Catering Benidorm

Catering Benidorm

Estimados clíentes:

Catering Benidorm está integrado por un equipo de profesionales que tiene el gusto de ofrecer un servicio integral a sus clientes, junto con un servicio de restauración que abarca desde la cocina tradicional hasta las últimas tendencias gastronómicas, primando la calidad, una cuidada elaboración y presentación de sus propuestas.

Nuestro objetivo como empresa es contribuir a que todo salga a la perfección en ese día tan inolvidable que van a vivir.

Estamos a su disposición:

Avd. María Auxiliadora, 23
Linares (Jaén), 23700
tlfn: 696 464 864 / 696 464 865

COPA DE ESPERA

(aprox. 75 min.)

Aperitivos Fríos

Jamón Ibérico con regañas.
Queso Manchego oveja con lágrimas de Picual y Nueces.
Lomo Ibérico
Blinis de mousse de gambas con huevas del salmorejo u queso fresco
Bocaditos de foie de pato y queso de cabra con azúcar moreno
Ajo blanco de almendras con cebolla caramelizada y pasas Corinto
Salmorejo de mango
Vol au vent de queso camenbert con brunoisse de membrillo y miel de caña
Cucharita de Ensalada de Perdiz.
Dips de glaseado de sepia en su tinta
Dips de bacalao con tomate con espinacas a la crema
Dips de Ensaladilla de gambas
Vasitos de Gazpacho de Frutos Rojos con Huevo de Codorniz y Guijuelo
Tronco de Crema de Queso con salmón ahumado
Steak tartar con guacomole suave
Vasito aguacate con pastel de cabracho

Aperitivos Calientes

Vasito de pure de Cachelos con pulpo Feira
Caramelos de Queso de cabra con frambuesa
Croquetitas caseras.
Delicias en adobo.
Daditos de camembert en tempura con mermeladas
Mini Crepes de Rabo de toro con tomate seco y aceiutnas negras
Verduritas en tempura

MENÚ 1

Entremeses de centro
Terrina de ciervo con ceniza de pistacho y mermelada de melocotón
***

Menú

***
1ºMilhojas de foie y queso de cabra con manzana caramelizada
***
2ºSorbete de limón
***
3º Jarrete de cerdo ibérico en salsa de manzana reineta , cebollitas caramelizadas
***
Postre
CheeseCake con frutos rojos
***
Coffee Corner

4 horas de Sesión de Barra Libre
con Mini pastelería, Candy-Bar y Recena

Catering Benidorm

MENÚ 2

Entremeses de centro
Paté de perdiz con piñones y reducción de P.X
***

Menú

1º Creps rellenos de Txangurro a la Vasca con salsa Americana.
***
2º Sorbete de limón
***
3º Milhojas de ibérico con foie, cebolla caramelizada, hojaldre
y reducción de vino tinto con patatas parisienne y cocotal de setas

Ó
3º Presa de cerdo ibérico de bellota confitada al tomillo limón
Ó
3ºDuo de lenguado relleno de calabacín en salsa de almendras y frito de puerros
***
Postre
Brownie con salsa de chocolate blanco y helado de vainilla
***
Coffee Corner
***
4 horas de Sesión de Barra Libre
con Mini pastelería, Candy-Bar y Recena

Catering Benidorm

MENÚ 3

Entremeses de centro
Terrina de ciervo con ceniza de pistacho y mermelada de melocotón
***

Menú
1º Vieira fresca salteada sobre espejo de crema de manzana verde y crudités
***
2º Sorbete de mandarina
***
3º Crepes de Rabo de Toro en su jugo con puré de cachelos Germinados de cebolla
O
3º Merluza rosada con picada andaluza y lecho de parmentier
***
Postre
Coulant de chocolate con helado de vainilla y sirope de chocolate
***
Coffee Corner
***
4 horas de Sesión de Barra Libre
con Mini pastelería, Candy-Bar y Recena

Catering Benidorm

MENÚ 4

Entremeses de centro
Gambas de Huelva y langostino de Sanlucar
***

Menú

1º Ensalada fresca con Ventresca, poché de cebolla morada y vinagreta de Mostaza
***
2º Sorbete de manzana verde
***
3º Lechazo segureño al aroma de tomillo de nuestra Sierra con puré de calabaza y patatas con cebollino
Ó
3º Bacalao a la Roteña con pasas y patatas confitadas a baja temperatura
***

Postre
Cookies
***
Coffee Corner
***

4 horas de Sesión de Barra Libre
con Mini pastelería, Candy-Bar y Recena

Catering Benidorm

MENÚ 5

Menú

1º Ensalada de perdíz de tiro, escabechada con vinagre balsámico y frutos del bosque.

