

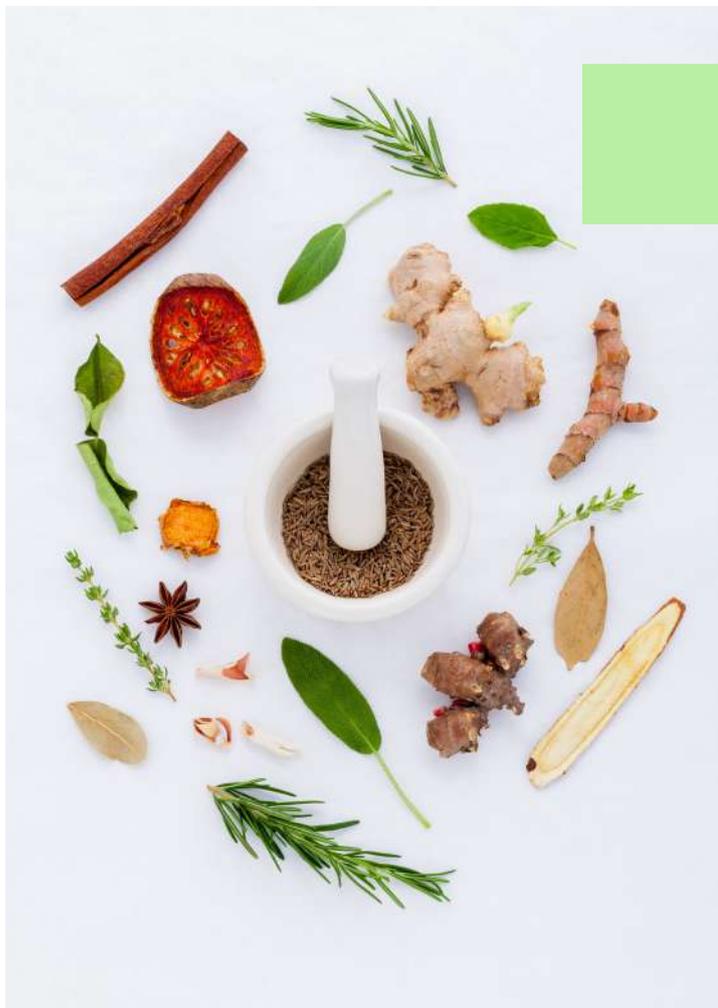
TAVOLETTA

Catering



MENÚ CÓCTEL

Duración del servicio: 1h30min



COCTEL 1

APERITIVOS FRÍOS

EN MESA

- DADITOS DE QUESO MANCHEGO
- TAQUITOS DE SALCHICHÓN IBÉRICO

AL PASE

- ROAST PORK RELLENO DE KIMCHEE Y CREMA DE QUESO
- ENSALADILLA DE GAMBÓN, KIKOS Y ACEITE DE ALBAHACA
- CANASTILLA DE TOMATE, MOUSSE DE ATÚN Y CRUJIENTE DE CEBOLLA DULCE
- BOQUERONES EN VINAGRE CON ALI OLI DE OLIVAS NEGRAS
- BOMBÓN DE SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE FRUTOS ROJOS
- VASITO DE SALMOREJO CON HUEVO Y LASCAS DE IBÉRICO

