



CATERING AZAFRÁN

Menú de Boda Azafrán

CÓCTEL DE BIENVENIDA

BUFFET DE QUESOS NACIONALES Y DE IMPORTACIÓN
acompañado de picos, confitura de tomate, membrillo y tostas de pasas.

BUFFET DE JAMÓN E IBÉRICOS D.O.P. JABUGO
acompañado grissinis, picos y tostas.
Incluye cortador de jamón, chorizo, salchichón y lomito.

BUFFET DE CROQUETAS ARTESANAS
Show cooking en directo de croquetas variadas de voletus, trufa, jamón, queso, etc ..

MESA DE CREMAS FRÍAS Y ENSALADAS
Salmorejo, gazpacho, vichyssoise, con sus aderezos.
Ensalada de jamón de pato, frutos rojos, queso de cabra.

SHOW COOKING DE PULPEIRO EN VIVO
Pulpo nacional de la ría de Arousa, en directo.

BUFFET ORIENTAL
Selección de Sushi maki, nigui, etc ..

CÓCTEL PASADO EN BANDEJA

CUCHARITA DE MOUSSE DE PATO CON REDUCCIÓN DE VINAGRE DE MODENA

PIRULETA DE POLLO DE CORRAL

SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ENELDO

TARALETA DE QUESO CON NUECES

CARPACCIO DE BACALAO MACERADO EN ACEITE DE ORÉGANO

PIRULETA DE SUPREMA DE PINTADA

HAMBURGUESITA DE CEBÓN CON MOSTAZA DE DIJON

BARRA LIBRE

Ponemos a su disposición diferentes opciones de cara al baile para que usted pueda configurar la opción que más se adapte a sus necesidades.

OPCIÓN 1 - BARRA LIBRE DE 1^{as} MARCAS -DURACIÓN 3 HORAS - INCLUIDO EN EL PRECIO

OPCIÓN 2 - BARRA LIBRE DE 1^{as} MARCAS- DURACIÓN 4 HORAS- SUPLEMENTO DE 5€ + IVA, POR PERSONA RECENA: MINI SÁNDWICHES, TABLA DE IBÉRICOS Y HAMBURGUESITAS CON QUESO

OPCIONES EXTRAS A BARRAS Y MESAS ESPECIALES

BARRA LIBRE PREMIUM DE GIN-TONIC -SUPLEMENTO DE 7€ + IVA, POR PERSONA (DURACIÓN 1 HORA)

EL MENÚ AZAFRÁN INCLUYE:

PERSONAL, MOBILIARIO Y MENAJE CORRESPONDIENTE AL SERVICIO. INCLUYENDO ADORNOS FLORALES.

Adicionalmente ponemos a su disposición nuestros Colaboradores Homologados por si desea contratar alguno de sus servicios, como son:

BIG BAND MÚSICA CLÁSICA, JAZZ, ETC ... EN DIRECTO

FOTÓGRAFOS HOMOLOGADOS

ASISTENCIA PARA NIÑOS Y BEBES

SERVICIO DE CARPAS

Disponemos de menús para necesidades dietéticas especiales.

PLATOS PRINCIPALES

OPCIÓN 1 -DE PIE

BUFFET DE CARNES

Consistente en lomo alto de ternera fileteado, choricitos a la brasa, taquitos de presa ibérica a la sal y medallones de solomillo ibérico macerados en mostaza Dijon, acompañado de picos, confitura de tomate, membrillo y tostas de pasas.

OPCIÓN 2 -SENTADOS

ENTRECOT DE TERNERA [APROX. 400GR]
acompañado de su guarnición.

O PUEDE ELEGIR

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSAS DE BOLETUS
EDULIS con su acompañamiento

POSTRES

POSTRE NUPCIAL

CAFÉ E INFUSIONES CON SUS DULCES
DIGESTIVOS

BODEGA

VINO BLANCO D.O. RUEDA 100% VERDEJO

VINO TINTO D.O. RIOJA

CAVA BRUT NATURE

CERVEZAS, REFRESCOS, ZUMOS Y AGUA

* Ponemos a su disposición nuestra carta de Vinos para su elección adicional. Estos vinos podrán estar sujetos a un coste adicional.

CONTACTE CON NOSOTROS
659 519 000

azafran@cateringazafran.com · <http://cateringazafran.com>