

ALABARDEO
CATERING



Bodas 2018



El cocktail

- ❖ Jamón ibérico de Guijuelo ó Surtido de quesos: Grana Padano, Queso Manchego, Mahón y Flor de Esgueva

Chupitos

- ❖ Yogur de foie con mermelada de tomate y naranja
- ❖ Cristal de gazpacho con sus crudités de verduras
- ❖ Salmorejo de cereza con pistacho, anchoa y nieve de queso
- ❖ Guisante licuado, salmón y encurtidos
- ❖ Crema de lentejas pardinas, pollo al curry y capuchina de queso de cabra
- ❖ Pulpo en adobo a la parrilla, crema de ají panca y yuca frita



En miniatura

- ❖ Ensalada de sandía, queso feta, jamón y toque mentolado
- ❖ Tortilla de patata del siglo XXI
- ❖ Ceviche de mero con boniato
- ❖ Mojito de foie con *streusle* y pan de remolacha
- ❖ Marmitako tataki
- ❖ Croqueta de chipirones en su tinta con purrusalda ahumada
- ❖ Huevo a la flamenca
- ❖ Dado de bacalao a la vizcaína con cebolla frita
- ❖ Cono de pimientos rojos con brandada de bacalao, naranja y kikos

En cuchara

- ❖ Gel de melón cantalupo con jamón
- ❖ Sardina marinada con asadillo de pimientos y coliflor
- ❖ Bizcocho de pistachos con cordero lacado
- ❖ Venado marinado, hummus y remolacha al enebro

Entre un muelle

- ❖ Tortillitas de camarones
- ❖ Aperitivos de parmesano con orégano
- ❖ Hojaldre con paté y fresón
- ❖ Colín de pan con jamón con chupito de sopa de tomate
- ❖ Talo de maíz con chistorra a la parrilla





Entre latas de conserva

- ❖ Manzana, anchoa, sopa de pan y su quenelle de ajo blanco
- ❖ Mejillones con tallarín de verdura escabechada y sopa de pomelo
- ❖ Steak tartar a las dos mostazas con guacamole y encurtidos
- ❖ Ceviche Bloody Mary de lenguado y langostinos
- ❖ Cangrejo cremoso con salsa Old Bay y regañá

Entre panes



- ❖ Coca de setas con cremoso de queso, hongos y perlas de Módena
- ❖ Mozzarella con tomatillos en almíbar de menta, albahaca y piñón
- ❖ Rollo de marisco con gambas y apio
- ❖ Bocadillo de ternera y queso con asadillo de pimientos
- ❖ Hamburguesita con pisto manchego
- ❖ Mini taco de pollo adobado, aguacate, queso crema y frijoles
- ❖ Paste de txangurro con alioli cítrico y frisée

En stick

- ❖ Piruleta de salmón ahumado, queso de cabra y hierbas
- ❖ Falsas manzanas de feria de queso y *bacon bits*
- ❖ Morcilla con algodón de manzana
- ❖ Salmón marinado con algodón de cítricos y sorpresa de fresa



Algo de arroz

- ❖ Arroz cremoso de boletus con tallarines de sepia
- ❖ Arroz cremoso de morcilla con chupa-chups de codorniz

Para vegetarianos

- ❖ Berenjena con salsa de queso azul
- ❖ Stick de champiñones en crema de espinacas al ajillo
- ❖ Chupito de gazpacho de espárragos verdes y blancos en tempura
- ❖ Brocheta de verduras con chimichurri
- ❖ Crudités de verduras con sopa de tomate especiada
- ❖ Alcachofas en tempura con vinagreta de miel y mostaza
- ❖ Cucuruchos de edamames



Un toque de fritura caliente

- ❖ Croquetas cuadradas de jamón de la abuela
- ❖ Buñuelos de bacalao con alioli de ajetes tiernos
- ❖ Boquerones en vinagre y panko con tomate
- ❖ Cucurucho de rabas de calamar del casco viejo
- ❖ Huevos de comillas con cecina y mermelada de tomate
- ❖ Salmón en gabardina de tinta de calamar con *sour cream*



Composición del menú de boda



Entrantes

- ❖ Emulsión de guisante, burrata, ahumados y migas crujientes de salazones
- ❖ Crema tibia de Monalisas y puerro ahumado con salmón
- ❖ Ensalada de tomate rosa con cecina de León y espárragos en 2 texturas
- ❖ Tartar de bacalao con gazpacho de fresón y tallarines de verduras en escabeche



Entrantes Premium**

- ❖ Tartar de atún rojo con velouté de cítricos, tirabeques y encurtidos
- ❖ Carpaccio de gambones en aderezo de pimientos con aguacate
- ❖ Suquet de pescados y moluscos con fideos de arroz fritos y huevo
- ❖ Rape, bogavante y cangrejo cremoso con salsa *Old Bay*
- ❖ Foie de pato con gominola de piña y queso de cabra caramelizado con reducción de “Cuba Libre”



De la mar

- ❖ Sapito de rape a la bilbaína con espárragos verdes, setas de temporada y chips de tubérculos
- ❖ Vinoisse de corvina en caldo corto de chalota y albahaca con lombarda, piñón y manzana en crema
- ❖ Merluza gratinada con salsa holandesa ahumada, crema de apio, tomate y verduras salteadas

