



TAVOLETTA



MENÚS DE BODA
2020



CÓCTEL DE BIENVENIDA

Tosta de boquerones tavoletta con alioli de olivas negras

Ensaladilla de gambones, kikos y aceite de albahaca

Cortadillo de torta de Alcalá con mousse de cabratxo

Sopa fría de cerezas y crumble de almendra

Nuestra versión del Ferrero Roche

Bombón de foie, chocolate, escamas de sal y polvo de naranja

Salmorejo cordobés con lascas de ibérico y huevo de codorniz

Tataki de atún macerado en soja

Ceviche de Dorada de nuestras costas

Crujiente de steak tartar y huevo de corral

Gyosas de costillas de cerdo (60º) BBQ Jack Daniel's

Roast Pork relleno de kimchee

Langostinos con frutos secos, sésamo y mayonesa de curry

Mini mollete de pringa

Tacos de Corvina en su espina frita, alioli y guacamole

Pástela de pollo al curry con miel de azahar y polvo de azúcar

Croquetitas de cola de toro con su jugo

Capuchino de carrillada ibérica y parmentier de patata trufada

Acompaña a menús 1 al 4

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 1

PRIMER PLATO

Ajo blanco de mango, tartar de gambas al ajillo, helado de queso de cabra, sardinas ahumadas y huevas de trucha

SEGUNDO PLATO

Suprema de corvina, veloute de mejillones, cogollos asados y crujiente de camarones

POSTRE

Lingote de queso con crumble con frambuesas y sorbete de arándanos

MENÚ 2

PRIMER PLATO

Crema de setas con parmesano y pulpo a la parrilla con lima

SEGUNDO PLATO

Bacalao a baja temperatura sobre crema ligera de guisantes y menta, con ajada de berberechos a la lima

POSTRE

Reja de chocolate rellena de mousse de chocolates y crema de dulce de leche con helado de miel

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 3

PRIMER PLATO

Ensalada de bogavante, dados de papaya, carambolo, langostinos escabechados y vinagreta de aguacate

SEGUNDO PLATO

Lomo bajo de vaca rubia con cremoso de batata, cebolletas caramelizadas y salsa perigoux

POSTRE

Tatín de mango glaseado, crema quemada de limón y helado de mojito

MENÚ 4

PRIMER PLATO

Milhojas de foie y manzana, con crema ácida, arena de avellanas, reducción de P.X. y fruta de la pasión

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera con jugo de trufa, patatas deluxe con polvo de paprika y setas de jardín con ajada de cilantro

POSTRE

Sinfonía de tres chocolates

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.

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Pan de cristal con dulce de tomate y anchoas del cantábrico
Ensaladilla de gambones, kikos y aceite de albahaca
Cono de morcilla, miel y aguacate
Cortadillo de torta de Alcalá con mousse de cabracho
Sopa fría de cerezas y crumble de almendra
Nuestra versión del Ferrero Roche
Bombón de foie, chocolate, escamas de sal y polvo de naranja
Crema fría de mango y perlas PX
Tataki de atún macerado en soja
Ceviche de Dorada
Salmorejo cordobés con lascas de ibérico y huevo de codorniz
Roast pork relleno de Kimchee
Crujiente de steak tartar y huevo de corral
Gyosas de costillas de cerdo (60º) BBQ Jack Daniel's
Langostinos con kikos, sésamo y mayonesa de curry
Mini mollete de Pringa
Vasito de pulpo aceite de ñora y parmentier
Mini Burger de atún con pan de sepia y alga wakame
Tacos de Corvina en su espina frita, alioli y guacamole
Pástela de pollo al curry con miel de azahar y polvo de azúcar
Croquetitas de cola de toro en su jugo
Capuchino de carrillada ibérica y cremoso de patata trufada
Cazuelita de risotto y codorniz

Acompaña a menús 5 y 6

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 5

PRIMER PLATO

Timbal de vieiras soasadas a baja temperatura con cremas de tomatitos verdes, caviar de wakame y brotes frescos

