

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 PRINGÁ IBÉRICA
PASTELA MOZÁRABE
BRICK DE ALBAHACA FRESCA Y LANGOSTINO
BROCHETA DE PRESA MARSALA
ADOBO SEVILLANO
CROQUETAS DE PUCHERO CASERAS

PRIMER PLATO

ENSALADA DE LANGOSTINOS RAYADOS CON Salsa AMERICANA

SEGUNDO PLATO

MERLUZA A BAJA TEMPERATURA CON CREMA LIGERA DE GUISANTES Y MENTA

POSTRE TAVOLETTA

TARTA DE CHOCOLATE CON CREMOSO 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
MINI MOLLETES DE PRINGÁ IBÉRICA
PASTELA MOZÁRABE
BRICK DE ALBAHACA FRESCA Y LANGOSTINO
BROCHETA DE PRESA MARSALA
ADOBO SEVILLANO
CROQUETAS DE PUCHERO CASERAS

PRIMER PLATO

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

SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO IBÉRICO CON PX Y PARMENTIER DE PATATA

POSTRE TAVOLETTA

LINGOTE DE QUESO CON CRUMBLE Y HELADO 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

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

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

SEGUNDO PLATO

CORVINA DE ANZUELO ASADO, COULIS DE
SALMOREJO, TALLARINES DE SEPIA, VIRUTAS
DE JABUGO Y VINO AMONTILLADO
Ó
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA CON
SALSA PERIGOUX Y SALTEADO DE MINI-
VERDURAS CON AROMA DE TRUFA

POSTRE TAVOLETTA
TEXTURAS DE CHOCOLATE

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

SALMOREJO TRADICIONAL

PASTEL DE CABRACHO CON TORTAS DE
ALCALÁ

CANASTILLA DE TOMATE, MOUSSE DE ATÚN Y
CRUJIENTE DE CEBOLLA DULCE

ROAST PORK RELLENO DE KIMCHEE

BOQUERONES CON ALIOLI DE OLIVAS
NEGRAS

BOMBÓN DE SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE
FRUTOS ROJOS

VICHYSOISE DE ALMENDRAS Y PIQUILLOS

APERITIVOS CALIENTES

PASTELA MOZÁRABE

CROQUETAS CASERAS

LAGRIMITAS DE POLLO

ADOBO SEVILLANO

MINI MOLLETES DE PRINGÁ IBÉRICA

MINI PITAS RELLENO DE COSTILLA A BAJA

TEMPERATURA CON SALSA BBQ

MINI HAMBURGUESA DE ATÚN

CAZUELITAS

CAZUELITA DE ESPINACAS CON GARBANZOS

CAZUELITA DE RISOTTO DE BOLETUS CAZUELITA

DE CARRILLADA GUISADA AL PX

POSTRE TAVOLETTA

TRUFA DE CHOCOLATE BLANCO Y LIMÓN

TARTAleta CON CREMA PASTELERA Y
FRUTOS DEL BOSQUE

MINI BROWNIE CON DULCE DE LECHE

37,50€/por persona
Iva. no incluido

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
TEXTURAS DE CHOCOLATE

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