O

1ºEnsalada de ahumados y gulas con salsa de yogurt con crema de balsámico

***

2º Sorbete de mojito

***

3º Escalopines de solomillo de ternera con demiglace y dado de papada confitada

O

3º Tournedor de rape con tocino ibérico a la gallegacon chucrut de berza aderezada

***

Postre

Tarta de Queso americana con fresas confitadas

***

Coffee Corner

***

4 horas de Sesión de Barra Libre

con Mini pastelería, Candy-Bar y Recena

Catering Benidorm

MENÚ 6

1º Salmorejo de Mango

**

2º Lomo de bacalao al ajotostao sobre lecho de puerros
y tallarines de calamar en su tinta.

***

3º Solomillo de buey a la Parrilla con puré de cachelos y cherrys

***

Postre
Manhattan.

***

Coffee Corner

***

4 horas de Sesión de Barra Libre
con Mini pastelería, Candy-Bar y Recena

Catering Benidorm

MENÚ 7

Entremeses de centro
Paté de perdiz con piñones y reducción de Pedro Ximénez
***

Menú
1º Crema de gazpacho con ceniza de ibérico
***
2º Lenguado relleno de gambas con salsa de esparragos trigueros
***
3º Confit de pato con nueces, pasas de Corinto y puré de manzana.
***

Postre
Panacotta
***
Coffee Corner
***
4 horas de Sesión de Barra Libre
con Mini pastelería, Candy-Bar y Recena

Catering Benidorm

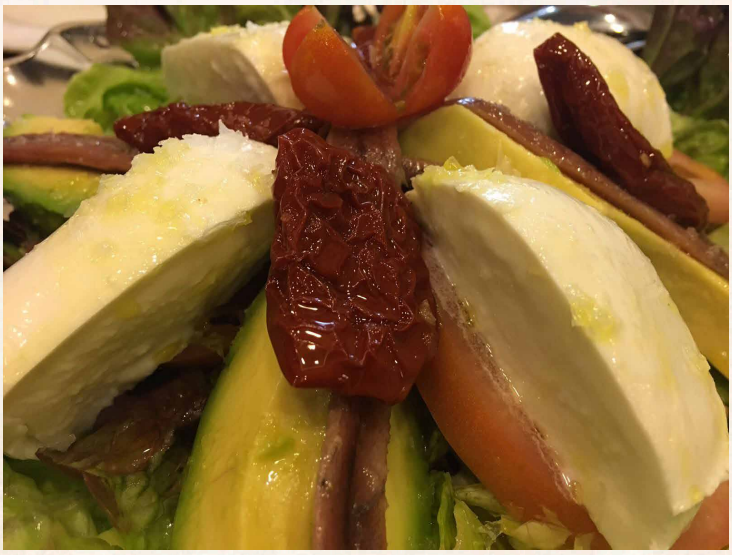
MENÚ 8

Entremeses de centro
Terrina de ciervo con ceniza de pistacho y mermelada de melocotón

Menú

1º Vieira gratinada a la vasca con bisque de carabineros
Ó
1º Ensalada fresca Bamboleo con vinagreta de frutos rojos
**
2º Sorbete de limón
***
3º Paletilla de cabrito lechal al horno con patatas a lo pobre y pimientos del Padrón
O
3º Lomo de rodaballo al grill con crema de alcachofas y salteado de gambas
***

Postre
Tres Chocolates
***
Coffee Corner
4 horas de Sesión de Barra Libre
con Mini pastelería, Candy-Bar y Recena



Catering Benidorm

MENÚ 9

Menú

1º Bogavante con ensalada de aguacates y frutas tropicales

***

2º Sorbete de mandarina

***

3º Carrillada Ibérica en salsa de manzanas con hojaldre y parmentier

***

Postre

Gold Rocher

***

Coffee Corner

***

4 horas de Sesión de Barra Libre
con Mini pastelería, Candy-Bar y Recena

Catering Benidorm

MENÚ 10

Entremeses de centro
Terrina de ciervo con ceniza de pistacho y mermelada de melocotón
***

