

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.



PROPUESTA DE MENÚ

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.



“

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
- Canastilla de tomate, mouse de atún y crujiente de cebolla
- Bombón de foie, chocolate, escamas de sal y polvo de naranja
- Salmorejo con huevo y lascas de ibérico
- Tataki de atún macerado en soja con crema ácida de manzana
- Ceviche de dorada
- Crujiente de steak tartar y huevo de corral
- Gyozas de costillas de cerdo (60º) BBQ Jack Daniel's
- Roast pork relleno de kimchee y crema de queso
- Langostinos con frutos secos, sésamo, mayonesa de curry y mostaza
- Molletito de pringá ibérica
- Tacos de corvina en su espina frita, alioli y guacamole
- Pastela de pollo al curry con miel de azahar y polvo de azúcar
- 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 huevos de trucha

SEGUNDO PLATO

Suprema de corvina, velouté de mejillones, pico de gallo y camarones texturizados

POSTRE

Lingote de queso con dúo de crumble y sorbete de arándanos

MENÚ | 2

PRIMER PLATO

Crema de setas, lascas de parmesano y pulpo a la parrilla macerado en lima

SEGUNDO PLATO

Bacalao soasado con crema ligera de guisantes, menta y con ajada de berberechos

POSTRE

Crujiente relleno de mousses de chocolates, helado de miel y dulce de leche



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, lingote de calabaza asada, 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 Pedro Ximénez 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

Sopa de chocolate blanco, bizcocho aireado de cacao y ganache de trufa

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

- Ensaladilla de gambones, kikos y aceite de albahaca
- Cono de morcilla, queso de cabra, miel y aguacate
- Cortadillo de torta de Alcalá con mousse de cabracho
- Anchoa sobre pan payés y gelee de tomate
- Canastilla de tomate, mouse de atún y crujiente de cebolla
- Bombón de foie, chocolate, escamas de sal y polvo de naranja
- Ceviche de dorada
- Salmorejo con huevo y lascas de ibérico
- Roast pork relleno de kimchee y crema de queso
- Crujiente de steak tartar y huevo de corral
- Gyozas de costillas de cerdo (60°) BBQ Jack Daniel's
- Langostinos con kikos, sésamo, mayonesa de curry y mostaza
- Vasito de pulpo y parmentier de ñora
- 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 ragout de ternera

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 meloso de 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 y friturita sevillana de boquerones

TASTE OF JAPAN

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

APERITIVOS

- Ensaladilla de gambones, kikos y aceite de albahaca
- Cono de morcilla, queso de cabra, miel y aguacate
- Cortadillo de torta de Alcalá con mousse de cabracho
- Sopa fría de cerezas y crumble de almendra
- Canastilla de tomate, mouse de atún y crujiente de cebolla
- Bombón de foie, chocolate, escamas de sal y polvo de naranja
- Crema fría de mango y perlas Pedro Ximénez
- Tataki de atún macerado en soja con crema ácida de manzana
- Ceviche de dorada
- Salmorejo con huevo y lascas de ibérico
- Roast pork relleno de kimchee y crema de queso
- Crujiente de steak tartar y huevo de corral
- Gyozas de costillas de cerdo (60°) BBQ Jack Daniel's
- Langostinos con kikos, sésamo, mayonesa de curry y mostaza
- Molletito de pringá ibérica
- Pulpo con parmentier de ñora
- 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 de codorniz



“

La vida es corta, cómete esa tarta

- Mini brownie con dulce de leche
- Milhojas de queso mascarpone de naranja y toque de azahar
- Lingotito de queso
- 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, fajitas 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 **
- Flan de gazpacho y su guarnición *
- Cucurucho de mousse de mejillones en escabeche
- Cucurucho de albahaca, queso azul y crocante de almendras
- Canastilla de mousse de atún y mojama
- 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 **
- Sopa fría de melón con jamón de pato
- 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 y crujiente de cebolla

