



TAVOLETTA



**CÓCTEL
2019**





Menú Cóctel nº 1

Aperitivos fríos

En mesa

Daditos de queso Manchego

Al pase

Pastel de cabracho con tortas de Alcalá

Nuestra versión del Ferrero Roché

Ensaladilla de gambón, kikos y aceite de albahaca

Cono relleno de crema de morcilla con cebolla caramelizada

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

Cucurucho de pisto y huevo de codorniz

Brocheta de presa marsala

Croquetitas caseras

Lagrimitas de pollo con ali oli

Adobo Sevillano

Cazuelitas

Espinacas con Garbanzos

Postres Tavoletta

Milhoja de mascarpone

Brownie con dulce de leche

Tortas de Alcalá

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

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 nº 2

Aperitivos fríos

En mesa

Daditos de queso manchego
Taquitos de salchichón ibérico

Al pase

Brocheta de mozzarella, cherry y albahaca
Nuestra versión del Ferrero Roché
Ensaladilla de gambón, kikos y aceite de albahaca
Cono relleno de crema de morcilla y cebolla caramelizada
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
Cucurucho de pisto y huevo de codorniz
Brocheta de presa marsala
Surtido de croquetitas caseras
Lagrimitas de pollo con ali oli
Adobo Sevillano

Cazuelitas

Carrillada al aroma de tomillo y patatas

Postres Tavoletta

Milhoja de mascarpone
Brownie con dulce de leche
Naranja con chocolate
Tortas de Alcalá

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

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 nº 3

Aperitivos fríos

Surtido de Ibérico: Jamón ibérico, queso Manchego y caña de lomo ibérica
Pastel de cabracho con tortas de Alcalá
Roast Pork relleno de kimchee
Brocheta de mozzarella, cherry y albahaca
Nuestra versión del Ferrero Roché
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
Mini molletes 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 al aroma de tomillo y patatas
Risotto de hongos con parmesano

Postres Tavoletta

Milhoja de mascarpone
Brownie con dulce de leche
Naranja con chocolate
Trufa de chocolate blanco y limón

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

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.

EXTRAS:

Gambas blancas de Isla Cristina

Jamón ibérico

Jamón Ibérico, queso curado y caña de lomo

Café

Copa de sobremesa

Barra libre de 2 horas

Hora extra barra libre

- 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 PRECIOS SE LE AÑADIRÁ EL IVA VIGENTE (10%)

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 facturara todos los menús servidos al personal externo al evento (fotógrafos, músicos, organizadores...etc) ya se contratados previamente o directamente durante el evento.

A todos nuestros menús se aplicará en 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.



**C/ Chaparro nº 8
41019 Sevilla
633.482.661
www.tavoletta.es
info@tavoletta.es**