Menú
1ºGambas de Huelva y langostinos de Sanlúcar
***
2ºSorbete de limón
***
3ºPluma Ibérica al grill con salsa trufada
***

Postre
Traspantojo di Tragus
***
Coffee Corner

4 horas de Sesión de Barra Libre
con Mini pastelería, Candy-Bar y Recena

Catering Benidorm

MENÚ 11

Entremeses de centro
Paté de perdiz con piñones y reducción de P.X
***

Menú
1ºMariscada Suprema (Gambas, langostinos, cigala y cuerpo)
***
2ºSorbete de mandarina
***
3ºTaco de secreto confitado a baja temperatura con redución de P.X.
***

Postre
Tragus
***
Coffee Corner

4 horas de Sesión de Barra Libre
con Mini pastelería, Candy-Bar y Recena

Catering Benidorm

MENÚ INFANTIL 1

Entremeses de Centro

Aceitunas rellenas
Patatas chips
Croquetitas caseras
***

Menú

Escalope (pechuga de pollo) a la Milanesa con patatas fritas.
***

Postre.
Helado

MENÚ INFANTIL AMERICANO 2

Nuguets de Pollo
Hamburguesa de Vacuno
Patatas Fritas
***

Postre
Helado

BEBIDAS

Cerveza
Refrescos
Agua mineral
Vermut
Tintos
Blancos
Vinos de Jerez

BODEGA

Tinto.- D.O. Ribera del Duero
Crianza D.O.Rioja
Blancos.-100%Verdejo.
D.O. Rueda.
Blancos
Cava
Sidra

Si desea otro vino le presupuestamos el costo de éste.

RECENAS

Campera (Pinchitos, salchichas parrilleras, chorizos, panceta….)

***

Manchega (Migas de pastor con huevos fritos de codorniz)

***

Clásica (perolitos de patatas a lo pobre con huevos rotos e iberico, lomo de orza y chorizitos al moriles)

***

Americana (Miniperritos, Minihamburguesas y montaditos de Lomo y Queso)

Catering Benidorm

BEBIDAS DE BARRA

WHISKY

J.B
BALLANTIMES
WHITE LABEL
DYC 8 AÑOS
CUTTY SARK

GIN

BEEFEATER
LARIOS
TANQUERAY
SEAGRAMS
RIVES ROSE

VODKA

ABSOLUTE

RON

BRUGAL
BARCELÓ
LEGENDARIO

VARIOS

MALIBÚ
BAYLEIS
MARTINI ROJO
MARTINI BLANCO
PONCHE

REFRESCOS

- COCA COLA
-COCA COLA LIGHT
-FANTA DE NARANJA
-FANTA DE LIMÓN
-SPRITE
-BITTER
-AGUA CON Y SIN
-TÓNICA
- COCA COLA CERO
-BATIDOS DE CHOCOLATE PULEVA
-ZUMOS VARIADOS MINUTE MAIT
-BURN
AQUARIUS
NESTEA

LICORES CON ALCOHOL

MANZANA

LICORES SIN ALCOHOL

MANZANA
MORA

Si desea otro tipo de bebida
o complementar con alguna otra
no dude en comentárnoslo.

