

TAVOLETTA

Catering



MENÚ CÓCTEL

Duración del servicio: 1h30min



COCTEL 1

APERITIVOS FRÍOS

EN MESA

DADITOS DE QUESO MANCHEGO

AL PASE

NUESTRA VERSIÓN DEL FERRERO ROCHÉ

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

PASTEL DE CABRACHO CON TORTAS DE ALCALÁ

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

25,50€/por persona
Iva no incluido

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

NUESTRA VERSIÓN DEL FERRERO ROCHÉ

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

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

29€/por persona.
Iva no incluido

MENÚ CÓCTEL

Duración del servicio: 1h30min



COCTEL 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 MOZARELLA, 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

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