POSTRES TAVOLETTA

MILHOJA DE MASCARPONE

BROWNIE CON DULCE DE LECHE

TORTAS DE ALCALÁ

25,50€/por persona
Iva no incluido

APERITIVOS CALIENTES

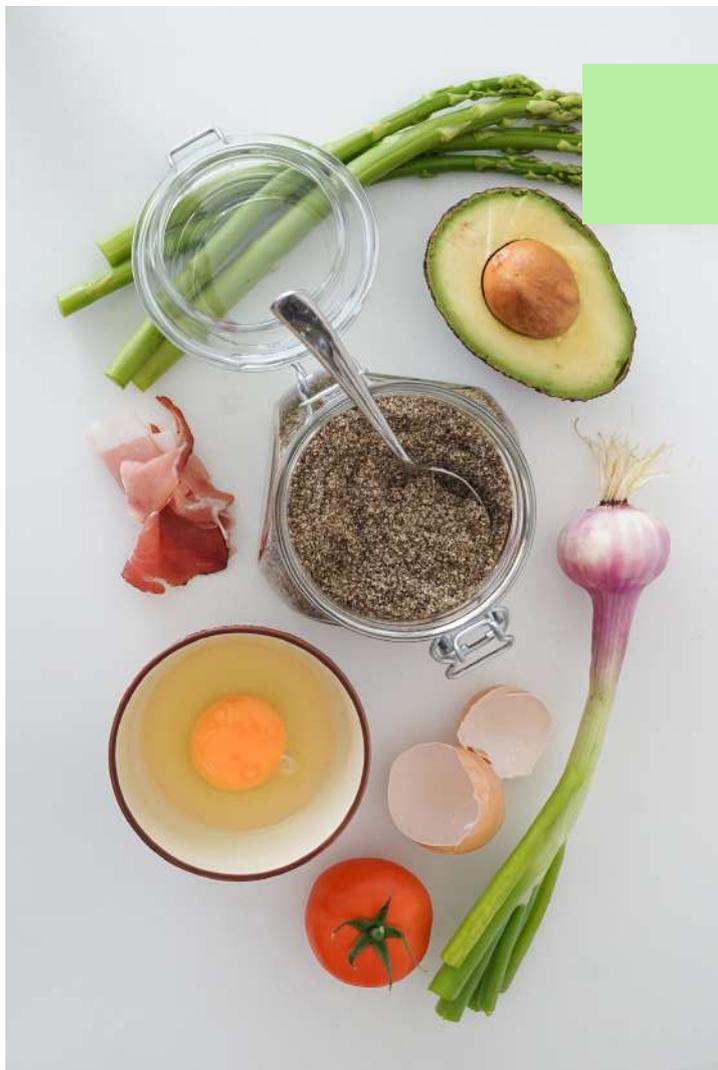
- CRUJIENTE DE LANGOSTINO Y ALBAHACA FRESCA
- QUICHÉ DE CEBOLLA CAMELIZADA CON PANCETA AHUMADA
- BROCHETA DE PRESA MARSALA
- CROQUETITAS CASERAS
- LAGRIMITAS DE POLLO CON ALI OLI
- ADOBO SEVILLANO

CAZUELITAS

ESPINACAS CON GARBANZOS

MENÚ CÓCTEL

Duración del servicio: 1h30min



COCTEL 2

APERITIVOS FRÍOS

EN MESA

- DADITOS DE QUESO MANCHEGO
- TAQUITOS DE SALCHICHÓN IBÉRICO

AL PASE

- BROCHETA DE MOZARELLA, CHERRY Y ALBAHACA
- ROAST PORK RELLENO DE KIMCHEE Y CREMA DE QUESO
- ENSALADILLA DE GAMBÓN, KIKOS Y ACEITE DE ALBAHACA
- CANASTILLA DE TOMATE, MOUSSE DE ATÚN Y CRUJIENTE DE CEBOLLA DULCE
- BOQUERONES EN VINAGRE CON ALI OLI DE OLIVAS NEGRAS
- VASITO DE SALMOREJO CON HUEVO Y LASCAS DE IBÉRICO

APERITIVOS CALIENTES

- CRUJIENTE DE LANGOSTINO Y ALBAHACA FRESCA
- PÁSTELA MOZÁRABE CON MIEL DE AZAHAR Y POLVO DE AZÚCAR
- QUICHÉ DE CEBOLLA CARAMELIZADA CON PANCETA AHUMADA
- BROCHETA DE PRESA MARSALA
- SURTIDO DE CROQUETITAS CASERAS
- LAGRIMITAS DE POLLO CON ALI OLI
- ADOBO SEVILLANO

CAZUELITAS

CARRILLADA GUISADA AL PEDRO XIMÉNEZ CON CREMOSO DE PATATA Y TRUFA

POSTRES TAVOLETTA

MILHOJA DE MASCARPONE

BROWNIE CON DULCE DE LECHE

NARANJA CON CHOCOLATE

TORTAS DE ALCALÁ

29€/por persona.
Iva no incluido

MENÚ CÓCTEL

Duración del servicio: 1h30min



COCTEL 3

APERITIVOS FRÍOS

- SURTIDO DE IBÉRICOS: JAMÓN IBÉRICO, QUESO MANCHEGO Y CAÑA DE LOMO IBÉRICA
- PASTEL DE CABRACHO CON TORTAS DE ALCALÁ
- ROAST PORK RELLENO DE KIMCHEE Y SALSAS DE QUESO
- BROCHETA DE MOZARELLA, CHERRY Y ALBAHACA
- QUICHÉ DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y PANCETA AHUMADA
- ENSALADILLA DE GAMBÓN, KIKOS Y ACEITE DE ALBAHACA
- BOQUERONES EN VINAGRE CON ALI OLI DE OLIVAS NEGRAS
- VASITO DE SALMOREJO CON HUEVO Y LASCAS DE IBÉRICO