Catering Benidorm

Galería

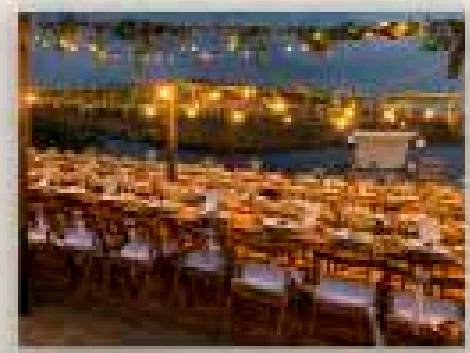
Catering Benidorm

Catering Benidorm

Santo Tomás

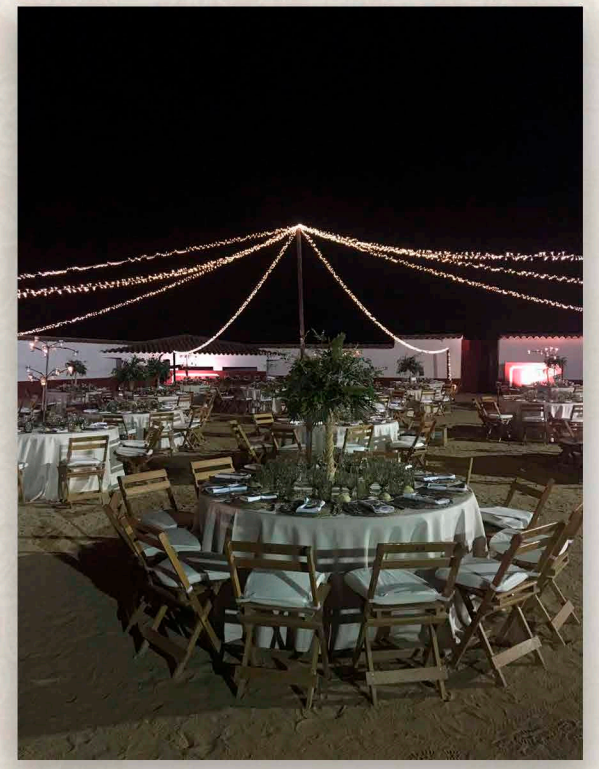
ENCUENTRA TU LUGAR

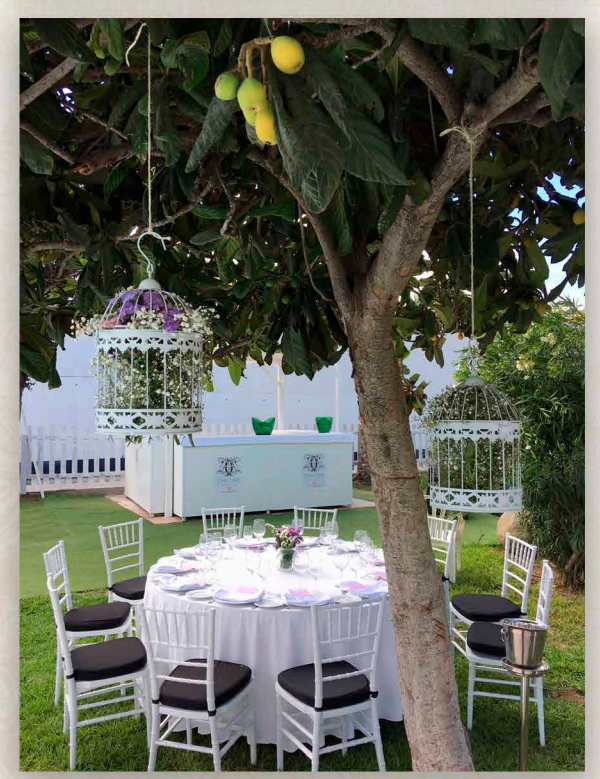
6



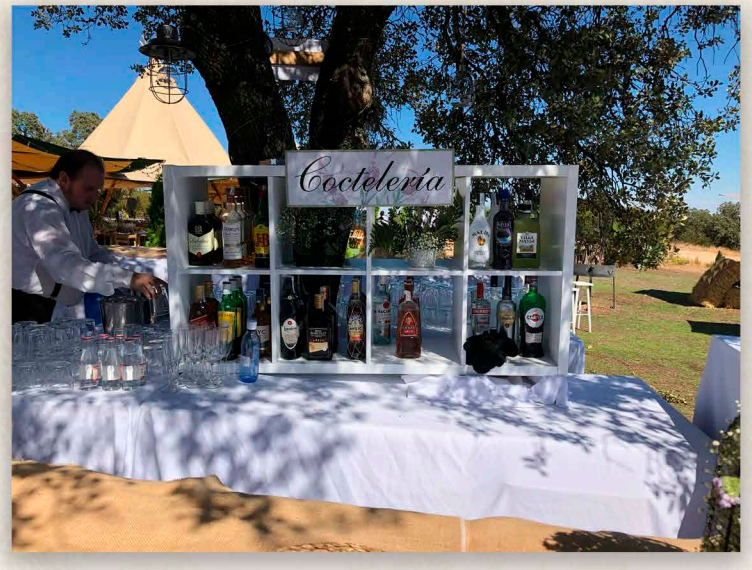
MOËT
MOËT

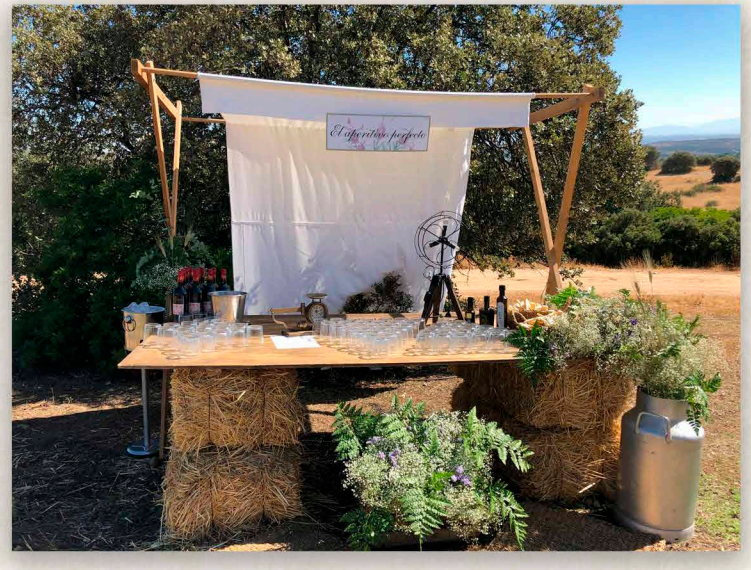
LOVE





Catering Benidorm





Catering Benidorm

Catering Benidorm

SERVICIOS ADICIONALES

- Cortador de Jamón 180,00 €. No incluye desplazamiento y jamones que se tarifan.(de cebo de campo 300€ und y de Bellota 500€ und)
- Venenciador de vinos, 420,00 € (incluye manzanilla).
- Cortadores de parmesano 500,00 €, incluye parmesano
-Espectáculo de cetrería (recomendado para ceremonias civiles y Halcón hace entrega de las arras)
-Montaje de ceremonias civiles 275 € paquete básico
-Mesa de recepción de invitados con agua y limonada 140 €
-Diferentes estaciones:
Pulpéiros (cociendo pulpo en directo) 380 €
Ostreros (abriendo ostras y conchas finas , ostra 3,5 €/unidad y concha 1,5 €/unidad)
freidurías de pescado (rape en adobo, boquerones al limón, salmonetes y calamares a la romana) 400 €
Estación de sushi (680 € Mkis, Niguiri, sushi)
Estaciones regionales 350 €
Arrocerías (arroz con bogavante, arroz negro, arroz campero) 450 €
Croqueterías (de sepia en su tinta, de ave e ibérico y boletus) 320 €
Estaciones de chacinas (Morcón ibérico, salchichón de bellota, jamón ibérico. Lomo de bellota y queso añejo) 520 €
