



empresa  **sabor**

EL
SABOR
DE LA
EXCLU-
SIVIDAD



DESAYUNOS



Desayuno sencillo_

Café, infusiones, zumo,
bollería variada y minipastelitos

Desayuno completo_

Café, infusiones, zumos,
refrescos, bollería variada, minipastelitos
Surtido de pulguitas, rueda de tortilla de patata
y fruta preparada



COCKTAIL



Opción A_

En frío

Tabla de embutidos y quesos
Enrollado de jamón queso azul y nueces
Brocheta de tomate cherry, mozzarella y albahaca
Cucharita de salmón al eneldo, con emulsión de cítricos
Rollito de cecina con foie y membrillo

En caliente

Minipizzas de bacon setas y gambas
Champiñones rellenos de jamón y paté, al estilo provenzal
Langostino envuelto en fideo chino y salsa de soja
Croquetas caseras de bacalao
Brocheta de pollo y verduras adobadas al chocolate amargo y lluvia de sésamo

Dulce

Bocaditos dulces
Postres variados

Bebidas

Vino blanco y tinto D.O. Bierzo
Cervezas, refrescos y aguas minerales
Cava Brut Barroco de Freixenet

Opción B_

En frío

Tabla de embutidos y quesos
Enrollado de jamón queso azul y nueces
Brocheta de tomate cherry, mozzarella y albahaca
Cucharita de salmón al eneldo, con emulsión de cítricos
Rollito de cecina con foie y membrillo
Montaditos de queso de cabra con mermelada de tomate
Montadito de pan de centeno con pisto de verduras,
bacalao ahumado y pesto de aceituna negra

En caliente

Minipizzas de bacon setas y gambas
Champiñones rellenos de jamón y paté, al estilo provenzal
Langostino envuelto en fideo chino y salsa de soja
Croquetas caseras de bacalao
Brocheta de pollo y verduras adobadas al chocolate amargo y lluvia de sésamo
Setas en tempura con virutas de jamón ibérico

Dulce

Bocaditos dulces
Postres variados

Bebidas

Vino blanco y tinto D.O. Bierzo
Cervezas, refrescos y aguas minerales
Cava Brut Barroco de Freixenet



Opción C_

En frío

Tabla de embutidos y quesos
Enrollado de jamón queso azul y nueces
Brocheta de tomate cherry, mozzarella y albahaca
Cucharita de salmón al eneldo, con emulsión de cítricos
Rollito de cecina con foie y membrillo
Montadito de queso de cabra con mermelada de tomate
Montadito de pan de centeno con pisto de verduras, bacalao ahumado
y pesto de aceituna negra
Mini hamburguesa de ternera con bacon, pimiento y queso parmesano

En caliente

Minipizzas de bacon setas y gambas
Champiñones rellenos de jamón y paté, al estilo provenzal
Langostino envuelto en fideo chino y salsa de soja
Croquetas caseras de bacalao
Brocheta de pollo y verduras adobadas al chocolate amargo y lluvia de sesamo
Setas en tempura con virutas de jamón ibérico
Tiras de ternera salteadas en aritos de cebolla al oporto y pan de ajo

Dulce

Bocaditos dulces
Postres variados
Fuente de chocolate con buffet de frutas y delicias

Bebidas

Vino blanco y tinto D.O. Bierzo
Cervezas, refrescos y aguas minerales
Cava Brut Barroco de Freixenet



* En el precio se incluye:
I.V.A.

Servicio de camareros in situ.
Servicio de montaje y desmontaje, además de todo el material necesario para
la realización del evento.
El número mínimo de comensales es de 20 personas.

MENÚ



Menú A

Entrantes

Ensalada de langostinos y vinagreta de soja

Pescado

Lenguado relleno de frutos del mar y glaseado con salsa de marisco

Carne

Carrillera de ternera confitada a baja temperatura
y salsa de las tres pimientos

Postre

Tarta (hojaldre y crema)

Bebidas

Vino blanco y tinto D.O. Bierzo

Aguas minerales

Copa de cava

Café e infusiones

Menú B

Entrantes

Langostinos al natural con salsas mahonesa y vinagreta

Vieira a la gallega

Pescado

Merluza a la marinera con almejas y espárragos trigueros

Carne

Cordero confitado a las finas hierbas
y bouquet de ensalada

Postre

Tarta (hojaldre y crema)

Bebidas

Vino blanco y tinto D.O. Bierzo

Aguas minerales

Copa de cava

Café e infusiones



Menú C_

Entrantes

Ensalada de queso de cabra, langostinos, crujiente de jamón y vinagreta de frutos secos

Viera a la gallega

Pescado

Lomo de lubina con crema de pistacho, salsa de cava y virutas de jamón

Carne

Confit de pato con setas, ensalada de charlota al oporto y frutos del bosque

Postre

Tarta (hojaldre y crema)

Bebidas

Vino blanco y tinto D.O. Bierzo

Aguas minerales

Copa de cava

Café e infusiones

Menú D_

Entrantes

Surtido de embutidos del Bierzo

Langostinos al natural con salsa mahonesa o vinagreta

Cigalas a la plancha

Pescado

Lomos de dorada sobre crema de mango y brotes de verduritas de temporada

Carne

Lechazo churro de Castilla asado al método tradicional

Postre

Tarta (hojaldre y crema)

Bebidas

Vino blanco y tinto D.O. Bierzo

Aguas minerales

Copa de cava

Café e infusiones



Menú E_

Entrantes

Langostinos braseados

Cigalas a la plancha

Vieiras gratinadas

Pescado

Rape Tarraconense (salsa de marisco, almejas, mejillones y chipirones)

Carne

Medallones de solomillo de cerdo ibérico

con salsa de oporto y patata a la pobre

Postre

Tarta (hojaldre y crema)

Bebidas

Vino blanco y tinto D.O. Bierzo

Aguas minerales

Copa de cava

Café e infusiones

Menú F_

Entrantes

Tabla mixta de patés caseros con diferentes tipos de pan

Pescado

Rodaballo al horno sobre cama de salsa de piquillo

y spaghetti de mar

Carne

Solomillo de ternera sobre cama de puré duquesa

y salsa cazadora (setas y Oporto)

Postre

Tarta (hojaldre y crema)

Bebidas

Vino blanco y tinto D.O. Bierzo

Aguas minerales

Copa de cava

Café e infusiones



* En el precio se incluye:
I.V.A.

Servicio de camareros in situ.

Servicio de montaje y desmontaje, además de todo el material necesario para la realización del evento.

El número mínimo de comensales es de 20 personas.

Avd. de Portugal km 3,4
24400 Ponferrada
León
www.catyrest.com



T. 987 409 658
F. 987 409 659
M. 650 956 285
E. info@catyrest.com