



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

www.cateringlavega.com

MENÚ

GOURMET



MENÚ GOURMET

CÓCTEL DE BIENVENIDA | 90 MINUTOS

RECEPCIÓN CON BEBIDAS A LA ENTRADA DE LOS INVITADOS

**

SELECCIÓN DE 20 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 1 BUFFET:

SHOW COOKING GUISOS o ARROCES

**

SHOW COOKING BARBACOA Nº 1

**

MESA DE MARISCOS Nº 1

BODEGA

CERVEZA CRUZCAMPO, SIN ALCOHOL Y REFRESCOS SURTIDOS

**

MANZANILLA DE SANLÚCAR

**

MOSCATO BLANCO NY o SIMILAR

**

RIOJA BERONIA o SIMILAR

**

AGUA MINERAL

MENÚ GOURMET

EN LA MESA

DE PRIMERO

A ELEGIR DE LA LISTA PLATOS "TRADICIÓN ANDALUZA"

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

(Consultar Precio)



BODAS
2019-2020