De la mar Premium**

- ❖ Lubina salvaje al horno con puntaletes cremosos de chipirones, verduras asadas y pimientos amarillos
- ❖ Bacalao a 72°C en caldo corto de jabugo trufado con ragout de vieira y alcachofas
- ❖ Ventresca de atún rojo a la parrilla, coliflor y patata con sus pimientos y puerro confitado



De nuestros pastos

- ❖ Carrillera lacada a los dos vinos sobre parmentier de calabaza y alcachofa frita
- ❖ Magret de pato adobado al Oporto y naranja
- ❖ Osobuco de ternera *Stroganoff* sobre patata carbonara, encurtidos y setas Portobello

De nuestros pastos Premium**

- ❖ Espaldita de cordero asado en su jugo con patatas huecas de mollejas guisadas al txacolí con verduras
- ❖ Cilindro de cochinillo confitado a las hierbas con pastel de patata, tirabeque al Jerez
- ❖ Solomillo de buey a la parrilla, foie, queso de cabra y espinacas al Pedro Ximénez

Platos en función de los productos de temporada

Selección de postres

- ❖ La torrija tradicional del Alabardero con helado de vainilla
- ❖ Tiramisú crujiente, mascarpone de pistacho y helado de capuchino
- ❖ Frutos rojos al cassis y cava con mascarpone y helado de sal
- ❖ Dúo de chocolates con baño de café, tofe y helado de nueces
- ❖ Mousse de chocolate blanco y pasión

Postres Premium**

- ❖ Cítricos y piña flambeados a las hierbas con Cointreau
- ❖ Cilindro cheese cake “entre corazones
- ❖ Cuajada de azahar, helado y algodón de violetas
- ❖ Texturas de chocolates del mundo con frutos rojos
- ❖ Fresitas de Aranjuez en temporada al vinagre y azúcar, yogur helado y merengue crujiente

Productos que varían según temporada





Los Corners

La Croquetería del Alabardero

- ❖ De jamón
- ❖ De cocido
- ❖ De boletus
- ❖ De rabo de toro

5€ por persona

Las tortillas del Alabardero

- ❖ Patata con cebolla
- ❖ Campera
- ❖ Espárragos verdes
- ❖ Bacalao con puerros

5,50€ por persona



Un toque dulce

- ❖ Mini torrija del Alabardero con helado de vainilla
- ❖ Cítricos y piña flambeados a las hierbas con Cointreau
- ❖ Carajillo en un postre
- ❖ Frutos rojos al cava y cassis con mascarpone

5€ por persona

Corners para el cocktail

- ❖ Gin Tonic Premium: 9€ por persona
- ❖ Mojito Bar: 5,5€ por persona
- ❖ Corner de cervezas: 5,5€ por persona
- ❖ La Vermutería: 5,5€ por persona
- ❖ Corner de Margaritas ¡Viva México!: 6,5€ por persona



Menú infantil

(Para niños menores de 12 años de edad)

❖ Entrantes

Entremeses ibéricos con rabas del casco viejo, croquetas de jamón y flamenquín de york

ó

Pasta a la boloñesa con crujiente de parmesano

❖ Platos principales

Fish and chips de merluza a la romana

o

Chuletitas de cordero lechal con patatas

o

Mini cachopo de ternera con queso y jamón dulce

❖ Postre

Mini tarta Ópera con tulipa de helado de vainilla y mikados

(Bebida incluida)

Precio: 55€/Persona + 10% IVA



Las recenas del Alabardero

Sándwiches variados

- ❖ Atún con tomate
 - ❖ Ensaladilla rusa
 - ❖ Mousse de queso azul con nueces
 - ❖ Vegetal
 - ❖ Salmón ahumado y aguacate
- 5,50€ por persona

Pintxos vascos

- ❖ Brandada con miel, naranja y kikos
 - ❖ Donostiarra con cangrejo
 - ❖ Piquillo relleno de txangurro
 - ❖ Alcachofa con jamón y su huevo de codorniz
- 6,50€ por persona

Cortador de jamón de bellota
605€



Las recenas del Alabardero

Parrillada argentina

- ❖ Chistorra y morcilla parrillera
- ❖ Panceta en adobo de curry y especias
- ❖ Butifarras
- ❖ Pollo marinado en salsa criolla
- ❖ Churrasco con chimichurri

Nuestra parrillada se servirá con una selección de panes y salsas específicas

10€ por persona

Pastelería y bollería variada

- ❖ Pantxineta vasca
- ❖ Tarta de San Marcos
- ❖ Pain au chocolat
- ❖ Alabarderitos de nata, trufa y crema

