



Alessandra Catering

Comunion y bautizos



COCKTAIL " UNA CELEBRACIÓN ESPECIAL "

12 Variedades + 2 Postres

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Chupito de Crema de Temporada (Fría o Caliente según estación)

Selección de Quesos, con uvas, nueces y regañás

Ibéricos (lomo, salchichón, chorizo) con Piquitos de Jerez

Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit y Cebolla caramelizada

Cucharita de Rigatone con ricota y pesto

Brocheta de Salmón marinado con soja y sésamo y lámina de calabacín

Brocheta de Langostino con Piña y Mayonesa de Curry

(*) Otros a elegir

Aperitivos calientes

Croquetitas de Jamón Ibérico (*)

Saquito de Gulas y Gambas

Cucharita de Pisto manchego con Huevo poché de Codorniz

Rollito de Pato laqueado con Salsa Hoisin

Minihamburguesas de ternera 100% con queso y rúcula

(*) Otras variedades consultar: Boletus, Queso Azul, Rabo de toro, Zanahoria con Dátil

Postre

Rocas crujientes de chocolate

Vasito de Yogur griego con Coulis de Mango

40 € / persona

Precio para 30 personas o más
Menos personas consultar
Mínimo 20 personas



COCKTAIL Y REFUERZO DE PLATO PRINCIPAL EN MESA

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos y calientes

Vasito de salmorejo (u otra crema a elegir)

Jamón ibérico envuelto en Grissinis

Selección de Quesos Nacionales e Internacionales con Uvas, Nueces y Regañás

Mini Blini de Salmón ahumado con Creme fraiche

Tostaditas de Pan de pasas con Foie mi cuit y Cebolla caramelizada

Bruschetta de tomate, burrata y pimiento rojo caramelizado

Brocheta de Langostino con uvas rojas y vinagreta de Miel y Mostaza

Croquetitas de jamón ibérico ó boletus

Ravioli de Pasta fresca relleno de higos

Rollito de pato laqueado con salsa Hoisin

Plato principal

Carrilleras de ibérico con Setas y Patatitas.

Precio por persona: 60 €/pax

Arroz a banda ó Arroz negro con Alioli.

Precio por persona: 60 €/pax

Roast Beef al horno con Patatitas provenzales y Cebollitas glaseadas a la Mantequilla.

Precio por persona: 62,50 €/pax

Medallones de solomillo en su jugo con patatas al horno y Guarnición de Pimientos de Piquillo.

Precio por persona: 65 €/pax

Lomos de merluza en papillote con verduritas al wok

Precio por persona: 65 €/pax

Postre

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Brownie con nueces y frutos rojos

Tiramisú italiano

Pie de Limón y Merengue

Tarta de Queso Idiazábal con

Fresitas del Bosque

Precios para 20 personas o mas. Menos personas consultar



COCKTAIL Y COMIDA SENTADOS

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza

Cocktail 8 aperitivos

Vasito de salmorejo (u otra crema a elegir)
Jamón ibérico envuelto en Grissini
Selección de Quesos Nacionales e Internacionales con Uvas, Nueces y Regañás
Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit con Cebolla caramelizada
Cucharita de Tartar de atún sobre Gota de Guacamole, Cebolla Roja encurtida y Polvo De Kikos
Croquetita de jamón ibérico
Brocheta de Langostino con Zamburiña a la Brasa y Mayonesa de Lima
Saquito de gulas y gamas con pasta filo

70 € / persona

Precio para 20 personas omás. Menos personas consultar

Entrada (a elegir)

Ensalada de Langostinos marinados con Aguacate, tomatito cherry y vinagreta de estragón
Ensalada de Perdiz escabechada con Pimientos del Piquillo caramelizados
Raviolis de foie con salsa de trufa

Plato Principal (a elegir)

Roast Beef al horno con Patatitas provenzales y Cebollitas glaseadas
Medallones de solomillo en su jugo con Patatas al horno y Ensalada de pimientos rojos
Lomos de Salmón en papillote con verduritas al wok
Lomo de Merluza confitado a Baja temperatura con Crema de Piquillos y Patatitas París

Postres (a elegir)

Biscuit de avellanas con chocolate caliente
Tarta fina de manzana con helado de vainilla
Pie de Limón y Merengue
Tiramisú italiano
Trío de fruta pelada (con frutas de temporada) y frutos rojos



MENÚ DE NIÑOS

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Zumos

Picoteo al centro de la mesa

Croquetas de jamón ibérico

Pizzetas de jamón y queso

Nuggets de pollo con salsa barbacoa

Tortilla de patata

+

Hamburguesa completa con patatas y ketchup

Postre

Mini brownies de chocolate con Nueces

(El menú incluye menaje desechable. Mantelería y servilletas a parte)

25 € / niño

SERVICIOS INCLUIDOS

Menú: comida y bebida según la opción elegida

Cristalería y menaje necesario para atender el Cocktail

Servicio de preparación, montaje y recogida

Personal de cocina necesario a partir de 30 personas. Menos personas, se presupuesta aparte.

PERSONAL Y MOBILIARIO

Servicio de camarero máximo 4 horas: 150 €

Hora extra de camarero: 35 €/persona y hora

Personal de Cocina: 120 € (se cobra en caso de menos de 30 personas)

Tablero barra con mantel negro/blanco/topo: 45 €/ud

Mesas redondas con mantel: 40-50 €/ud según medidas.

Mesas altas tipo Cocktail con mantel: 50 €/ud

Decoración mesas: desde 35 €/centro según tamaños

Mantel blanco/negro/colores: desde 25 €/ud según medidas

Servilletas hilo rústico blancas o varios colores: 1,50 €/ud

Servicio Transporte y Entrega Coste según destino

Otras localidades consultar precios en función de km.

Cuando el Servicio lleva Mobiliario los precios de entregas y recogidas pueden variar