

*Catering
El Perro Verde*



DOSIER GRAN EVENTO



Información y reservas
665 94 53 56

cateringelperroverde@gmail.com
www.cateringelperroverde.metro.rest



Menú Base Gran Evento

con recepción y mesa

La Recepción

(45 minutos aproximadamente)

Información y Reservas

665 94 53 56 / 607 48 47 11

Cortador de jamón: opcional

* Mesa de chacinas ibéricas (Jamón, caña de lomo, salchichón, chorizo , cazuela de longaniza valenciana)

*Mesa de quesos surtidos nacionales e internacionales, panes, frutos secos y confituras artesanas

SELECCIÓN DE ENTRANTES FRIOS

* Tartaletas de Ensaladilla

*Tartaleta de cangrejo y germinados de cebolla.

*Tartaletas de mousse de roquefort y nueces

* Tartaletas de salmorejo cordobés O salmorejo de mango

*Volavanes de mousse queso de cabra y manzana caramelizada

*Volavanes de coctel de langostino.

*Pioninos salados surtidos.

*Tosta de foie con membrillo con toque de miel de caña y pistachos.

*PANES DE LEÑA: con anchoas de Santoña // de crema de aguacate y encurtidos/ de anchoa y queso manchego.// de sardina ahumada con tomate confitado y queso curado.

* Mejillón de la Ría con ali-oli y patata violeta.

*Cucharilla con pipirrana y mejillón en escabeche.

*Brocheta de langostinos con piña y salsa cóctel al chili dulce.

*Brocheta de langostino marinado con picadillo.

*Brocheta de salmón y queso feta con salsa noruega.

*Brocheta de ensalada capresse.

SELECCIÓN DE ENTRANTES CALIENTES

* Pescaito frito :choco/ mero al limón /adobo sevillano

* Cono de fish & chips con salsa ranch

* Tortillitas de camarones de la Isla.

*Tortillitas de bacalao

* Croquetería: Variedad de croquetas caseras

*Croquetas de rabo de Toro con mayo de kimchi.

*Lágrimas de pollo con ali oli dulce de ajonegro

*Miniburguer con cebolla caramelizada, rúcula y queso de cabra.

*Pincho de pollo marinado con salsa griega

*Pincho de pollo moruno .

*Fondue de espadas de ibérico en pan de boba artesana.

*Mini serranitos sevillanos con ali oli su tortilla y pimiento del padrón.

*Minirrollos de primavera con salsa oriental.

*Miniflamenquines.



Entrantes para compartir en mesa

Tabla de chacinas.

Tabla de quesos con confituras artesanas.

Paté con membrillo miel de caña y pistachos o Paté con compota de manzana casera

Tartar de salmón o atún o bacalao y aguacate.

Sardina ahumada con tartar de aguacate.

Ensaladilla de gambón al ajillo gratinado.

Ensaladilla de pulpo con mayonesa al aceite de pimentón

Revuelto del Perro Verde.

Brochetas de langostinos con lactonesa de trufa y cebolla caramelizada.

Brocheta de langostino crujiente y salsa al chili dulce.

Cazuela de gambón al chili dulce.

Brocheta de pulpo a la plancha y mayonesa de ajo negro

Los Panes del Perro Verde: de Anchoas de Santoña & de sandinas ahumadas con
tomate confitado y queso curado

Pulpo sobre patata crujiente y ali oli de ajo negro.

Pata de pulpo braseada sobre parmentier de patata violeta y aceite aromatizado al
pimentón.

MARISCADA*

Información y Reservas

665 94 53 56 / 607 48 47 11



Primer Plato (opcional)

Salmorejo cordobés.

Salmorejo con hojaldre de ahumados.

*Sopa Fría de pimientos asados con camarones de la Isla
o con guarnición de picadillo y melva.*

Gazpacho de pimientos del piquillo.

Tartar de salmón con crema de mango

Timbal de setas, brotes frescos y queso de cabra.

