

MENÚ ESPECIAL

Nochebuena, Navidad, Nochevieja y Año Nuevo

MENÚ 1

Aperitivo

Canapés variados fríos

- Pastel de perdiz con jamón de pato y confitura de castañas
- Pastel de cabracho con huevas de Mujol
- Láminas de atún de almadraba en manteca ibérica

Plato Principal

Elegir 1

- Lomo de bacalao confitado acompañado de gratén de patatas
- Lomo de merluza en salsa de mariscos acompañado de patatas gratén
- Medallón de solomillo ibérico al Oporto con gratén de patatas

Postre

Mousse de tres chocolates sobre brownie de avellanas

40 €/pers.*

MENÚ ESPECIAL

Nochebuena, Navidad, Nochevieja y Año Nuevo

MENÚ 2

Aperitivo

Canapés variados fríos

- Pastel de perdiz con jamón de pato y confitura de castañas
- Pastel de cabracho con huevas de Mujol
- Láminas de atún de almadraba en manteca ibérica

Plato Principal

Elegir 1

- Paletilla de cordero a baja temperatura acompañada de patatas horneadas al tomillo
- Centollo relleno y gratinado al Jerez
- Caldereta de bogavantes, cigalas y pescados de roca

Postre

Mousse de tres chocolates sobre brownie de avellanas

50 €/pers.*



MENÚ ESPECIAL

Nochebuena, Navidad, Nochevieja y Año Nuevo

A TENER EN CUENTA

- Pedido mínimo de 60€
- Para los pedidos del 24 y/o 25, reservas hasta el 22
- Para el 31 y/o el 1, reservas hasta el 28
- Para la reserva se abonará la mitad del coste mediante transferencia bancaria. El resto se realiza a la entrega.

GASTOS DE ENVÍO

Todos nuestros menús tienen el transporte incluido en: Lebrija, Los Palacios, Alcalá de Guadaíra, Dos Hermanas y Sevilla capital.

El resto, hasta un radio de 30km de Sevilla, tendrá un coste de 10€/reparto.



cateringyeventossevilla2h@gmail.com



660.61.01.39 / 654.78.61.37