



MENÚS ESPECIALES CATERING ONDARRETA

APERITIVOS

Jamón Ibérico de Bellota D.O. (100gr)	€
Jamón Ibérico de Cebo (100gr)	€
Jamón Ibérico con Picos y Regañas (200gr)	€
Lomo Ibérico con Picos y Regañas (100gr)	€
Block de Foie con Mermelada de Frambuesa (200gr)	€
Pan de Pasas para servir con Foie	€
Queso Manchego Curado (500gr)	€
Mortadela con Queso Parmesano y Grisinis (200gr)	€
Mini-Crepes de Gulas (20 unidades)	€
Tacos de Salmón con Salsa de Miel y Mostaza (30 unidades)	€
Mozarella de Búfala con Tomate y Pesto	
Paté de Perdiz	
Crudites con Salsa	
Marisco (Gamba Blanca, Ostras, Percebes)	Según mercado

CREMAS Y CONSOMÉ

Crema de Lombarda
Consomé Casero
Crema de Carabineros
Crema de Calabaza con Lascas de Parmesano
Bullabesa (Sopa de Marisco)

PRIMER PLATO

Ensalada de Langostinos
Ensalada de Manzana, Lombarda y Nueces
Pastel de Salmón y Verduras (8-10 raciones)
Pastel de Merluza (8-10 raciones)
Pimientos rellenos de Bacalao (4 unidades)
Tartar de Aguacates con Gambas
Tartar de Atún
Tartar de Salmón
Pappardelle con Boletus y Foie



SEGUNDO PLATO

Solomillo a la Broche

Carrillera glaseada con Puré de Manzana

Pularda asada con Salsa de Frutos Secos y Lombarda (6 pax)

Pularda rellena de Foie y Trufa con Orejones (6 pax)

Merluza rellena de Txangurro

Merluza rebozada con Salsa de Chipirones

Merluza rebozada con Chipirones en su Tinta

Chipirones en su Tinta

Confit de Pato con Salsa de Ciruelas

Roast-Beef con Verduras

Pintada rellena de Setas y Foie

Steak Tartar

POSTRES

Strudel de Manzana (8 raciones)

Flan de Turrón

Tarta de Queso y Chocolate (8 raciones)

Tarta de Limón (8 raciones)

MATERIAL OPCIONAL

Mesas de 8-12 comensales, sillas y mantelería

Menaje

Personal de Cocina. Día 24 de Diciembre NO DISPONIBLE

Personal de Cocina. Día 25 de Diciembre 125€ servicio de 4horas/persona

CONDICIONES DE REPARTO

Dadas las fechas, el reparto a domicilio se realizará antes de las 18:00h del día 24 y 31 de Diciembre. (No se repartirá los días 25 y 1, comidas sin personal)

Entrega gratuita para pedidos superiores a 250€

Pedido mínimo para 8 pax.

El número de personas confirmado por el cliente 48 horas antes de la Celebración, será el que se facture.

LOS PRECIOS LLEVAN EL 10% IVA INCLUIDO, EN CASO DE MODIFICACIÓN POR PARTE DEL ESTADO SE APLICARÁ EL IVA VIGENTE