



**TAVOLETTA**



**Menús Eventos  
Catering  
2019**





## Menú nº 1

### Entrantes a compartir

Nuestra versión del Ferrero Roché

Boquerones Tavoletta sobre alioli de olivas negras

### Plato Principal

Corvina de anzuelo asada sobre coulis de salmorejo, salteado de sepia, virutas de jabugo y vino amontillado

### Postre

Brownie de chocolate templado, crema ligera de vainilla y frutos del bosque.

### 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 Nº 2

### Entrantes a compartir

Cortadillo de torta de Alcalá con mousse de cabracho

Gyosa de costilla de cerdo (60º) con BBQ Jack Daniel's

### Primer Plato

Ensalada de perlas de mozzarella, frutos secos y vinagreta acida de frambuesa

### Segundo Plato

Carrillada ibérica guisada con aroma de tomillo y puré de patatas trufadas

### Postre

Milhojas de tortas de Alcalá, crema de queso mascarpone con aroma de azahar y toque cítrico de naranja.

### 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 nº 3

### Entrantes a compartir

Caña de Lomo Ibérico

Queso curado Manzanares

### Primer Plato

Crema de salmorejo con lascas de ibérico, huevo de codorniz y aove

### Segundo Plato

Lomos de merluza sobre crema ligera de guisantes, menta y ajada de berberechos.

### Postre

Lingote de queso con crumble de frambuesas y coulis de frutos del bosque

### 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



## Menú nº 4

### Entrantes a compartir

Jamón ibérico de bellota

Queso curado Manzanares

Croquetitas de cola de toro en su jugo

### Primer Plato

Tartar de salmón marinado, encurtidos, salsa de mostaza y miel con pan de gambas

### Segundo Plato

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

### Postre

Tatín de mango glaseado con cremoso de chocolate blanco

### 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 Nº 5

### Aperitivos

Jamón ibérico de bellota  
Queso curado Manzanares  
Nuestra versión del Ferrero Roché  
Croquetitas de rabo de toro en su jugo

### Primer Plato

Lomos de dorada sobre patatas a lo pobre con chanfaina de verduras de temporada, aromatizadas con vino oloroso

### Segundo Plato

Presa marsala a la parrilla con papas arrugas y salsa de parmesano

### Postre

Tatín de manzana caramelizada y coulis de vainilla

### 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 Nº 6

### Aperitivos

Jamón ibérico de bellota  
Queso curado Manzanares  
Nuestra versión del Ferrero Roché  
Taco de corvina en su espina frita, alioli y guacamole  
Croquetitas de rabo de toro en su jugo

### Primer Plato

Arroz cremoso de codorniz, setas de jardín y aceite trufado

### Segundo Plato

Pargo de nuestra costa sobre un bísquet de cangrejo de río, tallarines de sepia al ajillo y chicharrones de jamón ibérico

### Postre

Sinfonía de tres chocolates

### 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.



## Política de contratación



1º Para realizar la reserva en firme es necesaria la entrega de un depósito del 20% 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 70% 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.

**Todos los precios van con el IVA No Incluido (10%)**



**C/ Chaparro nº 8  
41019 Sevilla  
633.482.661  
[www.tavoletta.es](http://www.tavoletta.es)  
[info@tavoletta.es](mailto:info@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.