



Corners y buffets temáticos
Alabardero Catering 2018



Tabla de la ruta por el norte de España

- ❖ Bacalao al pil-pil en su cazuelita de barro
- ❖ Empanada de rape y berberechos
- ❖ Pimientos del piquillo con brandada sobre chipirona clásica
- ❖ Solomillo de cerdo al queso de Picón de Bejes-Tresviso

Show Cooking

- ❖ Pulpo a la gallega
- ❖ Rape y almejas en salsa verde

Precio: 11,00€ por persona + 10%IVA



Tabla de la ruta por el litoral mediterráneo español

- ❖ Coca recapte con sardinas marinadas
- ❖ Atún con sanfaina
- ❖ Escalivada de butifarra al vino blanco

Show Cooking de paellas*

- ❖ Paella tradicional Valencia de pollo, conejo, verduras de temporada y garrafón
- ❖ Paella negra con alioli
- ❖ Arroz abanda
- ❖ Paella de verduras de la huerta con alcachofas y judiones

*Para el show cooking solamente se podrá elegir entre dos paellas

Precio: 11€ por persona + 10%IVA



Tabla de la ruta por el sur de España

- ❖ Chupito de gazpacho andaluz con su guarnición
- ❖ Tortitas de camarón entre muelles
- ❖ Ensalada malagueña de bacalao, naranja y patata
- ❖ Sobre costra de sal gamba del estrecho

Show Cooking

- ❖ Espeto de sardinas
- ❖ **Fritura en un tenderete**

Boquerón frito

Rabas de calamar

Cazón en adobo

Precio: 11€ por persona + 10%IVA

Alabardero Farmer Table

Embutidos

Jamón ibérico de bellota al corte
Lomo, chorizo y salchichón ibérico
Lomo de orza adobado al corte a las cinco pimientos

Encurtidos

Piparras en vinagre, aceitunas variadas, pepinillos en vinagre, cebolla roja encurtida
Quesos marinados con encurtidos a la pimienta, laurel y clavo

Quesos

Gran Padano, Idiazábal, Mahón, Queso azul entre pinzas

Acompañamientos

Mermeladas ecológicas y confituras de la tierra,
cebolla morada caramelizada, membrillo y frutos secos

Selección de panes

Pan rústico, candeal, regañá, sticks y crackers

Show Cooking

Migas del pastor con uvas

Precio: 12€ por persona + 10%IVA



Fusión USA-tex mex

- ❖ *Sloppy Joe* con carne picada y pimientos asados
- ❖ *Pulled pork* con carne estilo tex-mex y cebolla al vinagre balsámico
- ❖ *Roastbeef New Jersey sandwich style* con jalapeños y salsa remoulade
- ❖ Quesadillas de pollo, champiñón, queso cremoso y *sour cream* picante

Show Cooking

- ❖ Guacamole tradicional mexicano con pico de gallo, queso crema y puré de frijoles
- ❖ *Cheasepeak burger crab cakes* con cítricos y mahonesa de *Old Bay*

Precio: 11€ por persona + 10%IVA



La Cevichería Japonesa (fusión nikkei Perú-Japón)

- ❖ Sushi hosomaki de cangrejo
- ❖ Nigirizushi de pescados
- ❖ Tataki de atún sobre crema de maíz y adobo de ají panca
- ❖ Ceviche Bloody Mary de lenguado y langostinos

Todos ellos servidos con salsa Tsume y salsa ponzu

Show Cooking

- ❖ Ceviche nikkei de pulpo parrillero
- ❖ Atún y salmón en tartar con encurtidos, yuzu, mostazas y leche de tigre sobre wanton frito

Precio: 12€ por persona + 10%IVA



Cocina de Vanguardia

- ❖ Mojito molecular
- ❖ Aceituna líquida con tapenade de anchoa
- ❖ Pulpo a la gallega sobre aceite texturizado y pimentón nitro
- ❖ Cristal de gazpacho con nieve de queso
- ❖ *Flashpacho* andaluz
- ❖ Bizcocho al momento de pistacho con cereza, anchoa y peta zeta
- ❖ Piruletas y espumas nitro de sabores

Show Cooking

- ❖ Dragón nitro pop-corn
- ❖ *Crioboll*-sopa helada de espárragos plancha dulce con aceite caramelizado
- ❖ Morcilla con algodón de manzana

Precio: 14€ por persona + 10% IVA

Condiciones generales

Estas propuestas han sido valoradas para un mínimo de 100 asistentes

En caso de que sean menos de lo indicados se abonará un suplemento en concepto de logística, estructura y servicio

Posible suplemento por desplazamiento no incluido, a valorar en el momento de conocer la ubicación exacta del servicio

Precios orientativos, sujetos a modificación en el momento de concretar la propuesta

Servicios incluidos en el precio

Personal de servicio

Servicio de mesa (vajilla, cubertería, cristalería y mantelería)

Coordinación general (transporte, montaje, recogida y limpieza)