5€ por persona

Las recenas del Alabardero

❖ Hamburguesas, perritos, y subs

Mini hamburguesa de ternera, tomate y queso cheddar

Mini hamburguesa de ternera, champiñón y cebolla caramelizada

Perrito caliente al estilo neoyorquino

Bocadillo de ternera y queso

Sub de pollo a la parrilla, tomate y pesto

8,00€ por persona

❖ Carro de palomitas Dragón

Palomitas de caramelo nitro

Palomitas de colores nitro

Palomitas especiadas nitro

5,50€ por persona

❖ Chocolate con churros, picatostes y buñuelos de viento - 5,50€ por persona

❖ Candy Bar - 550€

❖ Pastelitos y mini macarons - 4,50€ por persona





Las recenas del Alabardero

- ❖ Chocolate con churros, picatostes y buñuelos de viento
5,50€ por persona
- ❖ Candy Bar
5,50€
- ❖ Pastelitos y mini macarons
4,50€ por persona



Alabardero Farmer Table

❖ Chacinas

Jamón ibérico de bellota al corte

Lomo, chorizo y salchichón ibérico

Lomo de orza adobado al corte a las cinco pimientos

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

11,00€ por persona



Las opciones para tu boda

En Alabardero Catering te ofrecemos una serie de opciones para que diseñes el menú de tu boda como más te guste

Opción 1

- ❖ Elección de 6 referencias del cocktail: chupitos, en miniatura, en cuchara, entre latas de conserva, entre un muelle, entre panes, en stick, algo de arroz, para vegetarianos, un toque de fritura caliente.
- ❖ La duración aproximada del cocktail es entre 35 y 40 minutos
- ❖ Un entrante a elegir entre los expuestos en el menú
- ❖ La elección de un plato de “De nuestros mares”
- ❖ Elección de un “entre platos”
- ❖ Un principal a elegir
- ❖ Un postre a elegir
- ❖ Bodega: vino blanco Rueda Verdejo, vino tinto Rioja crianza, cava, agua mineral, refrescos, cervezas etc.
- ❖ Mignardises y cafés
- ❖ 4 horas de barra libre

Precio: 130,00€/persona +10% IVA

** Nuestras propuestas tienen también la variedad *premium* y conllevan incremento:

Entrantes 2,50€ por persona

De nuestros mares y nuestros pastos 4,50€ por persona

Postres 1,50€ por persona

Recenas y farmer table están excluidos del precio del menú. Se cotizará según las opciones disponibles y elegidas

Opción 2

- ❖ Elección de 12 referencias de los aperitivos del cocktail: chupitos, en miniatura, en cuchara, entre latas de conserva, entre un muelle, entre panes, en stick, algo de arroz, para vegetarianos, un toque de fritura caliente.
- ❖ La duración aproximada del cocktail es de entre 1 hora y 1 hora y 15 minutos
- ❖ Un entrante a elegir de los existentes en el menú
- ❖ Un “entre platos” a elegir entre los existentes
- ❖ Un principal a elegir
- ❖ Un postre a elegir
- ❖ Bodega: vino blanco Rueda Verdejo, vino tinto Rioja crianza, cava, agua mineral, refrescos, cervezas etc.
- ❖ Mignardises y cafés
- ❖ 4 horas de barra libre

** Nuestras propuestas tienen también la variedad Premium y conllevan incremento:

Entrantes 2,50€ por persona

De nuestros mares y nuestros pastos 4,0€ por persona

Postres 1,50€ por persona

Precio: 130,00€ por persona + 10% IVA

Recenas y farmer table están excluidos del precio del menú. Se cotizará según las opciones disponibles y elegidas

Opción 3

Formato cocktail

- ❖ Elección de 6 referencias de los aperitivos del cocktail: chupitos, en miniatura, en cuchara, entre latas de conserva, entre un muelle, entre panes, en stick, algo de arroz, para vegetarianos, un toque de fritura caliente
- ❖ La duración aproximada del cocktail es de entre 35 y 40 minutos
- ❖ Elección de dos buffet temáticos con showcooking
- ❖ Buffet de postres
- ❖ Bodega: vino blanco Rueda Verdejo, vino tinto Rioja crianza, cava, agua mineral, refrescos, cervezas etc.
- ❖ Mignardises y cafés
- ❖ 4 horas de barra libre

Precio: 130,00€ por persona + 10% IVA

Recenas y farmer table están excluidos del precio del menú. Se cotizará según las opciones disponibles y elegidas.

Condiciones generales

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

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 servicio

Personal de servicio

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

Coordinación general (transporte, montaje, recogida y limpieza)

8 horas de servicio: 4 horas de cocktail almuerzo o cena y 4 horas de barra libre. Hora extra de barra libre a consultar con la organización.

Prueba de menú para 6 comensales para bodas de más de 100 invitados. Para bodas con número inferior a 100 invitados a consultar con la organización.

Forma de pago y cancelación

Pago del 50% a la reserva, 25% en la prueba de menú y el 25% restante 2 semanas antes del evento.

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

El pago se efectuará mediante transferencia bancaria, en ambos casos entregando el justificante de pago

Los pagos efectuados no se reembolsarán en caso de anulación del servicio por causas ajenas a la empresa

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.

Los precios no incluyen el IVA de 10%

Imágenes meramente representativas propiedad del Grupo Lezama

¡Muchas gracias!

David Rodríguez
679631495 | comercial1@grupolezama.es | www.grupolezama.es

ALABARDEO
CATERING