

TAVOLETTA

Catering



TAVOLETTA Catering

“

Life is a combination of magic and food

Innovador, joven y creativo.

Así somos, pasión por la cocina, el buen gusto por las cosas bien hechas y el máximo cuidado por los detalles.



MENÚS de boda 2020

CALIDAD • PRESENTACIÓN • EQUIPO

“

Nuestra esencia

Para nosotros cada evento es gestionado con la máxima dedicación, por eso cada propuesta gastronómica es personalizada. La excelencia la conseguimos haciendo de tu sueño una realidad.

Cocineros artesanos modernos, dedicados al crafting de eventos para marcas de lujo internacionales, combinando la calidad de los productos con una sorprendente presentación y la sonrisa de todo nuestro equipo.



“

Esta sí que será la comida más importante de tu vida



CÓCTEL DE BIENVENIDA

Menús 1 al 4

- 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 cabracho
- Sopa fría de cerezas y crumble de almendra
- Nuestra versión del Ferrero Roché
- 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
- Gyozas 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 pringá
- Tacos de corvina en su espina frita, alioli y guacamole
- Pastela 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

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, velouté 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



MENÚ | 0/3

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 périgueux

POSTRE

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

62,00€/ por comensal (10% IVA no incluido)*

MENÚ | 0/4

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

67,00€/ por comensal (10% IVA no incluido)*



* IVA no incluido

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.

“

Here for the food



CÓCTEL DE BIENVENIDA

TOP

Menús 5 y 6

- 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 Roché
- Bombón de foie, chocolate, escamas de sal y polvo de naranja
- Crema fría de mango y perlas P.X.
- 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
- Gyozas de costillas de cerdo (60º) BBQ Jack Daniel's
- Langostinos con kikos, sésamo y mayonesa de curry
- Mini mollete de pringá
- 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
- Pastela 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

MENÚ | 0/5

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

72,00€/ por comensal (10% IVA no incluido)*

MENÚ | 0/6

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

80,00€/ por comensal (10% IVA no incluido)*



MENÚ CÓCTEL

CHEESE LOVERS

Gran selección de quesos: Idiazábal, queso azul, manchego, pesto, parmesano y cabra.

Acompañado de uvas, frutos secos, regañás y mix de panes artesanos

FISH & GO

Cartuchitos de choco, adobo, friturita sevillana de boquerones y calamar de campo

TASTE OF JAPAN

Surtido de sushi variado: niguiris, makis, hosomakis y uramakis

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 Roché
- Bombón de foie, chocolate, escamas de sal y polvo de naranja
- Crema fría de mango y perlas P.X.
- 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
- Gyozas de costillas de cerdo (60º) BBQ Jack Daniel's
- Langostinos con kikos, sésamo y mayonesa de curry
- Mini mollete de pringá
- 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
- Pastela 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



“

La vida es corta, cómete esa tarta

- 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

62,00€ / por comensal (10% IVA no incluido)*



ESTACIONES Tavoletta



“

Un extra de felicidad...

CHEESE LOVERS |

Seis variedades diferentes de quesos, acompañados de uvas, frutos secos, panes y mix de regañas.

3,50€ / por comensal (10% IVA no incluido)*

FISH & GO |

Tradicional puesto de "pescaíto frito" servido en bandejas y cartuchitos. Cuatro variedades.

3,50€ / por comensal (10% IVA no incluido)*

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...

3,50€ / por comensal (10% IVA no incluido)*

REAL FOOD |

La dieta mediterránea no tiene competencia. Cuatro variedades de cazuelitas tradicionales.

3,50€ / por comensal (10% IVA no incluido)*

... para enriquecer tu menú

“

VARIEDAD DE CREMAS FRÍAS |

Coloridas cremas frías, salmorejo cordobés, salmorejo de remolacha y ajo blanco de mango.

3,50€ / por comensal (10% IVA no incluido)*

TASTE OF JAPAN |

Para los amantes de la comida japonesa, rincón oriental. Maki, nigiri, hosomaki y uramaki.

