

TAVOLETTA

Catering



MENÚ EVENTOS

MENÚ 1



ENTRANTES PARA COMPARTIR

- BOQUERONES EN VINAGRE TAVOLETTA SOBRE ALIOLI DE OLIVAS NEGRAS
- CROQUETITAS DE COLA DE TORO EN SU JUGO

PLATO PRINCIPAL

CORVINA DE ANZUELO ASADA SOBRE COULIS DE SALMOREJO, SALTEADO DE SEPIA, VIRUTAS DE JABUGO Y VINO AMONTILLADO

POSTRE TAVOLETTA

BROWNIE DE CHOCOLATE TEMPLADO, CREMA LIGERA DE VAINILLA Y FRUTOS DEL BOSQUE

30€/por persona
Iva no incluido

MENÚ EVENTOS



MENU 2

ENTRANTES PARA 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 ÁCIDA DE FRAMBUESA

SEGUNDO PLATO

CARRILLADA IBÉRICA GUISADA CON AROMA DE TOMILLO Y PURÉ DE PATATAS TRUFADAS

POSTRE TAVOLETTA

MILHOJAS DE TORTAS DE ALCALÁ, CREMA DE QUESO MASCARPONE CON AROMA DE AZAHAR Y TOQUE CÍTRICO DE NARANJA.

34€/por persona
Iva no incluido

MENÚ EVENTOS



MENÚ 3

APERITIVOS PARA 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 TAVOLETTA

LINGOTE DE QUESO, DUO DE CRUMBLE Y COULIS DE FRUTOS DEL BOSQUE

36,50€/por persona
Iva no incluído

MENÚ EVENTOS



MENÚ 4

APERITIVOS PARA 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 RISOTTO DE PARMESANO Y
LIGERA CREMA DE BOLETUS

POSTRE TAVOLETTA

TATIN DE MANGO GLASEADO CON CREMOSO
DE CHOCOLATE BLANCO

42€/por persona
Iva no incluido

MENÚ EVENTOS



MENÚ 5

APERITIVOS PARA COMPARTIR

- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
- QUESO CURADO MANZANARES
- AJO BLANCO DE MANGO CON PERLAS DE PEDRO XIMÉNEZ
- CROQUETITAS DE COLA 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 SALSAS DE PARMESANO

POSTRE TAVOLETTA

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO, BIZCOCHO AIREADO DE CACAO Y GANACHE DE TRUFA

48€/por persona
Iva no incluido

MENÚ EVENTOS



MENÚ 6

APERITIVOS PARA COMPARTIR

- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
- QUESO CURADO MANZANARES
- AJO BLANCO DE MANGO CON PERLAS DE PEDRO XIMÉNEZ
- CROQUETITAS DE COLA DE TORO EN SU JUGO
- TACO DE CORVINA EN SU ESPINA FRITA, ALIOLI Y GUACAMOLE

PRIMER PLATO

ARROZ MELOSO DE CODORNIZ, SETAS DE TEMPORADA Y ACEITE TRUFADO

SEGUNDO PLATO

RAPE SOBRE UN BISQUET DE CANGREJO DE RIO, TALLARINES DE SEPIA AL AJILLO Y CHICHARRONES DE JAMÓN IBÉRICO

POSTRE TAVOLETTA

TATÍN DE MANZANA CARAMELIZADA Y COULIS DE VAINILLA

54,50€/por persona
Iva no incluido

MENÚ EVENTOS



MENÚ INFANTIL

APERITIVOS Y CANAPÉS FRÍOS
(COMO EN EL MENÚ PRINCIPAL)

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)
COMBINADO DE TORTILLA DE PATATAS,
FILETES DE POLLO EMPANADOS Y
CROQUETAS CASERAS
ó
HAMBURGUESA CASERA CON PATATAS

POSTRE TAVOLETTA
HELADO DE LA CASA

22,80€/por persona
Iva no incluido

BODEGA

Todas los menús incluyen la siguiente bodega

CERVEZA CRUZCAMPO CON Y SIN ALCOHOL
MANZANILLA Y FINO
AGUA MINERAL, REFRESCOS Y BEBIDAS SIN ALCOHOL
VINO BLANCO "CENTUM" VERDEJO. D.O RUEDA VINO
TINTO. CEPA DIVISA CRIANZA. D.O. RIOJA

MENÚ EVENTOS



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

1º PARA REALIZAR LA RESERVA EN FIRME ES NECESARIA LA ENTREGA DE UN DEPÓSITO DEL 25% 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 75% DEL IMPORTE TOTAL ESTIMADO POR LOS SERVICIOS CONTRATADOS.

10 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 DE LA MISMA SERÁ COBRADA EN CONCEPTO DE GASTOS DE CANCELACIÓN.

A TODOS LOS MENÚS SE LE AÑADIRA EL IVA VIGENTE (10%)



TAVOLETTA

Catering

www.tavoletta.es
comercial@tavoletta.es