APERITIVOS CALIENTES

- CRUJIENTE DE LANGOSTINO Y ALBAHACA FRESCA
- PASTELA MOZÁRABE CON MIEL DE AZAHAR Y POLVO DE AZÚCAR
- CUCURUCHO DE PISTO Y HUEVO DE CODORNIZ
- MOLLETITOS DE PRINGÁ IBÉRICA
- BROCHETA DE PRESA MARSALA
- CROQUETITAS DE COLA DE TORO EN SU JUGO
- LAGRIMITAS DE POLLO CON ALI OLI
- ADOBO SEVILLANO

CAZUELITAS

- CARRILLADA GUISADA AL PEDRO XIMÉNEZ CON CREMOSO DE PATATA Y TRUFA
- RISOTTO DE BOLETUS CON PARMESANO

POSTRES TAVOLETTA

MILHOJA DE MASCARPONE

BROWNIE CON DULCE DE LECHE

NARANJA CON CHOCOLATE

TRUFA DE CHOCOLATE BLANCO Y LIMÓN

34€/por persona
Iva no incluido

MENÚ CÓCTEL

Todas los Cóctel incluyen la siguiente bodega



BODEGA

- CERVEZA CRUZCAMPO CON Y SIN ALCOHOL
- AGUA MINERAL, REFRESCOS Y BEBIDAS SIN ALCOHOL
- VINO BLANCO "CENTUM" VERDEJO. D.O RUEDA
- VINO TINTO. "VIÑA POMAL " CRIANZA D.O RIOJA.

EXTRAS

GAMBAS BLANCAS DE ISLA CRISTINA	5€/PERSONA
JAMÓN IBÉRICO	5€/ PERSONA
JAMÓN IBÉRICO, QUESO CURADO Y CAÑA DE LOMO	6€/ PERSONA
CAFÉ	1,40 €/ PERSONA
COPA DE SOBREMESA	5,00 €/ PERSONA
BARRA LIBRE DE 2 HORAS	12,00€/ PERSONA
HORA EXTRA BARRA LIBRE	4,50€ / PERSONA

LAS CREMAS FRÍAS PODRÁN CAMBIARSE POR CREMAS CALIENTES EN ÉPOCA DE INVIERNO.
OTRAS OPCIONES DE APERITIVOS A CONSULTAR. TODOS NUESTROS MENÚS SON FLEXIBLES, SI DESEA OTRA OPCIÓN CONSÚLTENOS.

A TODOS NUESTROS MENÚS SE LE APLICARÁ EL IVA VIGENTE (10%)

ESTAREMOS ENCANTADOS DE ATENDER SUS CONSULTAS SOBRE SI ALGUNO DE NUESTROS PLATOS CONTIENE ALGÚN INGREDIENTE EN PARTICULAR. POR FAVOR INFÓRMENOS DE CUALQUIER ALERGIA O NECESIDAD DIETÉTICA QUE DEBAMOS TENER EN CUENTA, A LA HORA DE PREPARAR SU MENÚ.

MENÚ CÓCTEL



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- PRESUPUESTO PARA GRUPOS DE 50 PERSONAS MÍNIMO
- FORMALIZACIÓN DE RESERVA CON ENTREGA DEL 20%, EL 80% RESTANTE A LA REALIZACIÓN DEL EVENTO. EN CASO DE ANULACIONES, LAS CANTIDADES ENTREGADAS A CUENTA SERÁN COBRADAS POR LA EMPRESA EN CONCEPTO DE GASTOS DE CANCELACIÓN.
- CINCO DÍAS ANTES DEL EVENTO ES NECESARIO CONFIRMAR EL CÓCTEL ELEGIDO Y Nº DE COMENSALES. TRES DÍAS ANTES SE DEBE FIJAR EN Nº DE PERSONAS DEFINITIVAS A EFECTOS FACTURACIÓN. A PARTIR DE ENTONCES, NO SE FACTURARÁ MENOS PERSONAS BAJO NINGÚN CONCEPTO
- SUPLEMENTO DE 2 € POR COMENSAL EN CASO DE RETRASO SUPERIOR A 30 MINUTOS (MÍNIMO 50 COMENSALES)
- ALGUNOS APERITIVOS PODRÁN SER CAMBIADOS SEGÚN LA ÉPOCA DEL AÑO POR OTROS DE IGUAL O SUPERIOR CATEGORÍA.
- TAVOLETTA CATERING FACTURARÁ TODOS LOS MENÚS SERVIDOS AL PERSONAL EXTERNO AL EVENTO (FOTÓGRAFOS, MÚSICOS, ORGANIZADORES...ETC) YA SE CONTRATADOS PREVIAMENTE O DIRECTAMENTE DURANTE EL EVENTO.



TAVOLETTA

Catering

www.tavoletta.es
comercial@tavoletta.es