Estación de quesos y panes (diferentes quesos nacionales e internaciones y panes variados)400 €
Grill (parrillada de carnes y verduras o brochetas variadas) 400 €
Flamenteca (surtidos de flamenquines combinando los mejores sabores) 400€
De la abuela (estación de guisos y potajes de antaño) 400€
Salmoteca (surtidos de Salmorejos con diferentes guarniciones) 400€
Estación de caza (corner de carnes y chacinas de caza) 450€
La estación perfecta (maridaje perfecto de Vermouth y anchoas) 500€
Hot Dog Minihamburguesas caseras y perritos) 350 €
-Bailadores o bailarinas(consúltenos)
Trompetista para amenizar el evento 300€ más desplazamiento
Montaje rustico con mesas vistas sillas de madera y copa en cristal labrado en color verde 3€
Doncellas para limpieza continua de aseos 190€
Pasavinos (115 €)
Bicicleta con kiosco de helados del año 1920 con helados de tres sabores clásicos y artesanos para la barra libre 350,00 €.
- Barra de coctelera con carta personalizada del evento y cinco sabores diferentes de cocteles, 500,00€
-Barra de gin-toneria (listado de ginebras premiun, servidas en copas de balón, con tónicas de alta gama y acompañamientos) 750 €
- Sr. de origen cubano para liar puros en directo y envitolando(consultar precios)
- Equipo de sonido y dj para música ambiental y barra libre, se personaliza al gusto del cliente 450,00 €, si necesitan doble equipo 750 €
- Contratación de orquesta (pedir tarifas).
- Hinchables 350,00 €

