

Premium

catering **Rabanal**

Bodega

Manzanilla

Viña Doña Carmen Frizzante, Árabe Semidulce o Montespina Verdejo D.O Rueda

Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja o Viña Arnáiz D.O. Ribera del Duero

Vino espumoso

Cervezas, refrescos, zumos y agua mineral

Cóctel de entrada

Jamón ibérico de bellota (1 pieza por cada 100 comensales cortado en cocina y pasado en bandeja)

Aperitivos fríos Premium

(8 a elegir)

Bombón de foie y pasas al Pedro Ximénez

Bombón de queso y pistacho

Delicia de aceitunas variadas y AOVE

Panipuri crujiente con tartar de atún y aguacate

Cartuchitos de chicharrones

Sushi

Macarons con Foie de pato, crema de roquefort y crema de atún

Crema de ajoblanco y tataki de atún rojo

Crema de aguacate con verduritas

Tosta de jamón de pato y foie

Tosta de sardina ahumada y mermelada de tomate

Grissini con jamón ibérico de bellota

Dado de salmón ahumado con polvo de oro

Tataki de atún rojo con guacamole

Crema de salmorejo Cordobés

Tosta de jamón y guacamole


Panipuri relleno de ensaladilla tierra y mar

Aperitivos calientes Premium

(10 a elegir)

Pincho de solomillo de cerdo con crujiente de maíz y aderezo de miel

Zamburiñas a la plancha



Gambas al ajillo
Brocheta de gambón con salsa de ajo y perejil
Milhoja de patata, queso viejo y ali-oli de ajo negro
Fajitas mexicanas de pollo y verduras
Brochetas de langostinos con butifarra
Crujiente de ternera y teriyaki
Ravioli crujiente de queso, puerro y bacon
Gulas al ajillo
Cartuchitos de pescaito frito
Brochetas de atún
Langostinos de Sanlúcar envueltos en pasta griega
Brochetas de patatas chip con beicon
Croquetas caseras de puchero
Muslitos de codorniz villaroy
Cigarritos de langostinos
Gyoza de pollo y verduras
Brocheta de Dátil con beicon

Puntos fríos

Punto decorativo de botellines escarchados acompañado de cartuchitos de patatas artesanas
Stand de Mojitos
Barra de bebidas (cervezas, vinos, refrescos...)
Rebujito

Stands

Bodegón de quesos variados
Ibéricos: jamón ibérico, chorizo ibérico de cerdo, morcilla de cerdo Ibérico, caña de lomo ibérica, salchichón de venado y cecina de León
Croquetería: croquetas de bacalao, merluza con gambas, puchero, rabo de toro, setas, espinacas y jamón ibérico

Primer plato

(A elegir uno)

Crema fría de fresas con parmesano
Lomo de bacalao al soufflé con salsa de gambas
Gambas blancas de Huelva y langostinos
Crema de salmorejo andaluz
Atún de almadraba sobre cama de manzana y cebolla
Arroz caldoso con langostinos
Lomo de dorada al horno acompañado de saquito de verduras, queso curado de oveja y embutido ibérico con salsa a la naranja
Ensalada tropical (rúcula, langostinos, mango, aguacate, cherry y cebolla morada)

Sorbete

Piña colada, limón, mandarina... (A elegir uno)

Segundo plato

(A elegir uno)

Carrillera ibérica al oloroso acompañada de milhojas de patata al horno con cremoso de queso

Cabezal de cerdo ibérico a la reducción del Pedro Ximénez con patatas parisinas

Solomillo de cerdo (al foie, a la pimienta, boletus o alemana) acompañado de saquito de verduras, queso curado de oveja y embutido ibérico

Milhojas de pluma ibérica acompañada de milhojas de patata con cremoso de queso y mojo picón

Postres

(A elegir uno)

Tarta de queso horneada

Tarta comadre

Tarta tres chocolates

Trampantojo de fresa

Tarta chocogalleta Rabanal

(Incluye tarta nupcial - corte protocolario)

Buffet de café e infusiones

Barra libre

4 horas con bebidas de primeras marcas. Frutos secos, gominolas y cócteles incluidos (mojito, piña colada...)