Forma de pago y cancelación

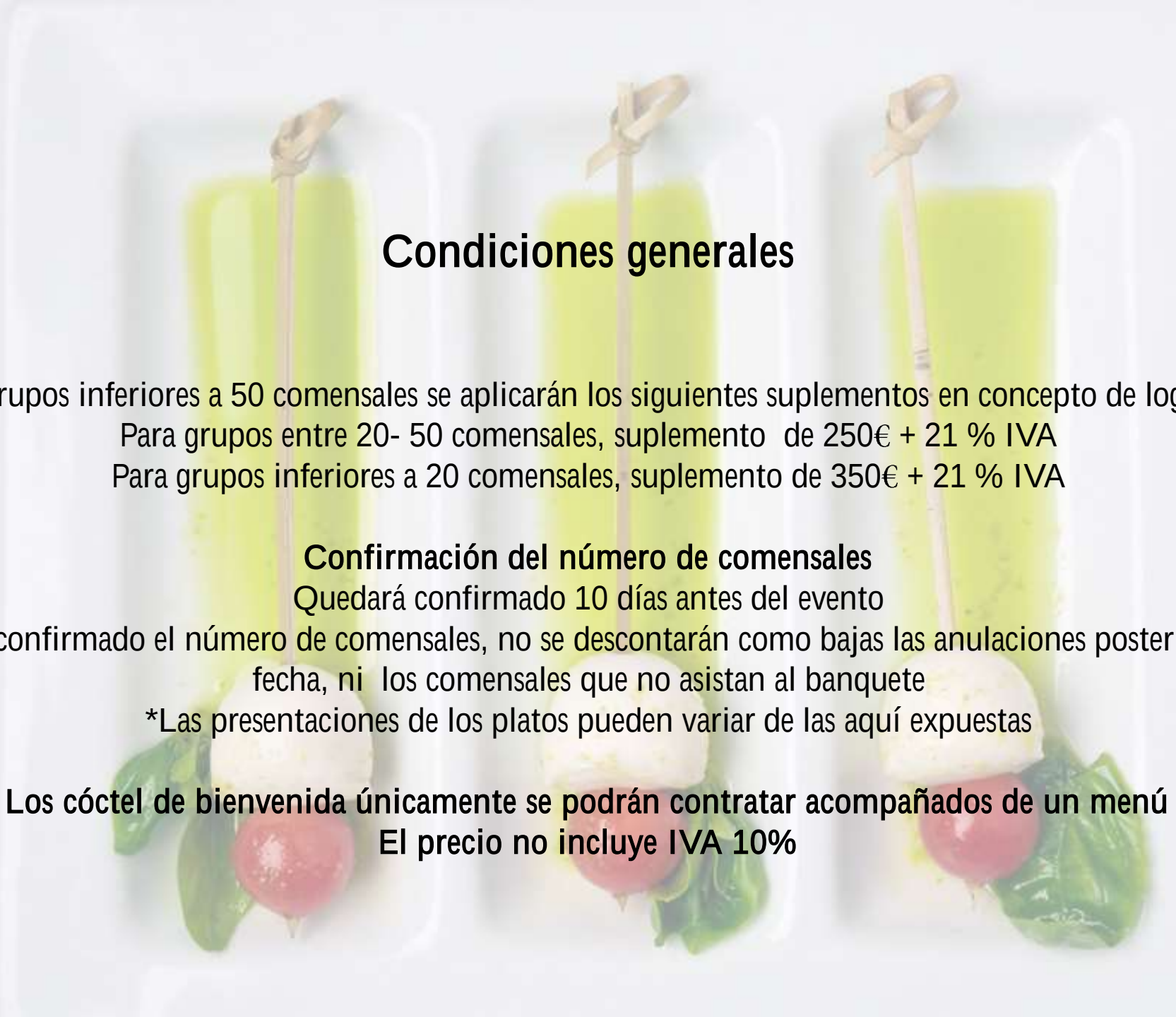
Para la reserva en firme se deberá abonar un depósito del 25% mediante transferencia bancaria entregando el justificante de pago.

El restante ha de ser abonado 10 días antes del evento, indicando el número de invitados total a facturar.

Una vez confirmado el número de comensales, no se descontarán como bajas las anulaciones posteriores a esa fecha, ni los comensales que no asistan al banquete.

Los invitados adicionales se facturarán como extras tras el evento por el mismo de servicio completo que el resto de comensales.

La reserva quedará formalizada con el abono del anticipo a cuenta y comunicados todos los datos por escrito



Condiciones generales

Para grupos inferiores a 50 comensales se aplicarán los siguientes suplementos en concepto de logística:

Para grupos entre 20- 50 comensales, suplemento de 250€ + 21 % IVA

Para grupos inferiores a 20 comensales, suplemento de 350€ + 21 % IVA

Confirmación del número de comensales

Quedará confirmado 10 días antes del evento

Una vez confirmado el número de comensales, no se descontarán como bajas las anulaciones posteriores a esa fecha, ni los comensales que no asistan al banquete

*Las presentaciones de los platos pueden variar de las aquí expuestas

Los cóctel de bienvenida únicamente se podrán contratar acompañados de un menú

El precio no incluye IVA 10%

A close-up photograph of three identical skewers of food arranged horizontally on a white rectangular plate. Each skewer features a small wooden loop at the top, a long, thin, light-green vegetable (likely a cucumber or zucchini) in the middle, a round white mozzarella cheese ball at the bottom, and a small red cherry tomato at the very bottom. The background is a soft, out-of-focus white.

¡Muchas gracias!

David Rodríguez | 679 631 495 | comercial1@grupolezama.es | www.grupolezama.es

ALABARDERO
CATERING