

TAVOLETTA

Catering



MENÚ CELEBRACIONES



BENAROSA

APERITIVOS EN MESA

- DADITOS DE QUESO MANCHEGO
- TAQUITOS DE SALCHICHÓN IBÉRICO

APERITIVOS AL PASE

- ENSALADILLA DE GAMBONES, KIKOS Y ACEITE DE ALBAHACA
- MINI MOLLETES DE PRINGA IBÉRICA PASTELA MOZÁRABE
- BRICK DE ALBAHACA FRESCA Y LANGOSTINO
- BROCHETA DE PRESA MARSALA
- ADOBO SEVILLANO
- CROQUETAS DE PUCHERO CASERAS

PRIMER PLATO

TIMBAL DE HOJAS Y LANGOSTINOS TIGRE, HUEVAS DE MUJOL, ADEREZADO CON SALSA AMERICANA

SEGUNDO PLATO

BACALAO SOASADO CON CREMA FINA DE GUISANTES Y MENTA

POSTRE TAVOLETTA

MILHOJA DE CHOCOLATE CON GANACHE DE QUESO Y HELADO DE NARANJA

36,50€/por persona
Iva no incluido

MENÚ CELEBRACIONES



ALGARROBO

APERITIVOS EN MESA

- DADITOS DE QUESO MANCHEGO
- TAQUITOS DE SALCHICHÓN IBÉRICO

APERITIVOS AL PASE

- ENSALADILLA DE GAMBONES, KIKOS Y ACEITE DE ALBAHACA
- MOLLETES DE PRINGA IBÉRICA
- PASTELA MOZÁRABE
- BRICK DE ALBAHACA FRESCA Y LANGOSTINO
- BROCHETA DE PRESA MARSALA
- ADOBO SEVILLANO
- CROQUETAS DE PUCHERO CASERAS

PRIMER PLATO

CREMA DE SALMOREJO, HUEVO DE CODORNIZ, JAMÓN IBÉRICO Y AOVE

SEGUNDO PLATO

CARRILLADA IBÉRICA Y
PARMENTIER DE PATATA TRUFADA

POSTRE TAVOLETTA

LINGOTE DE QUESO CON DUO DE CRUMBLE Y
SORBETE DE ARÁNDANOS

39€/por persona
Iva. no incluido

MENÚ CELEBRACIONES



AMARILDO

APERITIVOS EN MESA

- DADITOS DE QUESO MANCHEGO
- TAQUITOS DE SALCHICHÓN IBÉRICO

APERITIVOS AL PASE

- ENSALADILLA DE GAMBONES, KIKOS Y ACEITE DE ALBAHACA
- MOLLETES DE PRINGA IBÉRICA
- PASTELA MOZÁRABE
- BRICK DE ALBAHACA FRESCA Y LANGOSTINO
- BROCHETA DE PRESA MARSALA
- ADOBO SEVILLANO
- CROQUETAS DE PUCHERO CASERAS

PRIMER PLATO

CANELONES DE PESCADO Y LANGOSTINOS CON CREMA DE MARISCO

SEGUNDO PLATO

CORVINA DE ANZUELO ASADA, COULIS DE SALMOREJO, TALLARINES DE SEPIA, VIRUTAS DE JABUGO Y VINO AMONTILLADO

O

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA CON SALSAS PERIGOUX Y VERDURAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA CON AROMA DE ALBAHACA

POSTRE TAVOLETTA

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO, BIZCOCHO AIREADO DE CACAO Y GANACHE DE TRUFA

50€/por persona
Iva. no incluido

MENÚ CELEBRACIONES



MENÚ COCTEL

APERITIVOS FRÍOS

EN MESA

- DADITOS DE QUESO MANCHEGO
- TAQUITOS DE SALCHICHÓN IBÉRICO

AL PASE

- ENSALADILLA DE GAMBONES, KIKOS Y ACEITE DE ALBAHACA
- VASITO DE SALMOREJO CON HUEVO Y LASCAS DE IBÉRICO
- PASTEL DE CABRACHO CON TORTAS DE ALCALÁ
- CANASTILLA DE TOMATE, MOUSSE DE ATÚN Y CRUJIENTE DE CEBOLLA
- ROAST PORK RELLENO DE KIMCHEE Y CREMA DE QUESO
- BOQUERONES EN VINAGRE CON ALIOLI DE OLIVAS NEGRAS
- BOMBÓN DE SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE FRUTOS ROJOS

POSTRE TAVOLETTA

- TRUFA DE CHOCOLATE BLANCO Y LIMÓN
- MILHOJA DE MASCARPONE DE NARANJA, AZAHAR Y CRUJIENTE DE TORTA DE ALCALÁ
- MINI BROWNIE CON DULCE DE LECHE

