

CATERING SARTORIA  
MENUS DE BODA  
2012-2013



# Sartoria Catering

EMOTIONS & SENSATIONS

## OFERTA GASTRONOMICA

### CANAPES VARIADOS SARTORIA

CANAPE DE JAMON DE YORK DULCE Y YEMAS DE ESPARRAGOS  
CANAPE DE QUESO JOVEN Y PIMNETON PICANTE  
CANAPE SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS  
VOULAVANT DE CREMA DE ROQUEFORT Y NUECES GARRAPINADAS  
TARTAleta DE CREMA DE MARISCO Y CAVIAR  
CONO DE CREMA DE FOIE Y NARANJA AMARGA  
CANA DE CREMA DE PATE Y COMPOTA DE FRAMBUESAS  
LIONESA DE FOIE Y COMPOTA DE MANZANA

### PIPETAS Y CHUPITOS

PIPETAS DE SALMOREJO Y JAMON  
PIPETAS DE AJOBLANCO Y UVA BLANCA  
PIPETAS GAZPACHO DE FRESAS Y FRESAS  
PIPETAS GAZPACHO DE FRUTOS ROJOS Y FRAMBUESAS  
CHUPITO DE AJOBLANCO CON KICOS  
ARCOIRIS DE SALMOREJO

### BROCHETAS FRIAS

CHUPA CHUPS DE QUESO DE CABRA CAMELIZADO  
BROCHETA DE QUESO FETA, TOMATE SHERRY Y ALBAHACA FRESCA  
BROCHETA DE LANGOSTINOS Y MELOCOTON  
BROCHETA DE PULPO A LA GALLEGA  
BROCHETA DE LANGOSTINOS AIRBAG  
BROCHETA DE TATAKI DE SALMON Y SALSA DE SOJA (TEMPLADO)  
BROCHETA DE TATAKI DE ATUN Y SALSA DE SOJA (TEMPLADO)

### BROCHETAS CALIENTES

BROCHETA DE CORDERO A LA MIEL Y ROMERO  
BROCHETA DE POLLO Y PINA CAMELIZADA  
BROCHETA DE POLLO AL YAKITORI  
FOUNDE DE QUESO CON FOCACCIA Y BACON  
ALBONDIGAS DE BUEY CON SALSAS TEXMEX  
LANGOSTINOS CON CRUJIENTE DE KICOS

# Sartoria Catering

EMOTIONS & SENSATIONS

## FRITOS CRUJIENTES

CRUJIENTES DE COLA DE TORO  
EMPANADILLA DE WANTUN MEMBRILLO Y MORCILLA DE BURGOS  
EMPANADILLA DE WANTUN DE PRINGA  
EMPANADILLA DE WANTUN DE POLLO Y MIEL  
GAMBAS AL AJILLO CON PAN  
CHISTORRAS CON PAN

## CROQUETAS

CROQUETAS ESPINACAS Y QUESO  
CROQUETAS DE CALAMARES EN SU TINTA  
CROQUETAS DE GAMBAS  
CROQUETAS DE PRINGA  
BUNUELOS DE ESPINACAS Y LANGOSTINOS

## HORNEADOS

PALITOS DE PASTA FILO TOMATE SECO, QUESO Y ALBAHACA  
MINIHAMBURGUESITAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y BRIE  
MINIHAMBURGUESITAS DE IBERICO Y MAYONESA DE FOIE  
MINIHAMBURGUESITAS DE ATUN CON CREMA DE BANANA Y CHIPS DE PLATANO MACHO  
MINIHAMBURGUESITAS DE SALMON, HUEVO HILADO Y SALSA TARTARA  
MINI COCA DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y BRIE

## CUCHARAS CHINAS

CUCHARITA CHINA DE PIPIRRANA DE HUEVAS  
CUCHARITA CHINA DE PIPIRRANA DE MEJILLONES  
CUCHARITA CHINA DE CARPPACCIO DE TERNERA, PINONES Y QUESO

## TOSTAS SHOW COOKING

MIEL, SOBRASADA Y HUEVO DE CODORNIZ  
JAMON Y HUEVO DE CODORNIZ  
SOLOMILLO Y FRUTOS ROJOS  
MAGRET DE PATO Y COMPOTA DE FRAMBUESA

