

Premium

catering **Rabanal**

## Bodega

Estrella de Murviedro Frizzante, Árabe Semidulce o Montespina Verdejo D.O Rueda

Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja o Viña Arnáiz Crianza D.O. Ribera del Duero

Manzanilla

Vino espumoso

Cervezas, refrescos y zumos

Agua mineral

## Cóctel de entrada

### **Aperitivos fríos Premium recomendados**

Steak tartar con queso payoyo

Tosta de jamón y guacamole

Jamón ibérico de bellota (1 pieza por cada 100 comensales)

Macarons con Foie de pato, crema de roquefort y crema de atún

Crema de ajoblanco y tataki de atún rojo

Crema de aguacate con verduritas

Tosta de foie y jamón de pato

Tosta de sardina ahumada y mermelada de tomate

Grissini con jamón ibérico de bellota

Milhojas de salmón ahumado y queso crema

Tataki de atún rojo con guacamole

Crema de salmorejo Cordobés

Pulpo a la gallega con pimentón de la vera

### **Aperitivos calientes Premium recomendados**

Milhoja de patata con queso viejo

Mini tortillitas de camarones de Cádiz

Gambas al ajillo

Cigarritos de langostinos

Brochetas de langostinos con butifarra

Zamburiñas a la plancha

Brocheta de Dátil con beicon

Cartuchitos de pescaito frito

Langostinos de Sanlúcar envueltos en pasta griega

Brochetas de patatas chip con beicon

Croquetas caseras de puchero

## **Aperitivos Premium opcionales**

Cartuchitos de chicharrones  
Gyoza de pollo y verduras  
Muslitos de codorniz villaroy  
Almejas al ajillo  
Fajitas mexicanas de pollo y verduritas  
Crujiente de ternera y teriyaki  
Gulas al ajillo  
Brochetas de atún

## **Stands**

Bodegón de quesos variados  
Ibéricos: jamón ibérico, chorizo ibérico de cerdo, morcilla de cerdo Ibérico, caña de lomo ibérica, salchichón de venado y cecina de León  
Croquetería: croquetas de bacalao, merluza con gambas, puchero, rabo de toro, setas, espinacas y jamón ibérico

## **Puntos fríos**

Punto decorativo de botellines escarchados acompañado de cartuchitos de patatas artesanas  
Stand de Mojitos (autoservicio)  
Barra de bebidas (cervezas, vinos, refrescos...)

## **Primer plato**

### **(A elegir uno)**

Lomo de dorada al horno con saquito de verduras y salsa a la naranja  
Pez espada con ensalada de guacamole  
Gambas blancas de Huelva y langostinos  
Jamón ibérico, caña de lomo y queso curado de oveja  
Crema de salmorejo andaluz  
Arroz caldoso con langostinos  
Timbal de bacalao  
Atún de almadraba sobre cama de manzana y cebolla  
Ensalada tropical (rúcula, langostino, mango, aguacate, cherry y cebolla morada)

## **Sorbete**

Piña colada, limón, mandarina... (A elegir uno)

## Segundo plato

### (A elegir uno)

Carrillera ibérica al oloroso acompañada de milhojas de patata al horno con cremoso de queso

Cabezal de cerdo ibérico a la reducción del Pedro Ximénez con patatas parisinas

Solomillo (al foie, a la pimienta, a la segoviana, al whisky o al roquefort) acompañado de saquito relleno de verduras con queso e ibéricos

Parmentier de cerdo u otro tipo de carne al aroma de flor de tomillo

Pincho de secreto y patata con salsa de fresa

## Postres

### (A elegir uno)

Tarta de queso horneada

Tarta comadre

Tarta tres chocolates

Trampantojo de fresa

Tarta chocogalleta Rabanal

(Incluye tarta nupcial - corte protocolario)

## Barra libre

4 horas con bebidas de primeras marcas. Frutos secos, gominolas y cócteles incluidos (mojito, caipirinha, gin-strawberry).

Buffet de café e infusiones

## Servicios incluidos

- Servicio de alto protocolo.
- Minutas.
- Proporción de 1 camarero cada 9 comensales.
- Sillas palillería o forja.
- Mantelerías a elegir entre varias opciones.
- Mesa redonda, IMPERIAL RÚSTICA o vestida.
- Bajoplatos (Oro, rejilla, verde, plata, bambú.....)
- Pack promocional de decoración, incluye ,seating, punto de bienvenida, varios puntos decorativos, decoración barras de bebida, punto-s luminosos, pasillos... Los modelos exactos de esta promoción están sujetos a la elección del catering basado en disponibilidad, temática, características del evento y recinto...
- En el precio de nuestros menús se incluye montaje y desmontaje, personal de sala y cocina, etc...
- El IVA no está incluido.

## OBSERVACIONES

- Entrega de 2000 € en concepto de reserva de fecha.
  - El número de comensales será confirmado 10 días antes de la celebración (el miércoles de la semana anterior). No obstante se os llamará 30 días antes para que deis una cifra aproximada.
  - El menú infantil (hasta 10 años) está compuesto por mini hamburguesas, nuggets, patatas fritas, cono de chuches y helado.
  - Nuestros precios están ajustados para el número de comensales solicitado.
  - Menú adolescente: Primer plato (a elegir entre variado de chacina o pizzas y croquetas), segundo plato ( solomillo al whisky con patatas) y postre. El precio de estos menús es un 15% más económico que el de adultos.
  - Menú staff externo al catering: Se servirá el mismo menú que al resto de los adultos, el coste de estos menús será el 50% más económico que el de adultos.
  - Menú Degustación para 6 personas.
  - Menú Personalizado para alérgenos.
  - Platos para vegetarianos y veganos: 1º risotto de setas y Ensalada tropical (rúcula, mango, aguacate, cherry y cebolla morada). 2º Timbal de verduras con queso de cabra caramelizado, y Lasaña de verduras.
  - En estos presupuestos no están incluido gastos ajenos a nuestra empresa tales como uso de instalaciones de cocina, limpieza, retirada de basuras, luz, agua, comisiones etc..., estos gastos si procediesen, habría que añadirlos al coste final.
  - El precio del menú está ajustado en base a la provincia de la celebración.
  - Los presupuestos son para sitios que no presenten complicaciones extra, ni montajes en el día mismo de la celebración si ésta es a mediodía.
  - El precio ofrecido en este presupuesto tiene una validez de 30 días.
  - En el lugar de celebración se requiere techo para la cocina en caso de agua.
  - La cantidad de aperitivos en el cóctel de entrada es de 360 gr por persona aproximadamente. En las celebraciones de menos de 150 invitados se reducirá levemente la variedad de aperitivos, la cantidad total en gramos por comensal se quedan igual.
  - En caso de haber un Wedding planner Catering Rabanal valorará qué sugerencias de éste se pueden llevar a cabo en lo que respecta a nuestro trabajo y responsabilidad. Si se da el visto bueno se presupuestarán aparte aquellas que supongan un gasto extra.
  - En el caso de incluir recena, la contratación de este servicio será obligatorio con Catering Rabanal.
  - Posibilidad de contratar un asistente a disposición de los novios el día del evento (consultar precio).
  - El número de invitados por mesa aconsejable es 10.
  - Las marcas de bebidas de alcohol son las siguientes:  
Ron: Legendario, Barceló.  
Whisky: JB, White label.  
Ginebra: Beefeater, Seagrans, Beefeater pink.  
Licores: Licor de manzana y licor de mora.  
Varios: Ponche, Malibú, Vodka Eristoff.
- En caso de que se agote una marca, siempre hay otra marca de sustitución de la misma calidad.