



# CATERING AZAFRÁN

## Menú de Boda Cilantro

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

*CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO D.O.P. JABUGO/GUIJUELO*  
acompañado de picos.

#### OPCIONES FRÍAS (A ELEGIR CINCO OPCIONES)

Chupito de gazpacho de fresas de temporada.  
Chupito de salmorejo con sus virutas de jamón.  
Cucharita de mousse de pato con reducción de Módena.  
Cucharita Crema Torta del Casar con coulis de frutos rojos.  
Piruleta de pollo de corral.  
Piruleta de foie y polvo de pistachos.  
Brocheta de mozzarella con pesto.  
Macarons de ahumados.  
Tartaleta de queso con nueces.  
Carpaccio de bacalao macerado en aceite de orégano.  
Bombón de queso con almendras.  
Milhojas de Salmón y Eneldo relleno de Pasas.  
Brocheta de ricotta con polvo de Kikos picantes y manzana.

#### OPCIONES CALIENTES (A ELEGIR CINCO OPCIONES)

Piruleta de codorniz asada.  
Piruleta de suprema de pintada.  
Bombón de morcilla con cobertura de pistacho.  
Brocheta de solomillo de cerdo.  
Brocheta de pato confitado a la naranja.  
Tartaleta de queso y nueces.  
Tartaleta de bacalao al gratén.  
Rollito crujiente de primavera con salsa agridulce.  
Croquetitas caseras.  
Mini hamburguesita de presa ibérica.  
Mini panecillo de rabo de toro.  
Mini panecillo de pollo de corral con salsa Roquefort.

\* Ponemos a su disposición alternativas adicionales a su cóctel de bienvenida, así como mesas temáticas y puestos en directo;

Buffet de Quesos nacionales, italianos y franceses.  
Show cooking de pulpeiro en directo.  
Show cooking de crepes dulces variados.  
Barra de Cócteles (Mojito, Daiquiri, Caipiriña, etc...)

### BARRA LIBRE

OPCIÓN 1 - BARRA LIBRE DE 1<sup>as</sup> MARCAS -DURACIÓN 3 HORAS - INCLUIDO EN EL PRECIO

OPCIÓN 2 - BARRA LIBRE DE 1<sup>as</sup> MARCAS- DURACIÓN 4 HORAS- SUPLEMENTO DE 5€ + IVA, POR PERSONA  
RECENA: MINI SÁNDWICHES, CALDO CALIENTE Y TABLA DE IBÉRICOS.

#### OPCIONES EXTRAS A BARRAS Y MESAS ESPECIALES

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

### EL MENÚ CILANTRO 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.*

### ENTRANTES

Salmorejo cordobés con virutas de jamón.  
Gazpacho andaluz con su picadillo.  
Ensalada de queso de cabra con nueces y pasas aliñada con vinagreta de cítricos.  
Ensalada hoja de roble y virutas de foie con frutos rojos.  
Ensalada de langostinos frescos con su tartar.  
Ensalada de ahumados y carabinero con vinagreta de trufas.  
Abanico de espárragos blancos de Navarra con salmón marinado en vinagreta de almendras.  
Asadillo de pimientos rojos con ventresca de atún y charlota confitada.  
Carpaccio de buey con parmesano, maridado en aceite de cebollino con sus tostas crujientes.

### PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Hojaldre de solomillo de cerdo con mostaza a la antigua con boletus de Temporada · Carrillera ibérica confitada con higos al Pedro Ximénez · Suprema de pintada rellena de foie y pasas · Cabrito de la tierra asado con pimientos y cama de patata al horno · Entrecot de ternera con verduritas salteadas · Solomillo de ternera a la brasa con salteado de setas y patatas al gratén · Magret de pato con compota de manzana y reducción de Oporto · Paletilla de cordero de la tierra asada con patata panadera al romero · Chuletón de Ávila con patatitas salteadas al romero.

Tronco de atún rojo con cobertura de sésamo · Medallón de merluza a la plancha con pimientos de piquillo · Lomos de Rape son salsa de Azafrán · Rodaballo al horno con chalotas confitadas · Lenguado con aceite de Azafrán y atadillo de verduras.

### SELECCIÓN DE POSTRES (ELEGIR UNA OPCIÓN)

Secreto de limón crujiente · Secreto de chocolate nougat · Charlotte de queso fresco y frambuesas · Tartaleta de frambuesas y limoncello · Sable de chocolate a la pimienta · Parfait de maracuyá · Tatín de higos.

\*\* Pregunte por nuestras tartas personalizadas.

Café e infusiones con sus dulces y digestivos.

### BODEGA: CONSULTAR NUESTRA SELECCIÓN

**CONTACTE CON NOSOTROS**  
**659 519 000**

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