



**MEDINACELI
CATERING**

**MENÚS NAVIDAD
MOTILLA 2023**

NAVIDAD 1

Jamón Ibérico
Queso Viejo
Caña de Lomo
Milhojas de Cabracho
Alcachofitas
Sachet de Alioli y Gambas
Canelón de Foie de Pato
Lomo con Mojo
Crêpes de Ricotta y Membrillo
Dados de Tortilla
Pistachulines de York, Melva y Piquillo
Chupitos de Salmorejo y Colín

Croquetas de Jamón
Mini Flamenquines
Rollitos Thai con Salsa de Chilli Dulce
Mini Hamburguesitas
Tacos de Chocos
Caramelos de Risotto y Foie
Langostinos Catafi con Mayonesa de Wasabi

Mini Pastelitos
Bodega
Vino Blanco Vino tinto
Manzanilla de Sanlúcar Cerveza
Bebidas sin alcohol

Precio de Menú
48€ IVA no incluido
(Duración 60 min aprox.)

Menú Cóctel



**MEDINACELI
CATERING**

NAVIDAD 2

Jamón Ibérico
Queso Viejo
Caña de Lomo
Taco de pulpo con suave de patatas
Sachet de alioli y gambas
Crêpes de ricotta y membrillo
Brocheta de cherry y bacalao
Tartar de atún
Canelón de foie de pato
Lomo de parís con Lombarda confitada
Pastela Andalusí
Ensalada templada de pato
Triangulitos de atún

Langostinos Catafi con mayonesa de wasabi
Rollitos Thai
Friturillas de Triana adobadas
Mini hamburguesas
Croquetitas de jamón
Caramelos de risotto
Tempura de pollo y maíz

Arroz con langostinos
O
Arroz con pato

Mini pastelería

Bodega Vino Blanco Vino tinto Manzanilla de
Sanlúcar Cerveza Bebidas sin alcohol

Precio de Menú
55€ IVA no incluido
(Duración 90 min aprox.)

NAVIDAD 3

Jamón Ibérico
Queso Viejo
Caña de Lomo
Crêpes de queso y membrillo
Brochetas de cherry, bacalao y huevo
Tartar de atún
Taco de pulpo con suave de patatas
Triangulitos de atún y crocanti
Lomo de Paris con Lombarda confitada
Milhojas de cabracho
Alcachofitas
Pastela Andalusí
Canelones de Foie de pato
Pistachulines

Buñuelos de bacalao
Bocaditos de ternera a la mostaza
Langostino Catafi con mayonesa de wasabi
Mini hamburguesas
Rollitos Thai
Friturillas de Triana adobadas
Boquerones en adobo
Tacos de choco

Arroz con langostinos
O
Arroz con pato
y
Carrillada
O
Atún Sanluqueña

Mini pastelería

Bodega Vino Blanco Vino tinto Manzanilla
de Sanlúcar Cerveza Bebidas sin alcohol

Precio de Menú
65€ IVA no incluido
(Duración 150 min aprox.)

➤ Todos nuestros menús incluyen ➤



MEDINACELI CATERING

- Servicio de Camareros , Camareras y Maitre
- Centro de Aperitivo
- Mantelería ,Menaje, Mesas y Sillas
- Bodega: Vino Blanco , Vino Tinto Rioja Crianza, Pedro Ximenez o Cava Brut Nature, Cerveza con y sin Alcohol, Refrescos y Agua Mineral
- Decoración básica de los puestos contratados

🌿 Servicios Extras 🌿



MEDINACELI CATERING

Aperitivo:

- Cortador de Jamón 700€ por pieza y cortador
- Buffet de Quesos 5€ por persona
- Buffet de Panes y patés 4€ por persona
- Buffet de Encurtidos y Chips 2€ por persona
- Buffet Serrano 4€ por persona
- Buffet de Tortillas 4€ por persona
- Buffet de cremas 3€ por persona
- Buffet de Ensaladas y Aliños 5€ por persona
- Buffet de Sushi 6€ por persona
- Buffet de Arroces 5€ por persona
- Buffet de Tataki de Atún con Algas Wakame 6€ por persona
- Buffet de Pescado Frito 6€ por persona
- Buffet de Carnes a la plancha con Papas Arrugá 6€ por persona
- Buffet Mexicano 5€ por persona
- Buffet de Guisos 4€ por persona
- Buffet Marinero 7€ por persona
- Buffet de Costillar de Vaca en Brioche 5€ mínimo 100 personas
- Buffet de Cervezas Internacionales 3€ por persona
- Barra de Cocteles granizados 3€ por persona

Barra Libre:

- Barra Libre 2 horas 16€ por persona (por el total de adultos)
- Hora Extra de Barra Libre 8€ por persona
- Contratación por tickets con un mínimo de dos tickets por persona (con una duración de 2 horas) a 8€ cada tickets
- Buffet de Tartas 4€ por persona
- Barra de Café Nespresso 2€ por persona
- Buffet de Chuches 3€ por persona
- Barra de Gintonic Premium 6€ por persona
- Barra de Mojitos y Caipiriñas 3€ por persona
- Barra de Champagne (por botella Anna Codorniu 15€, Moet Chandon 40€, Viuda de Quilicot 45€)
- Palomitas 1€ por persona
- Gofres 2€ por persona
- Helados 3€ por persona
- Donuts 1€ por persona
- Caldo de la Abuela 2€ por persona
- Mini Pizzas 3€ por persona
- Mini Hamburguesas 3€ por persona
- Puesto de Hamburguesas 5€ por persona
- Puesto de Barbacoa 6€ por persona
- Puesto de Huevos Fritos con Patatas 5€ por persona

Condiciones de Contratación

Servicio mínimo para 50 Adultos



MEDINACELI CATERING

- A la contratación del Servicio, se entregará una señal de 500 Euros, no recuperables en caso de anulación del servicio.
- El pago se efectuará de la siguiente forma: 50 % diez días antes de la celebración. Resto a la finalización del almuerzo/cena, antes de la barra libre
- Estos precios se incrementarán un 10% si el número de Adultos es inferior a 50. Si fuera inferior a 30 Adultos, se incrementarán un 20%.
- El número de comensales confirmados 5 días antes previas del evento será el mínimo a facturar por el servicio realizado. Si fuesen más de los contratados, se abonará la diferencia por comensal al precio acordado anteriormente.
- 72 horas antes del evento se informara a la empresa de la elección de la cazuela o platos. También se informara de la asistencia de invitados con intolerancias alimentarias. Las modificaciones de menú que se hagan a posterior tendrán un coste adicional. La adaptación de menús especiales tendrá un coste entre 5€ y 10€ por menú según intolerancias
- La Empresa se reserva el derecho de cancelación del Servicio por causas de fuerza mayor.
- Consúltenos. Estamos dispuestos a aceptar sus sugerencias y adaptarnos a sus necesidades.

IVA NO INCLUIDO EN LOS PRECIOS