

TAVOLETTA

Catering



MENÚ CELEBRACIONES



BENAROSA

APERITIVOS EN MESA

- DADITOS DE QUESO MANCHEGO
- TAQUITOS DE SALCHICHÓN IBÉRICO

APERITIVOS AL PASE

- ENSALADILLA DE GAMBONES, KIKOS Y ACEITE DE ALBAHACA
- MINI MOLLETES DE PRINGA IBÉRICA PASTELA MOZÁRABE
- BRICK DE ALBAHACA FRESCA Y LANGOSTINO
- BROCHETA DE PRESA MARSALA
- ADOBO SEVILLANO
- CROQUETAS DE PUCHERO CASERAS

PRIMER PLATO

TIMBAL DE HOJAS Y LANGOSTINOS TIGRE, HUEVAS DE MUJOL, ADEREZADO CON SALSA AMERICANA

SEGUNDO PLATO

MERLUZA SOASADA CON CREMA DE GUISANTES, MENTA Y AJADA DE BERBERECHOS

POSTRE TAVOLETTA

MILHOJA DE CHOCOLATE CON GANACHE DE QUESO Y HELADO DE NARANJA

36,50€/por persona
Iva no incluido

MENÚ CELEBRACIONES



ALGARROBO

APERITIVOS EN MESA

- DADITOS DE QUESO MANCHEGO
- TAQUITOS DE SALCHICHÓN IBÉRICO

APERITIVOS AL PASE

- ENSALADILLA DE GAMBONES, KIKOS Y ACEITE DE ALBAHACA
- MOLLETES DE PRINGA IBÉRICA
- PASTELA MOZÁRABE
- BRICK DE ALBAHACA FRESCA Y LANGOSTINO
- BROCHETA DE PRESA MARSALA
- ADOBO SEVILLANO
- CROQUETAS DE PUCHERO CASERAS

PRIMER PLATO

CREMA DE SALMOREJO, HUEVO DE CODORNIZ, JAMÓN IBÉRICO Y AOVE

SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO IBÉRICO CON PEDRO XIMÉNEZ Y PARMENTIER DE PATATA TRUFADA

POSTRE TAVOLETTA

LINGOTE DE QUESO CON DUO DE CRUMBLE Y SORBETE DE ARÁNDANOS

39€/por persona
Iva. no incluido

MENÚ CELEBRACIONES



AMARILDO

APERITIVOS EN MESA

- DADITOS DE QUESO MANCHEGO
- TAQUITOS DE SALCHICHÓN IBÉRICO

APERITIVOS AL PASE

- ENSALADILLA DE GAMBONES, KIKOS Y ACEITE DE ALBAHACA
- MOLLETES DE PRINGA IBÉRICA
- PASTELA MOZÁRABE
- BRICK DE ALBAHACA FRESCA Y LANGOSTINO
- BROCHETA DE PRESA MARSALA
- ADOBO SEVILLANO
- CROQUETAS DE PUCHERO CASERAS

PRIMER PLATO

AJOBLANCO DE MANGO, TARTAR DE GAMBAS AL AJILLO, HELADO DE QUESO DE CABRA, SARDINAS AHUMADAS Y HUEVAS DE TRUCHA

SEGUNDO PLATO

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

O

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA CON SALSAS PERIGOUX Y VERDURAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA CON AROMA DE ALBAHACA

POSTRE TAVOLETTA

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

50€/por persona
Iva no incluido

MENÚ CELEBRACIONES



MENÚ COCTEL

APERITIVOS FRÍOS

EN MESA

- DADITOS DE QUESO MANCHEGO
- TAQUITOS DE SALCHICHÓN IBÉRICO

AL PASE

- ENSALADILLA DE GAMBONES, KIKOS Y ACEITE DE ALBAHACA
- VASITO DE SALMOREJO CON HUEVO Y LASCAS DE IBÉRICO
- PASTEL DE CABRACHO CON TORTAS DE ALCALÁ
- CANASTILLA DE TOMATE, MOUSSE DE ATÚN CRUJIENTE DE CEBOLLA
- ROAST PORK RELLENO DE KIMCHEE Y CREMA DE QUESO
- BOQUERONES EN VINAGRE CON ALIOLI DE OLIVAS NEGRAS
- BOMBÓN DE SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE FRUTOS ROJOS
- BRANDADA DE BACALAO CON FRUTOS DEL BOSQUE

POSTRE TAVOLETTA

- TRUFA DE CHOCOLATE BLANCO Y LIMÓN
- MILHOJA DE MASCARPONE DE NARANJA, AZAHAR Y CRUJIENTE DE TORTA DE ALCALÁ
- MINI BROWNIE CON DULCE DE LECHE

37,50€/por persona
Iva. no incluido

APERITIVOS CALIENTES

- PÁSTELA MOZÁRABE CON MIEL Y POLVO DE AZÚCAR
- CROQUETAS CASERAS VARIADAS
- LAGRIMITAS DE POLLO CON ALIOLI
- ADOBO SEVILLANO
- MOLLETITOS DE PRINGA IBÉRICA
- MINI PAN DE PITA RELLENO DE COSTILLA A BAJA TEMPERATURA CON Salsa BBQ
- HAMBURGUESITAS DE TERNERA
- CAZUELITA DE ESPINACAS CON GARBANZOS
- RISOTTO DE BOLETUS
- CARRILLADA GUISADA AL PEDRO XIMÉNEZ CON CREMOSO DE PATATA Y TRUFA

MENÚ CELEBRACIONES



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 cócteles 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 CELEBRACIONES



EXTRAS

EXTRAS:

JAMÓN IBÉRICO

5€/PERSONA

GAMBAS

5€/PERSONA.

MONTADITOS DE LOMO AL JEREZ

2,25€/PERSONA.

MERIENDA INFANTIL:

BATIDO, BOLLERÍA Y SÁNDWICHES

5€/NIÑO.

CAFÉ:

1,35€/PERSONA

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

2 HORAS DE BARRA LIBRE ESTÁNDAR

12€/PERSONA.

HORA EXTRA DE BARRA LIBRE

5€ (MÍNIMO 50 PERSONAS)

ANIMACIÓN INFANTIL (CONSULTAR TARIFAS)

CANDY-BAR

190€ (HASTA 10 NIÑOS)/ 230€ (MÁS DE 10 NIÑOS)

SILLAS (PALILLERA, FORJA, TIJERAS)

DESDE 4€/SILLA (INCLUIR COJÍN COLOR MARFIL, 4€/SILLA)

DJ EN BARRA LIBRE (CONSULTAR TARIFAS)

HILO MUSICAL DURANTE EL BANQUETE

100€ (MÁXIMO 3 HORAS)

PRECIO ESPECIAL DE ALOJAMIENTO (CONSULTAR TARIFAS)

TAVOLETTA CATERING DISPONE DE MENÚS PARA EL PERSONAL EXTERNO AL EVENTO
(FOTÓGRAFOS, ANIMACIÓN, ETC... 25€/PERSONA)

MENÚ CELEBRACIONES



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%)
Y PRECIOS DE SERVICIOS EXTRAS



TAVOLETTA

Catering

www.tavoletta.es
comercial@tavoletta.es