MINIATURAS DE PORCELANA

CORVINA CON SALSA TARTARA Y CALAMARES DEL CAMPO  
CREMA DE TOMATE Y ALBAHACA CON CENTRO BACALAO  
HUEVOS ROTOS DE CHORIZO CON CREMA DE PATATAS Y TRUFA



# Sartoria Catering

EMOTIONS & SENSATIONS

MENUS SARTORIA 2012-2013

## MENU I

CANAPES VARIADOS SARTORIA

PIPETAS Y CHUPITOS | ELECCION

BROCHETAS FRIAS | ELECCION

BROCHETAS CALIENTES | ELECCION

FRITOS CRUJIENTES | ELECCION

CROQUETAS | ELECCION

HORNEADOS | ELECCION

CUCHARITAS CHINAS | ELECCION

SINFONIA DE SORBETES

## SHOW COOKING

TOSTAS SHOWCOOKING | ELECCION

## SHOW PRINCIPAL

SUAVE DE SALMOREJO CON POLVO DE JAMON IBERICO Y LAGRIMAS DE ACEITE

o

ENSALADA DE CANONIGOS, NUECES GARRAPINADAS Y QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE MIEL

LOMO DE BACALAO RELLENO DE SETAS Y GAMBAS SOBRE BISQUE DE CIGALAS

o

MAGRET DE PATO CON CHUTNEY DE NARANJA Y GRATIN DE PATATAS

POSTRE SOBRE CREMA DE VAINILLA Y TULIPA DE HELADOS

RECENA A ELEGIR

# Sartoria Catering

EMOTIONS & SENSATIONS

## MENU II

CANAPES VARIADOS SARTORIA

PIPETAS Y CHUPITOS 1 ELECCION

BROCHETAS FRIAS 2 ELECCIONES

BROCHETAS CALIENTES 2 ELECCION

FRITOS CRUJIENTES 1 ELECCION

CROQUETAS 1 ELECCION

HORNEADOS 1 ELECCION

CUCHARITAS CHINAS 2 ELECCION

SINFONIA DE SORBETES

## SHOW COOKING

TOSTAS SHOWCOOKING 1 ELECCION

## SHOW PRINCIPAL

CREMA DE TOMATE Y ALBAHACA CON LASCAS DE BACALAO CONFITADO

O

CREPS RELLENOS DE FANTASIA DE GAMBAS Y CIGALAS CON VELOUTE AL AROMA DE TRUFA

SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE PASAS Y PINONES CON GRATIN DE PATATAS Y SETAS

O

LOMOS DE DORADA CON CRUJIENTES DE KICOS Y TOMATE CONCASSE CON SUS ATADITOS

POSTRE SOBRE CREMA DE VAINILLA Y TULIPA DE HELADOS

RECENA A ELEGIR

# Sartoria Catering

EMOTIONS & SENSATIONS

## MENU III

CANAPES VARIADOS SARTORIA

PIPETAS Y CHUPITOS 1 ELECCION

BROCHETAS FRIAS 2 ELECCIONES

BROCHETAS CALIENTES 2 ELECCIONES

FRITOS CRUJIENTES 2 ELECCION

CROQUETAS 2 ELECCION

HORNEADOS 1 ELECCION

CUCHARITAS CHINAS 2 ELECCION

SINFONIA DE SORBETES

## SHOW COOKING

TOSTAS SHOWCOOKING 1 ELECCION

## SHOW PRINCIPAL

ENSALADA DE PERDIZ CON SU ESCABECHE Y VERDURITAS

O

ARROZ MELOSO DEL BAJO GUADALQUIVIR

SUPREMA DE SALMON SOBRE CREMOSO DE PATATAS CON SALSA AL CAVA

O

CENTRO DE PRESA IBERICA CON FOIE Y SALSA AL PEDRO XIMENEZ

POSTRE SOBRE CREMA DE VAINILLA Y TULIPA DE HELADOS

RECENA A ELEGIR

# Sartoria Catering

EMOTIONS & SENSATIONS

## MENU IV

CANAPES VARIADOS SARTORIA

PIPETAS Y CHUPITOS 2 ELECCIONES

BROCHETAS FRIAS 3 ELECCIONES

BROCHETAS CALIENTES 2 ELECCION

FRITOS CRUJIENTES 3 ELECCION

CROQUETAS 2 ELECCION

HORNEADOS 1 ELECCION

CUCHARITAS CHINAS 2 ELECCIONES

SINFONIA DE SORBETES

## SHOW COOKING

TOSTAS SHOWCOOKING 2 ELECCION

## SHOW PRINCIPAL

ENSALADA DE FOIE, FRUTOS ROJOS Y PINONES TOSTADOS

O

ENSALADA DE BOGAVANTE CON VINAGRETA DE SETAS Y VERDURITAS

MERLUZA DE PINCHO EN SALSA VERDE CON SUS ALMEJAS

O

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE PEDRO XIMENEZ Y GRATIN DE PATATAS