Ensalada de crujiente de langostinos

Ensalada de rúcula con ahumados y aguacate.

Ensalada templada de setas y queso Idiazabal

Tabulé al estilo Perro Verde.

Cuscus negro con puntilla de calamar y mayonesa de curry

Cuscus negro con corvina a la Plancha

Bacalao confitado con fritada casera.

Bacalao a baja temperatura caviar y ali oli negro.

Nudels salteados con chipirones y seta sitake

Revuelto del Perro Verde.

Cóctel de Gambas.

Información y Reservas

665 94 53 56 / 607 48 47 11



Plato Principal

(todos los platos llevan guarnición)

- * Carrillada en salsa de vino fino con brotes tiernos.
 - *Coulant de carrillera estofada.
 - *Carrillada encebollada al Pedro Ximénez.
- *Carrillada al amontillado con parmentier y setas confitadas.
 - * Solomillo de cerdo en salsa de trufa negra.
 - *Solomillo de cerdo con crema de jamón ibérico.
 - *Solomillo con Foie, manzana y salsa de arándanos
 - *Solomillo con Foie y setas
 - *Solomillo de cerdo con muselina de Sitake
 - *Presa ibérica con queso de cabra y cebolla caramelizada
- *Presa ibérica con queso de cabra y compota de manzana casera.
 - *Lingote de ibérico con salsa de cítricos y soja.
 - *Lingote de ibérico con ajoatao.
 - *Secreto ibérico a la cerveza negra con miel.

Información y Reservas

665 94 53 56 / 607 48 47 11



Las Pastries

- *Lingote Red Velvet
- *Bomba Dulce de Leche con base crujiente
- *Lingote de Carrot Cake
- *Versión 3 chocolates
- *Pannacota
- *De cereza y pan de oro
- *Bomba muerte por chocolate.
- *Lemon Pie
- *Tatin de manzana
- *Versión fresón de tarta de queso.
- *Versión de polo cookies con mouse de chocolate blanco.
- *Otras opciones:

Transparencias, latas, mini pastelitos, bufet de tartas y postres para alérgicos.

Información y Reservas

665 94 53 56 / 607 48 47 11



La Recena

A LA AMERICANA

*Mini burguer.

*Mini perritos

*Patatas chips con salsa surtidas

A LA ESPAÑOLA

*Mini serranitos de lomo o pollo.

*Montaditos de carné mechá.

*Patatas chips con salsa surtidas.

A LA ITALIANA

Surtidos de pizzas

A LA ÁRABE

*Minipinchitos morunos

*Minikebab estilo dürüm.

*Patatas chips con salsa surtidas.

ALGO DULCE

Minipastelitos artesanos

Profiteroles con salsa de chocolate caliente o dulce de leche.

Minichupitos de panacotta, 3 chocolates, tarta de la abuela.

Buffet de bollería.

Información y Reservas

665 94 53 56 / 607 48 47 11



Guarniciones

Patatas Fritas naturales.
Puré de Patata.
Parmentier de patata.
Puré de patata al pimentón.
Ajoatao.
Lingote de Patata.
Patatas Baby salteadas con setas.
Patatas Baby con fritada
Cuscus.
Setas confitadas.
Falso risotto de coliflor
Falso risotto con puntalette.
Brocheta de Verduras a la plancha.

Información y Reservas

665 94 53 56 / 607 48 47 11



Otros Servicios

1. CORTADOR DE JAMÓN.
2. MOBILIARIO ESPECIAL.
3. BARRA LIBRE Y COCTELERÍA
4. RECENAS TEMÁTICAS.
5. MENÚS PERSONALIZADOS:
VEGETARIANOS, INTOLERANTES
Y ALÉRGICOS.
6. BUFETT LIBRE COMIDA Y BEBIDA.
7. SERVICIO DE CAMARERO
8. SERVICIO DE COCINERO.
9. DECORACIÓN.

Información y Reservas

665 94 53 56 / 607 48 47 11