-Minutas a color 1€
- Atracciones para niños (payasos 225,00 €, magos 350,00 €)
-Tipis (carpas indigenas norte americanos) consultar
- Carpa (9,00 € /m) con tarimas (4,00 € /m), enmoquetado (2,00 €), cortinas interiores (3,00 €) , iluminación (gratis), etc.
- Grupos electrógenos 30 Kw. (60,00 € por día+ consumo de gasoil) más desplazamiento.
- Montaje de iluminación o fontanería (consúltenos)
- Cubiertos especiales, siempre al mismo precio que el resto de los invitados.(Diabéticos, alérgicos al gluten, proteína de la vaca, marisco etc., hipertensos, dietas blandas para chicas embarazadas o invitados de avanzada edad, etc..)
-Bebidas especiales fuera de carta (se presupuestan al costo)
- Autobuses (450,00 € desplazamiento máximo 60Km) , microbuses(300,00 € máximo 6 Km) y taxis (dependiendo del servicio)
- Setas de calor (100,00 € incluyendo una carga de gas)
- W.C. portátiles (Pedir tarifas diferentes modelos)
-
- Alquiler de coches clásicos, limusinas, deportivos, coches de caballos, etc (Pedir tarifas diferentes modelos)
- Kiosco de churros con chocolate, para finalizar la barra libre 370,00 €
-Kiosko americano de hot dog y minihambuguesas 300 €
-Cabinas de fotografías y Videos en directo(fotomatón)
- Espectáculos o exhibiciones ecuestres (Pedir diferentes tarifas)
- Equipos de climatización (frío o calor)
- Servicio de guardarropa 260,00 € (incluye una persona fija, perchas y burritos)
- Sillas Tiffany´s con cojín , disponemos de varias gamas de colores diferentes (4,50 € unidad)
- Barra de vinos para el cocktail (150,00 €)
- Estación de botellines para el cocktail 150 €
- Espectáculo de cetrería (recogida de las arras durante las ceremonias, etc. 1.000,00 €)
- Mariachis (consultar tarifas, dependiendo del espectáculo)
- Zona Chill-out iluminada 600 €
- Photocall, 100,00 €
- Photocall personalizado, 250,00 €
- Degustaciones promocionales 50 € en nuestro restaurante
- Degustación domiciliaria,(consúltenos)
- Sombrillas 30 €

OFERTA EVENTOS 2018, servicio de Fotográfo al 50%, CONSULTENOS

Todos estos servicios serán mera competencia de Catering Benidorm

NUESTROS CLIENTES MÁS DISTINGUIDOS

Viajes Halcón.
Princesa Dña. Dessiree de Hohenlohe
Ayuntamiento de Linares.
Ayuntamiento de Andújar.
Ayuntamiento de la Carolina.
Junta de Andalucía. Medio Ambiente.
Egmasa.
Ministerio de Fomento.
Tesorería de la Seguridad Social.
Heineken España.
Volvo.
Grupo Sando.
O.N.C.E.
Caja Rural Provincial.
A.N.C.E.
Cuerpo Nacional de Policía de Linares.
Guardia Civil de Linares.
Colegio Oficial de Arquitectos de Jaén.
061.
Vías y Construcciones.
Cruz Roja.
Carlson Wagonlit.
Repsol.
Universidad de Jaén.
Ropero e Hijos.
Constructora CHM
D. Enrique Ponce.
D. José María Barreda.
D. Samuel Flores.
Dña. Gloria March
D. Leocadio Marín.
D. Fermín Cacho.
Condepols

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para reserva fecha será necesaria la firma del contrato de servicios,y un depósito de 2.000,00 €, en concepto de reserva que será descontada del total de la factura a la finalización de la celebración.
Caso de anulación se perderá dicha entrega.

-En el precio del menú está incluido: la copa de bienvenida, menú, barra libre, servicio de camareros, desplazamiento, 1ª visita a la finca
y cocina, centros de mesa existentes en la web y degustación para seis invitados .Cualquier otro concepto se cobrará aparte.

-Todos los menús están sujetos a los cambios que se deseen realizar, ajustando el precio a dicha relación.

-El cliente podrá elegir: vajilla, cubertería, cristalería, mantelería, y bajo-platos entre los existentes.
-La decoración el evento no está incluida en el precio.
-La confirmación de comensales se hará 12 días antes de la celebración.

-El pago del servicio se realizará a la finalización de éste, mediante talón bancario.

-Si la contratación del servicio se realiza por un número inferior a 200 personas estos precios se verían incrementados en 1€ cada 10 invitados (adulto) menos.

Catering Benidorm

Avd. María Auxiliadora, 23
Linares (Jaén), 23700
Tlfno de contacto: 696 464 864 / 696 464 865