SEGUNDO PLATO

Rack de rubia gallega, praliné de avellana, patata confitada a la canela y su jugo tostado

POSTRE

Semifrío de café, crema de toffee y helado de Grand Marnier

MENÚ 6

PRIMER PLATO

Arroz cremoso con carabineros

SEGUNDO PLATO

Confit de pato lacado a baja temperatura con jugo de naranja amarga

POSTRE

Mango, mascarpone al chocolate, mousse de chocolate negro y tierra de chocolate blanco

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.

MENU COCTEL

Buffet de queso

Gran selección de quesos: Idiazábal, queso azul, manchego, pesto, parmesano y cabra.
Acompañado de uvas, frutos secos, regañás y mix de panes artesanos

Rincón del Pescaito frito

Cartuchitos de choco, adobos, buñuelo de carabinero y roca volcánica de bacalao

Mesa Oriental

Surtido de sushi variado: niguiris, maquis, homomaki y uramaki

Aperitivos

Pan de cristal con dulce de tomate y anchoas del cantábrico
Ensaladilla de gambones, kikos y aceite de albahaca
Cono de morcilla, miel y aguacate
Cortadillo de torta de Alcalá con mousse de cabracho
Sopa fría de cerezas y crumble de almendra
Nuestra versión del Ferrero Roche
Bombón de foie, chocolate, escamas de sal y polvo de naranja
Crema fría de mango y perlas PX
Tataki de atún macerado en soja
Ceviche de Dorada
Salmorejo cordobés con lascas de ibérico y huevo de codorniz
Roast pork relleno de kimchee
Crujiente de steak tartar y huevo de corral
Gyosas de costillas de cerdo (60º) BBQ Jack Daniel's
Langostinos con kikos, sésamo y mayonesa de curry
Mini mollete de Pringa
Vasito de pulpo con aceite de ñora y parmentier
Mini Burger de atún con pan de sepia y alga wakame
Tacos de Corvina en su espina frita, alioli y guacamole
Pástela de pollo al curry con miel de azahar y polvo de azúcar
Croquetitas de cola de toro en su jugo
Capuchino de carrillada ibérica y cremoso de patata trufada
Cazuelita de risotto y codorniz

Para endulzar...

Mini brownie con dulce de leche
Milhojas de queso mascarpone de naranja y toque de azahar
Frutos del bosque y crema pastelera sobre masa quebrada
Trufa de chocolate blanco y limón

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.

SELECCIÓN APERITIVOS TAVOLETTA

SELECCIÓN FRIOS

Tartar de salmón marinado con mostaza y miel
Tartar de sardinas ahumadas y encurtidos
Berberecho con espuma de ginebra (*)
Atún macerado en soja, aguacate, sésamo y mano de buda
Flan de gazpacho y su guarnición ▼
Cucurucho de mousse de mejillones en escabeche
Cucurucho de albahaca, queso azul y crocante de almendras
Cono de tomate, mousse de atún y mojama
Oreos de foie y crema de queso (*)
Canutillo de arroz, wakame y gamba cocida en lima y soja
Salmorejo de fresa y polvo de queso ▼
Compota de pera sobre espuma de foie (*)
Crema fría de mango y perlas PX (*) ▼
Roast Pork relleno de kimchee
Sopa fría de melón con jamón de pato
Ajoblanco de mango con gambas al ajillo
Bombón de salmón con frutos rojos (*)
Dados de atún marinados en sésamo (*)
Taco de salmón marinado (*)
Vichyssoise de almendras y piquillo ▼
Salmorejo de aguacate y ceviche (*)

▼ Consulte nuestras opciones Veganas
(*) Todos los artículos marcados con asteriscos, tiene un suplemento de 0,60 €/comensal por sustitución. Si desean incrementar alguno de estos artículos en uno de los menús, tendrá un suplemento de 1 €/comensal

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.