3,90€ / por comensal (10% IVA no incluido)*



MEXICAN STYLE |

Puesto de burritos, empanadas, enchiladas y nachos con guacamole.

Complemente con cervecita Coronita bien fría y gajos de limón.

¡Pregunte a nuestra comercial!

3,50€ / por comensal (10% IVA no incluido)*

PUESTO DE AGUAS |

Mantente hidratado

1,20€ / por comensal (10% IVA no incluido)*



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.



“ Cheers to you

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN 🍷

Cerveza Cruzcampo con y sin alcohol
Refrescos, agua mineral, zumos
Vinos generosos
Vino Blanco “Protos” Verdejo
Vino Tinto “Viña Pomal” Crianza D. O. Rioja.

“ Brinda hasta el amanecer

SERVICIOS EXTRAS

Barra libre 4 horas*

Candy bar incluido

Recenas:

Mini hamburguesas

Mini Hot Dogs

* 15,00€ / por comensal (10% IVA no incluido)

Hora extra barra libre

2,50€ / por comensal (10% IVA no incluido)

Jamón ibérico de bellota con cortador

(1 pieza por cada 100 pax)

500,00€ / por unidad (10% IVA no incluido)

Máquina de cápsulas de café en barra libre

1,50€ / por unidad consumida (10% IVA no incluido)

(mínimo 30 pax).



“
**No hay un amor
 más puro que nuestro
 amor por la comida...**

PERSONALIZA tu menú con nuestros favoritos

APERITIVOS | FRÍOS

- 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 **
- Canastilla de tomate, mousse de cangrejo tierno y crujiente de cebolla dulce

* Consulte nuestras opciones veganas

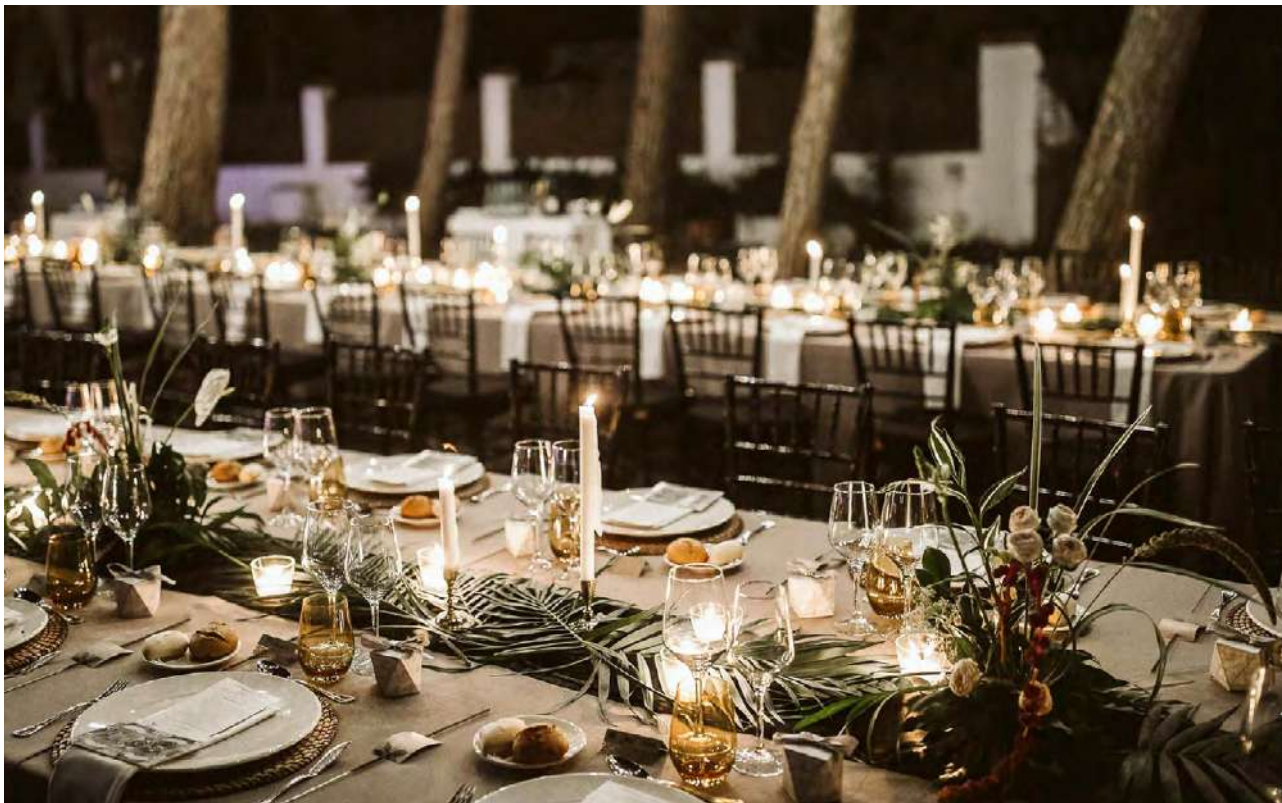
** Todos los artículos marcados con asteriscos, tienen un suplemento de 0,60 €/comensal por sustitución. Si desean incrementar alguno de estos artículos en uno de los menús, tendrá un suplemento de 1 €/comensal