APERITIVOS CALIENTES

- PÁSTELA MOZÁRABE CON MIEL Y POLVO DE AZÚCAR
- CROQUETAS CASERAS VARIADAS
- LAGRIMITAS DE POLLO CON ALIOLI
- ADOBO SEVILLANO
- MOLLETITOS DE PRINGA IBÉRICA
- MINI PAN DE PITA RELLENO DE COSTILLA A BAJA TEMPERATURA CON SALSAS BBQ
- HAMBURGUESITAS DE TERNERA
- TOSTA DE BRANDADA DE BACALAO GRATINADA
- CARRILLADA GUISADA AL PEDRO XIMÉNEZ CON CREMOSO DE PATATA Y TRUFA

37,50€/por persona
Iva. no incluido

MENÚ CELEBRACIONES



MENÚ INFANTIL

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

COMBINADO DE TORTILLA DE PATATAS,
FILETES DE POLLO EMPANADOS Y
CROQUETAS CASERAS

ó

HAMBURGUESA CASERA CON PATATAS

POSTRE TAVOLETTA

HELADO DE LA CASA

22,80€/por persona
Iva no incluido

BODEGA

Todas los cócteles incluyen la siguiente bodega

CERVEZA CRUZCAMPO CON Y SIN ALCOHOL

MANZANILLA Y FINO

AGUA MINERAL, REFRESCOS Y BEBIDAS SIN ALCOHOL

VINO BLANCO "CENTUM" VERDEJO. D.O RUEDA

VINO TINTO. CEPA DIVISA CRIANZA. D.O RIOJA

MENÚ CELEBRACIONES

EXTRAS



EXTRAS:

JAMÓN IBÉRICO DE LA SIERRA DE HUELVA

6€/PERSONA

GAMBAS BLANCAS DE HUELVA

5€/PERSONA.

MONTADITOS DE LOMO AL JEREZ 2,25

€/PERSONA.

MERIENDA INFANTIL:

BATIDO, BOLLERÍA Y SÁNDWICHES 5

€/NIÑO.

CAFÉ:

1,35€/PERSONA

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

2 HORAS DE BARRA LIBRE ESTÁNDAR

12€/PERSONA.

HORA EXTRA DE BARRA LIBRE

5€ (MÍNIMO 50 PERSONAS)

ANIMACIÓN INFANTIL (CONSULTAR TARIFAS)

CANDY-BAR

190€ (HASTA 10 NIÑOS)/ 230€ (MÁS DE 10 NIÑOS)

SILLAS (PALILLERA, FORJA, TIJERAS)

DESDE 4€/SILLA (INCLUIR COJÍN COLOR MARFIL, 4€/SILLA)

DJ EN BARRA LIBRE (CONSULTAR TARIFAS)

HILO MUSICAL DURANTE EL BANQUETE

100€ (MÁXIMO 3 HORAS)

PRECIO ESPECIAL DE ALOJAMIENTO (CONSULTAR TARIFAS)

TAVOLETTA CATERING DISPONE DE MENÚS PARA EL PERSONAL EXTERNO AL EVENTO

(FOTÓGRAFOS, ANIMACIÓN, ETC... 25€/PERSONA)

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 CELEBRACIONES



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

1º PARA REALIZAR LA RESERVA EN FIRME ES NECESARIA LA ENTREGA DE UN DEPÓSITO DEL 25% DEL IMPORTE TOTAL DE FACTURACIÓN PREVISTO, MOMENTO EN EL CUAL LA RESERVA QUEDARÁ CONFIRMADA.

2º AL MENOS TREINTA DÍAS ANTES DE LA FECHA DE CELEBRACIÓN SE DEBERÁ ENTREGAR UN SEGUNDO DEPÓSITO DEL 50% DEL IMPORTE TOTAL DE FACTURACIÓN PREVISTO.

3º EL RESTO HASTA COMPLETAR EL IMPORTE TOTAL DE LA FACTURA, DESCONTADAS LAS ENTREGAS A CUENTA, SE ABONARÁN EN EL HOTEL OROMANA AL TÉRMINO DE LA CELEBRACIÓN.

EN CUALQUIER CASO, EN LA FECHA DE CELEBRACIÓN DEL EVENTO SE DEBERÁN HABER REALIZADO ENTREGAS A CUENTA QUE SUPONGAN COMO MÍNIMO EL 75% DEL IMPORTE TOTAL ESTIMADO POR LOS SERVICIOS CONTRATADOS.

10 DÍAS ANTES DEL EVENTO SE DEBERÁ COMUNICAR EL NÚMERO DE COMENSALES A SERVIR Y FACTURAR.

SUPLEMENTO DE 2€ POR COMENSAL EN CASO DE RETRASO SUPERIOR A 30 MINUTOS (MÍNIMO 50 COMENSALES)

EN CASO DE ANULACIÓN TOTAL DEL EVENTO, CUALQUIER CANTIDAD RECIBIDA HASTA LA FECHA DE LA MISMA SERÁ COBRADA EN CONCEPTO DE GASTOS DE CANCELACIÓN.

A TODOS LOS MENÚS SE LE AÑADIRÁ EL IVA VIGENTE (10%)
Y PRECIOS DE SERVICIOS EXTRAS



TAVOLETTA

Catering

www.tavoletta.es
comercial@tavoletta.es