



COCKTAILS Y BUFFETS PARA
EMPRESAS
ALABARDERO CATERING



MENÚ 1

- ❖ Yogur de foie con mermelada de tomate y naranja picante
- ❖ Guisante licuado, salmón y encurtidos
- ❖ Ensalada de sandía, queso feta, jamón y toque mentolado
- ❖ Sardina marinada con asadillo de pimientos y coliflor
- ❖ Bocadillo de carne picada y pisto manchego
- ❖ Arroz cremoso de boletus con tallarines de sepia
- ❖ Croquetas cuadradas de jamón de la abuela
- ❖ Espárragos verdes en tempura con salmorejo

Un toque dulce

- ❖ Frutos rojos al cava y cassis con mascarpone
- ❖ Bizcocho de pistacho, café y chocolate

Bebidas

- ❖ Agua mineral, refrescos, cerveza
- ❖ Vino Rioja crianza
- ❖ Vino blanco de Rueda

Precio: 38,50€ por persona + 10% IVA

MENÚ 2

- ❖ Mojito de foie con *streusel* y pan de remolacha
- ❖ Salmorejo de cereza con pistacho, anchoa y nieve de queso
 - ❖ Gel de melón cantalupo con jamón deshidratado
 - ❖ Snack de parmesano con orégano
- ❖ Mejillón con tallarín de verduras escabechadas y sopa de pomelo
- ❖ Mini taco de pollo adobado, aguacate, queso crema y frijoles
- ❖ Salmón marinado con algodón de cítricos y sorpresa de fresa
- ❖ Cono de pimientos rojos con brandada de bacalao naranja y kikos
 - ❖ Crema de berenjena con queso azul
 - ❖ Croquetas de jamón cuadradas de la abuela

Un toque dulce

- ❖ Frutos rojos al cava y cassis con mascarpone
 - ❖ Arroz con leche
 - ❖ Piruletas y rocas de chocolate y cereales

Bebida

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino Rioja crianza
Vino blanco de Rueda

Precio: 44€ por persona + 10% IVA

MENÚ 3

- ❖ Cristal de gazpacho con sus crudités de verduras
- ❖ Pulpo a la parrilla, crema de ají panca y yuca frita
- ❖ Yogurt de foie con mermelada de tomate y naranja picante
 - ❖ Ceviche de mero con boniato
 - ❖ Colín de pan con jamón y su sopa de tomate
 - ❖ Crema de cangrejo con salsa Old Bay con regañá
- ❖ Coca de setas con queso cremoso de hongos y perlas de Módena
 - ❖ Arroz cremoso de morcilla con chupa-chups de codorniz
 - ❖ Marmitako tataki
- ❖ Salmón en gabardina de tinta de calamar con *sour cream*
 - ❖ Crema de berenjena con queso azul
 - ❖ Cucurucho de rabas de calamar del casco viejo

Un toque dulce

- ❖ Frutos rojos al cava y cassis con mascarpone
 - ❖ Bizcocho de pistacho, café y chocolate
 - ❖ Piruletas y rocas de chocolate y cereales

Bebidas

- ❖ Agua mineral, refrescos, cerveza
 - ❖ Vino Rioja crianza
 - ❖ Vino blanco de Rueda

Precio: 47,50€ por persona + 10% IVA

MENÚ 4

Cocktail

- ❖ Jamón ibérico de recebo especial al corte
- ❖ Surtido de quesos: Grana Padano, Queso Manchego, Mahón, Flor de Esgueva e Idiazábal
 - ❖ Yogurt de foie con mermelada de tomate y naranja picante
 - ❖ Guisante licuado, salmón y encurtidos
 - ❖ Ensalada de sandía, queso feta, jamón y toque mentolado
 - ❖ Sardina marinada con asadillo de pimientos y coliflor
 - ❖ Bocadillo de carne picada y pisto manchego
 - ❖ Arroz cremoso de boletus con tallarines de sepia
 - ❖ Croquetas cuadradas de jamón de la abuela
 - ❖ Espárragos verdes en tempura con salmorejo

Un toque dulce

Mini torrija del Alabardero con helado de vainilla

Cítricos y piña flambeado a las hierbas con cointreau y su sopa de chirimoya

Carajillo en un postre

Bebidas

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino Rioja crianza

Vino blanco de Rueda

Precio: 59,50€ por persona + IVA 10%



MENÚ 5

ALABARDEO FARMER TABLE

En buffet

Chacinas

- ❖ Jamón ibérico de bellota al corte
- ❖ Lomo, chorizo y salchichón ibérico
- ❖ Lomo de orza adobado al corte a las cinco pimientas
- ❖ Fuet-sarta de chorizo y morcilla patatera extremeña

Encurtidos

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

Quesos

- ❖ Grana Padano, Idiazábal, Mahón, Queso Azul entre pinzas, Queso de Murcia al vino y queso de cabra

