



Oficinas en
Calle Huerta el Conde, núm 34
El Viso del Alcor, 41520 (Sevilla)
email: info@cateringlavega.com

www.cateringlavega.com

MENÚ

INSPIRACIÓN DEL CHEF



MENÚ INSPIRACIÓN DEL CHEF

SERVICIO DE MENÚ MÍNIMO PARA 100 COMENSALES

CÓCTEL DE BIENVENIDA | 2 HORAS

RECEPCIÓN CON BEBIDAS A LA ENTRADA DE LOS INVITADOS

**

SELECCIÓN DE 25 TIPOS DE APERITIVOS A ELEGIR DE LAS LISTAS ANTERIORES

**

BODEGÓN DE VINOS

**

CARRO DE BOTELLINES
(CON DOS TIPOS DE CERVEZAS)

**

MESA IMPERIAL BUFFET DE QUESOS

**

1 JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CADA 100 COMENSALES CORTADO POR NUESTRO MAESTRO CORTADOR

**

A ELEGIR 3 BUFFETS:

MESA SE SUSHI

**

MESA DE TORTILLAS

**

MESA DE MARISCOS Nº 1

**

SHOW COOKING BARBACOA Nº 1

**

SHOW COOKING GUISOS o ARROCES

**

BARRA DE VERMUTH o GIN TONIC o MOJITO o VENENCIADOR/A DE MANZANILLA

BODEGA

CERVEZA CRUZCAMPO, SIN ALCOHOL Y REFRESCOS SURTIDOS

**

MANZANILLA DE SANLÚCAR

**

MOSCATO BLANCO NY o SIMILAR

**

RIOJA BERONIA o SIMILAR

**

AGUA MINERAL

MENÚ INSPIRACIÓN DEL CHEF

EN LA MESA

ENTRE PLATOS

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA, MANDARINA, FRUTOS ROJOS, MOJITO o PIÑA COLADA

EL PLATO PRINCIPAL

A ELEGIR DE LA LISTA PLATOS "TRADICIÓN ANDALUZA"

POSTRE

POSTRE INDIVIDUAL o PORCIÓN DE TARTA o BUFFET DE MINI PASTELERÍA o POSTRE HELADO

o

POSTRE GOURMET o POSTRE HELADO GOURMET o BUFFET DE TARTAS

(Consultar Precio)

BRINDIS

COPA DE CAVA o COPA DE LICOR AL GUSTO

**

CHUPITO DE LICOR AL GUSTO

(Consultar Precio)

**

CAFÉ AL GUSTO



BODAS
2019-2020