realidad...***