Servicios incluidos

- Servicio de alto protocolo.
- Minutas*.
- Proporción de 1 camarero cada 9 comensales.
- Sillas palillería.
- Mantelerías a elegir entre varias opciones.
- Mesa redonda, IMPERIAL RÚSTICA o vestida.
- Bajo platos.
- PACK PROMOCIONAL GRATUITO DE DECORACIÓN (valorado en 9€ por comensal), incluye seating, punto de bienvenida, zona chill out o sofá, varios puntos decorativos, decoración barras de bebida, puntos luminosos, pasillos decorativos... Los modelos exactos de esta promoción están sujetos a la elección del catering basado en disponibilidad, temática, características del evento y recinto... Disponemos de decoración extra aparte de esta promoción.
- En el precio de nuestros menús se incluye montaje y desmontaje, personal de sala y cocina, etc...
- El IVA no está incluido.

OBSERVACIONES

- Entrega de 2000 € en concepto de reserva de fecha.
 - El número de comensales será confirmado 10 días antes de la celebración (el miércoles de la semana anterior). No obstante se os llamará 30 días antes para que deis una cifra aproximada.
 - Esta propuesta se podría adaptar a menú con un solo plato en mesa, al prescindir del primer plato el coste del mismo habría que emplearlo en ampliar el cóctel de entrada para pasar a un cóctel de 2 horas.
 - El menú infantil (hasta 10 años) está compuesto por mini hamburguesas, nuggets, patatas fritas, cono de chuches y helado.
 - Menú adolescente: Primer plato (a elegir entre variado de chacina o pizzas y croquetas), segundo plato (solomillo al whisky con patatas) y postre. El precio de estos menús es un 15% más económico que el de adultos.
 - Menú staff externo al catering: Se servirá el mismo menú que al resto de los adultos, el coste de estos menús será el 50% más económico que el de adultos.
 - Menú Degustación para 6 personas.
 - Menú Personalizado para alérgenos.
 - Los presupuestos son para sitios que no presenten complicaciones extra, ni montajes en el día mismo de la celebración si ésta es a mediodía.
 - El precio ofrecido en este presupuesto tiene una validez de 30 días.
 - En el lugar de celebración se requiere techo para la cocina en caso de agua.
 - La cantidad de aperitivos en el cóctel de entrada es de 360 gr por persona aproximadamente. En las celebraciones de menos de 150 invitados se reducirá levemente la variedad de aperitivos, la cantidad total en gramos por comensal se quedan igual.
 - En caso de haber un Wedding planner Catering Rabanal valorará qué sugerencias de éste se pueden llevar a cabo en lo que respecta a nuestro trabajo y responsabilidad. Si se da el visto bueno se presupuestarán aparte aquellas que supongan un gasto extra.
 - En el caso de incluir recena, la contratación de este servicio será obligatorio con Catering Rabanal.
 - Posibilidad de contratar un asistente a disposición de los novios el día del evento (consultar precio).
 - El número de invitados por mesa aconsejable es 10.
 - Las marcas de bebidas de alcohol son las siguientes:
Ron: Legendario, Barceló.
Whisky: JB, White label.
Ginebra: Beefeater, Seagrans, Beefeater pink.
Licores: Licor de manzana y licor de mora.
Varios: Ponche, Malibú, Vodka Eristoff.
- En caso de que se agote una marca, siempre hay otra marca de sustitución de la misma calidad.
- *El cliente podrá aportar un diseño de minuta diferente a los propuestos. En este caso, siempre que el catering se encargue de la impresión, se cobrará un extra de 30 € en concepto de manipulación del archivo.