APERITIVOS | CALIENTES

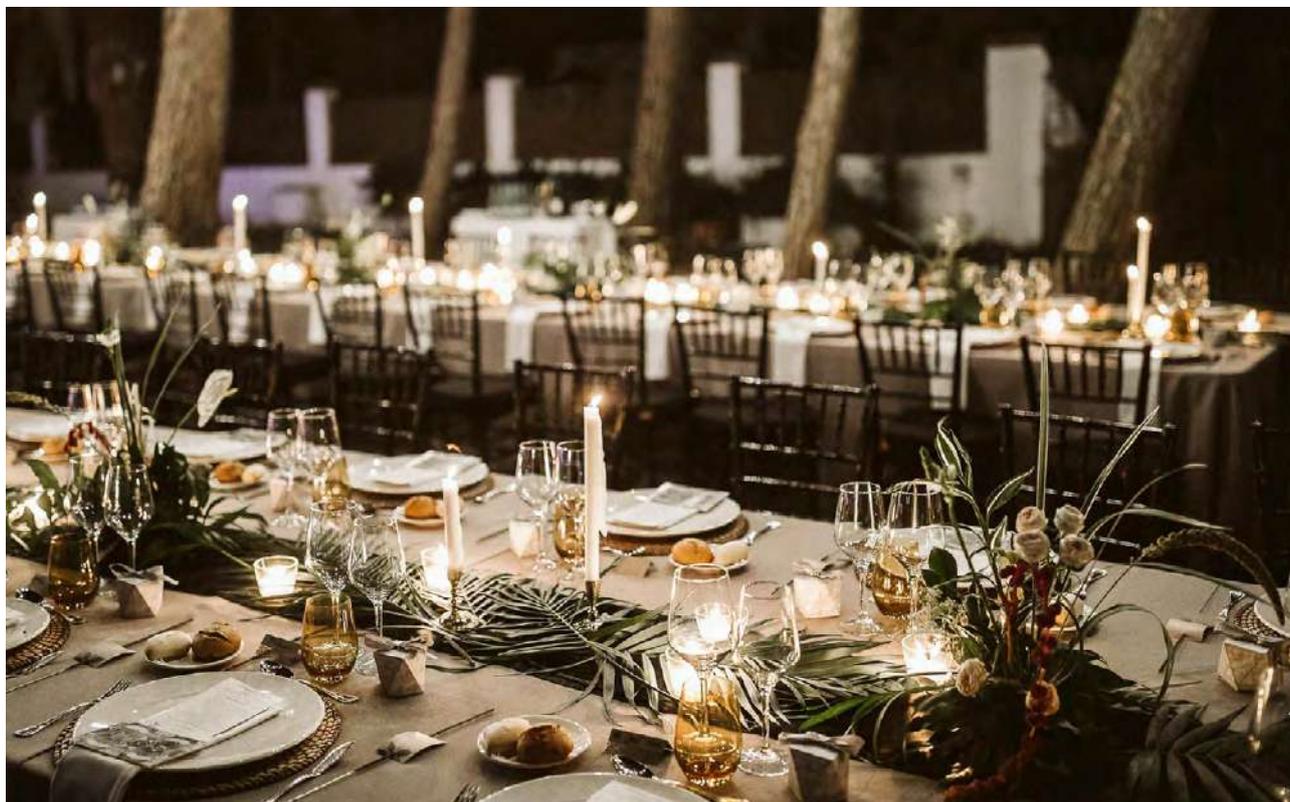
- Croquetas de gamba al ajillo
- Croquetas de carrillada
- Croquetas de espinacas y queso azul
- Croquetas de salmorejo
- Croquetas del puchero
- Pasta Kataifi con langostinos al ajillo
- Presa tandoori sobre cremoso de patatas violeta **
- Sartén de carne estofada con cerveza y papas crujientes
- Chupa-chups de codorniz, BBQ**
- Arroz caldoso de marisco **
- Trufa de morcilla de arroz en tempura, aguacate, tomate seco y miel
- 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**
- Mini fajita de kebab y salsa César
- Saquito de bacón y queso **
- Burrito de secreto ibérico y salsa teriyaki **
- Pastela de pringá ibérica
- Consomé
- Espinacas con garbanzos *
- Fideuá con almejas y gambas
- Lomo guisado en su jugo
- Risotto de setas y parmesano
- Risotto de cangrejo de río

* 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.

“ Nuestras recetas TOP



PARA EMPEZAR

Lingote de foie con gelée de fruta de la pasión y fresas, regado con Pedro Ximénez *

Ensalada de langostinos, vinagreta de escabeche y gel de mango

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

Wok de verduras, 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 al brandy

Canelón de cola de toro en su jugo

PARA SEGUIR

Merluza rellena de mousse de marisco y ratatouille *
Cochinillo asado a 60° 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
Zarzuela de pescados y mariscos
Medallones de carrillera ibérica estofada con P.X.
y cremoso de patatas trufadas
Solomillo de ternera, salsa de trufa, foie y patatas puente viejo *
Novillo argentino a la parrilla, dados de patata al tomillo y salsa chimichurri *
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

Milhoja de chocolate con ganache de queso y helado de naranja
Tatin 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
Hojaldre crujiente de almendras, papillote de frutas y crema de Nutella
Tartaleta de crema catalana y frutas de temporada
Panacota de vainilla 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).



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



TAVOLETTA

Catering

www.tavoletta.es
comercial@tavoletta.es