



**ALBAHACA**  
catering



## **BODAS 2019**

Cuéntanos como imaginas tu boda y lo haremos ...

## COCKTAIL BIENVENIDA (Elegir 10 aperitivos)

Bloody Mary con pincho de langostino  
Bombón de foie  
Galleta de parmesano y membrillo  
Mojama de atún con gelée de rebujito  
Caramelo de brie trufado  
Cucharita de ahumados con piña y aguacate  
Cucharita de queso azul y pera  
Tosta de foie y frambuesa  
Vasito de gazpacho o consomé –temporada-  
Cocktail de guacamole y quinoa

Crujiente de langostino con salsa agridulce  
Brandada de bacalao con pesto rojo  
Caramelo de queso de cabra y mango  
Cucharita de pulpo y alioli de albahaca  
Tosta de escalibada y anchoa  
Montadito de salmón y tártara  
Langostinos en tempura con salsa romesco  
Brick de ave al curry  
Mini-pita de secreto con salsa de yogur y menta fresca  
Chups de codorniz con jalea de uvitas

**Elige como entrante un plato de ensalada, crema o verduras y como principal un pescado o una carne.**



# ENSALADAS, CREMAS Y VERDURAS

Milhojas de calabacín y bacalao ahumado con vizcaína ligera  
Tartar de aguacate y langostinos con ceviche de dátiles  
Verduras a la parrilla, queso de cabra y caramelo de albahaca  
Ensalada de gambones con teja de quínoa y boletus  
Ensalada de jamón de pato virutas de foie y vinagreta de miel de caña  
Crema de bogavante con cerezas y quennelle de queso  
Vieiras sobre natillas de puerros  
Bouquet de brotes tiernos con cigalas y ceviche de dátiles  
Ensalada de bogavante con emulsión de aceite y pomelo rosa  
Canelón de pensamientos y marisco con crema de mango y vinagreta de piñones



## PESCADOS

Bacalao confitado con salsa de almendras y láminas de ajo negro  
Merluza en suprema con brandada de bacalao y salsa de piquillos  
Dorada al horno con verduritas y spaghetti de sepia  
Lomo de bacalao con crema de ajo negro y espárragos al dente  
Merluza con salsa de albahaca y patatas panadera  
Lomo de salmón en salsa de naranja y piña  
Lubina sobre timbal mediterráneo asado  
Corvina con costra de mahonesa y vinagreta escondida  
Rape con boletus y crema de carabineros  
Rodaballo con pilpil de gulas y tallarines de calabacín



## CARNE

Preso ibérica en salsa de oporto y cremoso de patatas con aceite de trufa  
Carrilleras de buey confitadas a baja temperatura con salsa de miel y tabule de limón y menta fresca  
Pluma de ibérico en salsa de vino y fresas con patatas al romero  
Paletilla de lechal en su jugo con verduritas glaseadas  
Solomillo de ternera con salsa de cabernet y risotto de calabaza con parmesano  
Alto de Angus a la parrilla, verduras salteadas y salsa romesco  
Meloso de ibérico con salsa moscatel y graten de patata trufada.  
Solomillo de Angus negro a la parrilla con chimichurri y rucula



# ELEGIR UN SORBETE Y POSTRE

## SORBETE

Granizado de menta e hinojo  
Limón y jengibre  
Sorbete de americano  
Limón con hierbabuena  
Granizado de margarita  
Sorbete de sandía y jengibre



## POSTRE

Struddel con helado de piña y toffe de frambuesa  
Macaron de chocolate con helado de nata y ragout de frutos rojos  
Espuma de higos con chantillí de miel y sorbete de moras  
Bola de helado de tomillo y tatin de manzana  
Bizcocho de crema a la canela con leche merengada  
Tiramisú de fresas  
Brownie con tocino de cielo y helado de vainilla bourbon  
Tarta árabe



## BODEGA

(Vinos a elegir uno)

### VINO TINTO

Crianza de Rioja  
Roble Ribera del Duero

### VINO BLANCO

Rueda Verdejo  
Chardonnay  
Sauvignon blanc

CAVA Brut

Refrescos, zumos y cerveza.  
Café e infusiones



## BODEGONES (Elegir 3)

**CARRO DE QUESOS**  
**CARTUCHO DE PESCAITO FRITO**  
**SABORES DE ALMERÍA**  
**LA CROQUETERÍA**  
**MESA DE ATÚN**  
**JAMÓN IBÉRICO DE CEBO**

Queso curado al romero y semi-curado, massdam, Torta del Casar y galletas de parmesano.  
Rabas de calamar y fritura de cazón.  
Ajo colorao, ajillo y tabernero con huevos de codorniz.  
Croquetas de jamón, boletus, gambas al pilpil.  
Tartar con mayonesa de sésamo y tataki estilo mediterráneo.  
Cortador de jamón ibérico de cebo.



## EXTRAS PARA REFORZAR EL APERITIVO O MENÚ

**CREMAS:** vichyssoise, ajo blanco, gazpacho de fresa, trigueros, calabaza  
**BODEGONES:** árabe, oriental, foie  
**SHOWCOOKING:** de carnes, arroces  
**BARRA DE COCKTAILS**  
**BARRA DE GIN TONICS PREMIUM**  
**BUFFET DE POSTRES**  
**MESA DE TES Y PASTAS DULCES**  
**CHUCHES, CUPCAKES Y GALLETAS DECORADAS**



## MENÚ NIÑOS (Hasta 10 años)

### APERITIVOS DEL COCKTAIL

#### EN MESA

Para compartir: calamares fritos y croquetas

#### PLATO PRINCIPAL (A elegir uno)

Pollo empanado  
Hamburguesitas  
Solomillitos

#### GUARNICIÓN

Patatitas fritas  
Puré de patata

#### POSTRE (A elegir uno)

Brownie con helado y pirulí de caramelo  
Tulipa con helado y peta-zeta  
Coulant de chocolate con virutas de colores

## MENÚ ADOLESCENTE (Hasta 16 años)

### APERITIVOS DEL COCKTAIL

#### EN MESA

Aperitivos a compartir: Calamares y croquetas, medallón de mi-cuit  
O primer plato menú de adultos

#### PLATO PRINCIPAL

Elegir de adultos o niños

#### POSTRE (A elegir uno)

Elegir de adultos o niños





## EL PRESUPUESTO INCLUYE:

**BARRA LIBRE:** Whisky, ginebra, vodka, ron.

**Golosinas y frutos secos**

**RECENA o MERIENDA:** Sándwiches, Selección de ibéricos, mini donuts

Para cualquier servicio que quieras incluir, consúltanos y lo hablamos