Cambia cualquier aperitivo o plato de tu menú. Consulta suplemento a tu comercial.

APERITIVOS | CALIENTES

- 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
- Presa 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 César
- Saquito de bacón y queso **
- Burrito de secreto ibérico y salsa teriyaki **
- Pastela de pringá casera
- Consomé rubio
- Espinacas con garbanzos *
- Fideuá con almejas y gambas
- Lomo guisado en su jugo
- Risotto de setas y parmesano
- Vasito de pulpo con parmentier
- Risotto de codorniz en cazuela
- Mini pitas relleno de costilla a baja temperatura con salsa BBQ

“ Nuestras recetas TOP



PARA EMPEZAR

- Lingote de foie con gelée de fruta de la pasión y fresas, regado con P.X. *
- 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 *
- Crepes rellenos de txangurro con bisque de marisco *
- Crema templada de manzana, puerros con langostinos flambeados con brandy

PARA SEGUIR

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 agrídulce 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



LOVE IS SWEET

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.

“

Qué incluye tu menú

LOS MENÚS INCLUYEN...

- Degustación de menú gratuita para 6 personas (mínimo 100 comensales)
- Servicio de camareros (1 por cada 10 comensales)
- Decoración floral: centros de mesas y centros de aperitivos
- Tarta de boda simbólica
- Minutas impresas
- Seating y meseros
- Candy corner dulce y salado
- Amenities en baños
- Gran selección de mantelería, vajilla, cristalería, bajo platos y sillas

... NO INCLUYE

- Estaciones, servicios extras, mantelería, minutas, vajilla, cristalería y sillas no estándar
- Consulte tarifas para Boda Civil, Haciendas o espacios de celebraciones, carpas, etc
- Estos menús son específicos para un mínimo de 100 personas, consulte suplementos para menos personas.
- A todos nuestros precios hay que añadirles el 10% IVA.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Para la reserva en firme es necesario la entrega de un depósito del 25% del importe total de facturación.
- A la fecha de degustación de menú se deberá realizar la entrega a cuenta del 50% del importe total estimado.
- El resto hasta completar el importe total de la factura, descontadas las entregas a cuenta, se abonará 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 kms. a la redonda). Consultar incremento por desplazamiento.



Tavoletta se adapta a cualquier petición aunque no esté en el dossier, tanto para eventos clásicos como informales. Consulta nuestros menús de alérgenos, infantiles, vegetarianos o veganos. Ofrecemos menús especiales para el staff el día del evento.





**is my
favourite choice**

CONTACTO

www.tavoletta.es
comercial@tavoletta.es
¡Hola! (+34) 633 482 661
C/ Chaparro, nº 8
41019 Sevilla



TAVOLETTA

Catering