



Alacena Catering



Alacena Catering

BODAS

2020



Alacena Catering nace a principios de siglo con el fin de ofrecer una cocina tradicional actualizada a nuevos tiempos. La elaboración artesanal de nuestros menús, acompañada de un servicio profesional y una increíble puesta en escena hace que cada evento sea único e inolvidable.

Contamos con multitud de opciones para personalizar y hacer diferente cada boda. Cualquier detalle o capricho nos volcamos para conseguirlo, haciendo que un día tan especial sea perfecto.

BIENVENIDA

Puesto de zumos naturales

CÓCTEL

6 aperitivos fríos
6 aperitivos calientes
Barra de bebidas
Mojitos de sabores

BANQUETE

Entrante
Principal
Postre
Bodega
Café, licores y mignardises

BARRA LIBRE

Primeras marcas
Candy bar
Recena



CÓCTEL

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico de bellota con picos jerezanos
Rocas de parmesano con nueces y miel de romero
Chupito de crema fría de manzana y hierbabuena
Crujiente de steak tartar
Brocheta de salmón marinado con salsa de eneldo
Gominola de salmorejo de piquillo con atún marinado

OTRAS OPCIONES FRÍAS

Tabla de quesos D.O. con nueces
Vasito de crudités con hummus o crema de yogur
Brioche de foie con mermelada de tomate agrdulce
Ceviche de langostino Alacena
Cono de cremoso de cabrales, pera y frutos secos
Tostita de calabacín, tomate seco, pesto y parmesano

APERITIVOS CALIENTES

Capricho de morcilla de Burgos con compota de manzana
Brandada de bacalao sobre orejón y tapenade
Trompeta de gambón y albahaca
Mini bao de pato con manzana y salsa Hoisin
Tirabeques a la plancha con sal maldon y salsa romesco
Cartuchito de puntillas fritas con ali oli de wasabi

OTRAS OPCIONES CALIENTES

Hamburguesita de pulled pork estilo NY
Cartuchito de rock shrimp con mayonesa picante
Rollito de pato cantonés con salsa Pekín
Croquetitas de rabo de toro y de Idiazábal
Merluza rebozada con emulsión de piquillos
Pulpo a feira



BANQUETE

ENTRANTE

Perdiz escabechada con salmorejo de cerezas (en dos tiempos)
Vichyssoise de coco y jengibre con bacalao (en dos tiempos)
Crema de foie y setas sobre boletus confitados (en dos tiempos)
Ensalada de burrata trufada

Tartar de mango con langostinos tigres y crujiente de cereales
Timbal de salmón, aguacate y wakame
Falsa lasaña de txangurro sobre bisqué ligero

Canelón de rabo de toro, bechamel de pecorino, foie rallado y carpaccio de portobello

PRINCIPAL

Bacalao sobre ratatouille, crema suave de piquillos y crujiente de puerros
Rape a la bilbaína con asadillo de pimientos y trigueros
Merluza a la sidra, shitakes y trigueros

Solomillo de cebón al Oporto con cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas
Carrillera de ternera con gratén de patata y tirabeques

Magret de pato con toffee de carne, zanahoria glaseada y corazones de alcachofas
Paletilla de cordero deshuesada con patatas panadera
Pintada rellena de foie y pasas con gratén de patata y parmesano

BANQUETE

POSTRE

Torrija hojaldrada con crema de vainilla
Tarta árabe con crema pastelera, fresas y almendras garrapiñadas
Tarta árabe con dulce de leche y almendras tostadas
Deconstrucción de cheesecake
Lemon pie con fresas estofadas al ron de caña
Tatín de manzana con crema de leche merengada
Chocolate con Baileys

MENÚ INFANTIL

Ibéricos y croquetas de jamón o pasta gratinada
Escalopines de pollo milanesa o merluza de pincho rebozada con patatas fritas
Brownie de chocolate
Bolsa de chuches

BEBIDA

Agua mineral, refrescos y zumos
Cervezas con y sin alcohol
Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta reserva
Vino blanco Rueda Verdejo Marqués de Riscal
Cava y vermut (durante el cóctel)
Mojitos de sabores (durante el cóctel)



BARRA LIBRE



BEBIDA

Primeras marcas

CANDY BAR

Carro

RECENA

Empanadas artesanas gallegas
Hamburguesa de pulled pork estilo NY
Navettes y sándwiches variados
Tabla de quesos con nueces y regañás

Bikinis trufados
Migas con huevo
Brownie clásico
Pioninos, pop dots y muffins



PUESTOS

Jamón ibérico de bellota 100% con servicio de cortador

Asturiano y gallego

Quesos Denominación de Origen

Asado argentino

Chacinas

Mexicano

Arroces

Peruano

Tartares

Nipón

Ensaladas

Venezolano

Cremas

Sudeste asiático

Huevos de codorniz con jamón ibérico y picadillo

Árabe

Tapas bar

American BBQ

Pescadito frito

Consultar más opciones



PROPUESTA

DATOS DE LOS NOVIOS

Nombre:

Email:

Teléfono:

DATOS DE LA BODA

Lugar:

Día y hora:

Nº adultos: Nº niños:

Nº staff:

Menús especiales y alergias:

Características / Notas:

PRESUPUESTO

Presupuesto número:

Precio adulto:

Precio niño:

Precio staff:

Extras:

Total presupuesto:



CONDICIONES

INCLUYE

Bienvenida con zumos naturales.

Cóctel: 6 variedades frías, 6 variedades calientes, bebidas con mojitos de sabores.

Banquete: entrante, principal, postre, café, licores y mignardises.

Barra libre de primeras marcas con duración de 4 horas con candy bar y recena.

Centros de mesa y decoración extra.

Minutas personalizadas y seating.

Mantelería a elegir y servilletas de hilo.

Todo el menaje y mobiliario necesarios (varias opciones para elegir).

Camareros (1 por mesa de 10 personas) + 1 de apoyo por cada 4 mesas.

Transporte a una distancia de 50kms de Madrid. Para más consultar.

Prueba de menú para 6 personas (para bodas superiores a 100 personas).

Posibilidad de elaborar menús alternativos para invitados con régimen especial o alergias, aunque pueden contener trazas.

RESERVA y FORMA DE PAGO

Reserva por importe de 3000€ mediante transferencia bancaria a nombre de Alacena Natural a la cuenta corriente ES82 0128 0021 03 0100068871.

Resto 10 días antes de la boda con la confirmación del número final de invitados.

En caso de anulación por causas ajenas a Alacena Catering no se reintegrarán la cantidades entregadas a cuenta.

Los menús infantiles y de staff no computan en la suma para el mínimo de comensales.

Presupuesto válido salvo error tipográfico.



Alacena Catering

eventos@alacenacatering.com

91 663 93 97

 alacenacatering