Acompañamientos

- ❖ Mermeladas y confituras, cebollas caramelizadas y membrillos

Selección de panes

- ❖ Pan rústico, candeal, regañá, sticks y crackers



MENÚ 5

Cocktail

- ❖ Cristal de gazpacho con sus crudités de verduras
- ❖ Pulpo a la parrilla, crema de ají panca y yuca frita
- ❖ Yogurt de foie con mermelada de tomate y naranja picante
- ❖ Ceviche de mero con boniato
- ❖ Entre macetas tomate falso de pate y arena de hierbas
- ❖ Crema de cangrejo cremoso al Old Bay con regañá
- ❖ Coca de setas con queso cremoso de hongos y perlas de Módena
- ❖ Piruleta de morcilla con algodón de manzana
- ❖ Marmitako tataki
- ❖ Salmón en gabardina de tinta de calamar con *sour cream*
- ❖ Crema de berenjena con queso azul
- ❖ Cucurucho de rabas de calamar del casco viejo



MENÚ 5

Un toque dulce

- ❖ Mini torrija del Alabardero con helado de vainilla
- ❖ Cítricos y piña flambeado a las hierbas con Cointreau y su sopa de chirimoya
- ❖ Pisto de melocotón, magdalena y catalana

Bebidas

- ❖ Agua mineral, refrescos, cerveza
- ❖ Vino Rioja crianza
- ❖ Vino blanco de Rueda

Precio: 79€ por persona + IVA 10%



MENÚ 6

En buffet

- ❖ Jamón ibérico de cebo especial al corte
- ❖ Surtido de quesos: Grand Padano, Queso Manchego, Mahón, Flor de Esgueva e Idiazábal
- ❖ Yogurt de foie con mermelada de tomate y naranja picante
- ❖ Guisante licuado, salmón y encurtidos
- ❖ Ensalada de sandía, queso feta, jamón y toque mentolado
- ❖ Bocadillo de carne picada y pisto manchego
- ❖ Arroz cremoso de boletus con tallarines de sepia
- ❖ Espárragos verdes en tempura con salmorejo



MENÚ 6

Tabla Ruta por el norte de España

- ❖ Bacalao al pilpil en su cazuelita de barro
- ❖ Empanada de rape y berberechos
- ❖ Pastel de cabracho
- ❖ Pimientos del piquillo con brandada sobre chipirona clásica

Show cooking

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

Tabla Ruta por el sur de España

- ❖ Shot de gazpacho andaluz con su guarnición
- ❖ Regañá con alboronía y queso rondeño
- ❖ Ensalada malagueña de bacalao, naranja y patata
- ❖ Croqueta de rabo de toro a la cordobesa

Show cooking

- ❖ Espeto de sardinas
- ❖ Cazón en adobo



MENÚ 6

Un toque dulce

- ❖ Mini torrija del Alabardero con helado de vainilla
- ❖ Tocino de cielo, horchata y yuzu
- ❖ Pisto de melocotón, magdalena y catalana

Bebidas

- ❖ Agua mineral, refrescos, cerveza
- ❖ Vino Rioja crianza
- ❖ Vino blanco de Rueda

Precio: 93,50€ por persona +10% IVA



Cocktail Premium

- ❖ Steak tartar a las dos mostazas con guacamole y encurtidos
- ❖ Cono de pimientos rojos con brandada de bacalao, naranja y kikos
- ❖ Yogur de foie con mermelada de tomate y naranja picante
- ❖ Ceviche de mero con boniato
- ❖ Entre macetas, tomate falso de paté y arena de hierbas
- ❖ Crema de cangrejo cremoso con salsa Old Bay con regañá
- ❖ Arroz cremoso de boletus con tallarines de sepia
- ❖ Tortilla de patata siglo XXI
- ❖ Marmitako tataki
- ❖ Salmón en gabardina de tinta de calamar con *sour cream*

Alabardero Farmer Table

Chacinas

- ❖ Jamón ibérico de bellota al corte
- ❖ Lomo, chorizo y salchichón ibérico
- ❖ Lomo de orza adobado al corte a las cinco pimientas
- ❖ Fuet-sarta de chorizo y morcilla patatera extremeña

Encurtidos

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

Quesos

- ❖ Grana Padano, Idiazábal, Mahón, Queso Azul entre pinzas, Queso de Murcia al vino y queso de cabra

Acompañamientos

Mermeladas y confituras, cebollas caramelizadas y membrillos

Selección de panes

Pan rústico, candeal, regañá, sticks y crackers

Cocina de vanguardia

- ❖ Mojito molecular
- ❖ Pulpo a la gallega sobre aceite texturizado y pimentón nitro
 - ❖ Cristal de gazpacho con nieve de queso
 - ❖ *Flahspacho* 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

Un toque dulce

- ❖ Mini torrija del alabardero con helado de vainilla
- ❖ Cítricos y piña flambeado a las hierbas con Cointreau y sopa de chirimoya
 - ❖ Carajillo en un postre frutos rojos al cava y cassis con mascarpone

Bebidas

- ❖ Agua mineral, refrescos, cerveza
 - ❖ Vino Rioja crianza
 - ❖ Vino blanco de Rueda

Precio: 109€ 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%

Más información

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



¡Muchas gracias.

ALABARDERO
CATERING