SELECCIÓN CALIENTES

Buñuelo de carabinero (*)
Buñuelos de bacalao
Croquetas de gamba al ajillo
Croquetas de carrillada
Croquetas de espinacas y queso azul
Croquetas de salmorejo
Croquetas del puchero
Nido de pasta Kataifi con langostinos al ajillo
Presas tandori sobre cremoso de patatas violet (*)
Sartén de carne estofada con cerveza y papas crujientes
Chupa-chups de codorniz, BBQ con cuscús (*)
Arroz caldoso de marisco (*)
Bombón de morcilla de arroz, aguacate, tomate seco y miel en tempura
Torta de brandada de bacalao con gel de piquillos (*)
Meloso de carrillera ibérica, mostaza y miel en mini pan brioche (*)
Guiso de chocos a la gallega y arroz salvaje
Friturilla sevillana de boquerones adobados y calamares del campo (*)
Mini fajita de kebab y salsa Cesar
Saquito de bacón y queso (*)
Burrito de secreto ibérico y salsa teriyaki (*)
Pástela de pringa casera
Consomé rubio
Espinacas con garbanzos ▼
Fideua con almejas y gambas
Lomo guisado en su jugo
Risotto de setas y parmesano
Vasito de pulpo con parmentier
Risotto de codorniz en cazuela

SUGERENCIAS TAVOLETTA

PRIMEROS

Lingote de foie con gelees de fruta de la pasión y fresas, regado con PX (*)

Ensalada de langostinos escabechados, nueces garrapiñadas y gelatina de mango

Ensalada de pulpo, pimientos asados, patatas violetas y vinagreta helada de pimientos

Ensalada de perdiz escabechada y frutas del bosque con vinagreta de trufa (*)

Carpaccio de corvina de anzuelo, gel de piquillos, polvo de pistachos y helado de wasabi

Tartar de salmón marinado con encurtidos y salsa de mostaza y miel

Hojaldre relleno de cola de toro, salsa de almendras y amaretto

Crema de bogavante con guarnición de pescado de roca y su coral

Consomé de perdiz con foie de pato y colmenillas

Solomillo de avestruz en canelón de espinacas con cremoso de queso azul (*)

Wok de verduras babys, crema romescu y vinagreta de cebollas frescas y soja (*)

Creppes rellenos de txangurro con bisque de marisco (*)

Crema templada de manzana, puerros con langostinos flambeados con brandy

SEGUNDOS

Merluza rellena de mousse de marisco, envuelto en polvo de camarón y ratatouille (*)

Cochinillo asado a 60º con su piel crujiente, puré de manzana ácida y salsa de Martini con Coca-cola (*)

Solomillo de cerdo asado a baja temperatura sobre un risotto de parmesano y ligera crema de boletus

Lomo de ternera (roastbeef) macerada con mostaza antigua y marsala

Arroz de codorniz y setas

Arroz de vieiras y cigalas

Cazuela de zarzuela de pescados y mariscos

Medallones de carrillera ibérica estofada con P.X. y cremoso de patatas trufadas

Solomillo de ternera con foie y patatas de puente nuevo (*)

Novillo argentino guarnecido (*)

Tacos de solomillo ibérico al ajo cabañil con chicharrones de jamón

Magret de pato en salsa agridulce de ostras (*)

Rodaballo sobre wok de verduras frescas a la soja con lima y jengibre (*)

Lubina sobre ensalada de chía en salsa verde, salteado de gambas al ajillo y chips de verduras

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.

POSTRES

Tarta de chocolate con cremoso de queso y helado de naranja
Tarta de manzana a la antigua con helado de canela
Martini de tiramisú texturizado y gelatina de piruleta
Fondant de chocolate y frambuesa con helado de mojito
Milhojas crujiente de almendras, papillote de frutas y crema de Nutella
Tartaleta de crema catalana y frutas
Panacota con frutos rojos
Tocino de cielo con helado de frutos del bosque

() Todos los artículos marcados con asteriscos, tienen un suplemento de 2€/comensal por sustitución.*

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.

