

MENÚS SENTADOS EVENTOS 2026



635 87 46 82

info@mariagarciaadesolacateringyeventos.es

www.mariagarciaadesolacateringyeventos.es

MENÚ N°1

CÓCTEL DE APERITIVOS

- Jamón de bellota de Extremadura
- Tabla de quesos, uvas y sus panes
- Macaron con crema de sobrasada y citricos
- Tosta de foie con confitura de higos
- Taquitos de salmón marinado con salsa de eneldo
- Croquetas de gambas al ajillo
- Croquetas de trufa

PRIMEROS (A ELEGIR UNO)

- Ensalada de trigo, quinoa blanca, quinoa negra, granada, pipas de calabaza, crujiente de maíz y perlas de mozzarella.
- Crema de setas con ravioli relleno de foie
- Pimientos del piquillo rellenos de langostinos
- Ensalada de ave escabechada con cherrys confitados

SEGUNDOS (A ELEGIR UNO)

- Roast beef de lomo alto con cebollitas caramelizadas
- Carrillera ibérica con salsa de chocolate y Gnocchis fritos
- Lomos de merluza con cremita de hinojo y verduritas salteadas
- Bacalao a baja temperatura con patata confitada en naranja

POSTRE (A ELEGIR UNO)

- Tarta de limón y merengue
- Tarta satcher
- Carrot cake
- Carpaccio de frutas de temporada

BEBIDAS (BARRA LIBRE)

- Vino Tinto Montelciego (Rioja)
- Vino Blanco Goleta Azul (Rueda)
- Cerveza
- Refrescos
- Agua
- Café e infusiones

69€/persona

+

IVA 10%

MENÚ N° 2

CÓCTEL DE APERITIVOS

- Bloddy Mary con berberecho
- Jamón de Bellota de Extremadura
- Tabla de quesos, uvas y sus panes
- Blinis con salmón marinado y salsa de eneldo
- Perlita de queso de cabra, membrillo y pistacho
- Pani puri con steak tartar
- Bocadito cochinita píbil, guacamole y cebolla morada cítrica
- Brocheta de langostino envuelto en panko con mayonesa de kimuchi

PRIMEROS (A ELEGIR UNO)

- Vichyssoise de patata morada con cigalitas a la plancha
- Carpaccio de buey con parmesano, canónigos y cherrys confitados al tomillo
- Lasaña de rape y langostinos con bechamel de curry
- Pata de pulpo a la brasa con parmentier de patata trufada

SEGUNDOS (A ELEGIR UNO)

- Solomillo con salsa de oporto y pimientos del piquillo caramelizados
- Magret de pato con frutos rojos
- Raya asada con concassé de tomate y cremita de Tirabeque
- Tataki de atún rojo

POSTRE (A ELEGIR UNO)

- Tarta de chocolate con avellanas
- Tarta fina de manzana con helado de vainilla
- Carpaccio de fruta de temporada
- Tiramisú clásico

BEBIDAS (BARRA LIBRE)

- Vino Tinto Montelciego (Rioja)
- Vino Blanco Goleta Azul (Rueda)
- Cerveza
- Refrescos
- Agua
- Café e infusiones

83€/persona

+

IVA 10%

MENÚ N° 3

CÓCTEL DE APERITIVOS

Sopita de cebolla gratinada

Jamón ibérico con picos

Tabla de quesos, uvas y sus panes

Cono con tartar de aguacate y tomate

Anchoas "OO" en pan de cristal y tomate rallado

Gyoza de verduras

Croquetas de chipirones en su tinta

Croquetas de jamón

PRIMEROS (A ELEGIR UNO)

Arroz meloso con setas

Habitas con chipirones y vieiras

Ensalada de sardina ahumada con rúcula y tomate en texturas

Patatas a la importancia con almejas

SEGUNDOS (A ELEGIR UNO)

Presa ibérica con barbacoa oriental y patatas graten

Confit de pato con reducción de oporto

Cuscus negro con corvina

Alcachofas en salsa verde con lascas de bacalao confitado

POSTRE (A ELEGIR UNO)

Torrija de panetone

Cheese cake

Mousse de chocolate y naranja

Carpaccio de frutas de temporada

BEBIDAS (BARRA LIBRE)

Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza (Rioja)

Vino Blanco Goleta Azul (Rueda)

Cerveza

Refrescos

Agua

Café e infusiones

95€/persona

+

IVA 10%

INFORMACIÓN ÚTIL

CONDICIONES GENERALES

1. Los precios NO INCLUYEN el I.V.A. del 10%.
2. El pedido mínimo es para 20 personas .
3. En el precio va incluida la prestación del servicio por parte del personal (camareros y cocineros) así como la limpieza del lugar de trabajo.
4. Los menús incluyen el menaje necesario para la degustación de comida y bebida.
5. El mobiliario y la decoración NO ESTÁN INCLUIDOS EN EL PRECIO. Consultar presupuesto de alquiler de mesas, sillas, carritos para candy bar, decoración floral;etc.

CONDICIONES DE PAGO Y CONTRATACIÓN

1. El presupuesto tendrá una validez de 30 días desde la fecha de envío al cliente.
2. En caso de aceptación, se entregará un anticipo del 50% en concepto de reserva de fecha mediante transferencia bancaria a la cuenta bancaria ES38 0081 2700 4600 0210 5618 o efectivo.
3. En caso de cancelación del evento a un mes de la fecha prevista, se devolverá la reserva completa. A menor antelación, no se realizarán devoluciones.
4. El 50% restante se abonará 72h antes del evento.
5. Asimismo, 72h antes del evento, se confirmará el número exacto de comensales. No habrá devoluciones posteriores a esta confirmación.
6. En caso de no disponer de electrodomésticos o espacio habilitado para montar la cocina, el cliente debe notificarlo y hacerse cargo de los costes correspondientes.
7. La hora de comienzo del evento es la que figura y se ha aceptado en el presupuesto. El catering no se hace responsable de posibles retrasos por parte del cliente y el posible coste extra de camareros que se puede generar.