POSTRE SOBRE CREMA DE VAINILLA Y TULIPA DE HELADOS

RECENA A ELEGIR

CONDICIONES DE CONTRATACION DEL SERVICIO

- 8% DE IVA NO INCLUIDO EN LOS PRECIOS
- PARA LA RESERVA DEFINITIVA DEL SERVICIO DE CATERING, SE REALIZARA UNA ENTREGA DE 600 EUROS
- SE CONFIRMARA EL NUMERO DE COMENSALES EL LUNES DE LA SEMANA DE LA BODA, ESTE NUMERO SERA EL QUE SE FACTURE POR EL SERVICIO REALIZADO,
- ESE DIA SE ENTREGARA EL 50 % DE LA FACTURACION TOTAL DE LA BODA Y EL RESTO DESPUES DEL EVENTO
- EL PRECIO DEL MENU INFANTIL ES DE 25 EUROS POR COMENSAL
- CUALQUIER CAMBIO DE PLATO O APERITIVO ESTARA SUJETO A MODIFICACIONES EN EL PRECIO FINAL
- EL CLIENTE SE RESPONSABILIZARA DE CUALQUIER ROTURA, HURTO, DESPERFECTOS U OTROS DANOS QUE POR RAZONES AJENAS AL CATERING SARTORIA, PUDIERAN PRODUCIRSE EN LAS INSTALACIONES ELEGIDAS PARA EL EVENTO
- CATERING SARTORIA NO SE HACE RESPONSABLE DE LA PERDIDA O DETERIORO DE OBJETOS QUE NO SE ENCUENTREN BAJO LA CUSTODIA DEL PERSONAL AUTORIZADO DURANTE EL EVENTO. ASI MISMO, DECLINA RESPONSABILIDAD SOBRE LOS CORTES DE FLUIDO ELECTRICO Y SIMILARES QUE SE PRODUZCAN AL MARGEN DE SUS COMPETENCIAS
- CONSULTENOS ESTAMOS DISPUESTOS A ACEPTAR SUS SUGERENCIAS Y ADAPTARNOS A SUS NECESIDADES
- CATERING SARTORIA NO PAGARA NINGUN CANON DE COCINA, NI DE LIMPIEZA, NI DE BASURA DE LAS HACIENDAS EN LAS QUE PRESTE EL SERVICIO SIENDO RESPONSABLES DEL PAGO DE ESTOS EL CLIENTE
- LA HORA EXTRA DE BARRA LIBRE SE COBRARA 6 EUROS POR PERSONA

## SERVICIOS OPCIONALES

- 3 HORAS DE BARRA LIBRE
- 4 HORAS DE BARRA LIBRE
- 5 HORAS DE BARRA LIBRE
- CHACINA D.O. HUELVA
- CHACINA D.O. HUELVA CON CORTADOR
- VENECIADOR VINO INCLUIDO Y SERVICIO
- SORBETE, MOJITO O CAIPIRINHA ENTRE PLATO
- BUFET DE QUESOS INTERNACIONALES
- BUFET DE CERVEZAS INTERNACIONALES
- BUFET DE TARTAS PARA EL POSTRE
- SERVICIO DE BUFET DE CHUCHERIAS
- SERVICIO DE BUFET DE AGUA CON AROMAS

# Sartoria Catering

EMOTIONS & SENSATIONS

## EL MENU INCLUYE

- PRUEBA DE MENU PARA UN MAXIMO DE SEIS PERSONAS
- TRASLADO DE COCINA, MENAJE Y MATERIAL DE CATERING
- MINUTA IMPRESA
- DOS CAMAREROS POR CADA TRES MESAS
- CENTRO DE MESA