Nuestras estaciones...

Buffet de queso

Gran mesa buffet decorada y tematizada donde sus invitados podrán disfrutar de 6 variedades diferentes de quesos, acompañados de uvas, frutos secos, panes y mix de regañas.

Rincón de Pescaito Frito

Tradicional puesto de “pescaito frito” servido en bandejas y cartuchitos. Cuatro variedades de pescaito frito

Green Corner

Ensalada de tomates cereza tricolor con queso feta, Taboulé de cous cous con menta fresca, Hummus con crudités, o ensaladas ecológicas de temporada.. para cuidar nuestro cuerpo en cualquier momento

Rincón Castizo

Como su propio nombre indica, aquí sus invitados podrán degustar los guisos tradicionales de toda la vida servidos en cazuelitas de barro. Cuatro variedades de guisos.

Buffet de Cremas frías

Original y colorido puesto de cremas frías, como salmorejo cordobés, salmorejo de remolacha y ajo blanco de mango ideales para la primavera y verano

Rincón Oriental

Para los amantes de la comida japonesa, con este rincón oriental podéis sorprender a vuestros invitados. A elegir entre maki, nigiri, homomaki y uramaki

Puesto mexicano

Puesto de burritos, empanas, enchiladas y nachos con guacamole para hacer de su boda, una boda distinta y original, sorprenderá a sus invitados y si quiere llegar más lejos acompañelo de cervecita coronita bien fría y gajos de limón, pregunte a nuestra comercial

Puesto de Aguas

Para refrescar los meses de calor, e ideal para las ceremonias civiles.

Mínimo 100 personas

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.

Todos nuestros menús incluyen la siguiente bodega:

Cerveza Cruzcampo con y sin alcohol, refrescos, agua mineral, zumos,
Vinos generosos, Vino Blanco "Protos" Verdejo, Vino Tinto "Viña Pomal"
Crianza DO Rioja

SERVICIOS EXTRAS

Barra Libre

Barra libre 4 horas con recena: se incluyen primeras marcas. Candy bar incluido.

Recenas incluidas:

Mini hamburguesas
Mini Hot Dogs

Hora extra barra libre.

Jamón Ibérico de bellota con Cortador (1 pieza por cada 100 pax)

Máquina de Cápsulas de Café en Barra Libre (mínimo 30 pax).

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.

TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

Degustación gratuita de menús para 6 personas (mínimo 100 comensales)

Servicio de camareros (1 por cada 10 comensales)

Decoración floral: Centros de mesa y centro de aperitivos

Silla de palillería en mesa

Tarta de boda simbólica

Minutas impresas

Seating y meseros

Candy Corner dulce y salado

Amenities en baños

Gran selección de mantelería, vajilla, cristalería y bajo platos

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.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:

1º Para la reserva en firme es necesario la entrega de un depósito del 25% del importe total de facturación

2º A la fecha de degustación de menú se deberá realizar la entrega a cuenta del 50% del importe total estimado

3º El resto hasta completar el importe total de la factura, descontadas las entregas a cuenta, se abonarán al término de la celebración

Diez días antes del evento se deberá comunicar el número de comensales a servir y facturar

En caso de anulación total del evento, cualquier cantidad recibida hasta la fecha será cobrada en conceptos de gastos de cancelación

Suplemento de 2 € por comensal en caso de retraso superior a 30 minutos (mínimo 50 comensales)

Los precios están establecidos para bodas realizadas en Sevilla capital (30 km a la redonda), si tuviésemos que desplazarnos más, habría un incremento del coste del menú por desplazamiento



**C/ Chaparro, 8 – Local 1
41019 Sevilla
Tel.: 955 686 400
Mov.: 636 924 148
www.tavoletta.es**

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.