

*Catering
El Perro Verde*



DOSIER PARA EVENTOS



Información y reservas
665 94 53 56

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



Cóctel 1

1. PASE 1: Surtido de chacinas ibéricas y Queso curado.

2. PASE 2: Pincho de Tortilla de patatas O Transparencia de Salmorejo cordobés O Salmorejo de pimientos asados O Salmorejo de mango O Mini ensaladas individuales (consultar opciones y presentación)

3. PASE 3: Ensaladilla sevillana O de pulpo O de gambas al ajillo

4. PASE 4: Variedad de Canapés y Pintxos: de queso de cabra y cebolla caramelizada/Tartaleta de cangrejo y germinados de cebolla/de crema de aguacate y encurtidos/ Bocado de roquefort nueces y miel/ Brocheta de langostino en piña/Pintxo de bacalao dorado/ /Tosta de foie con membrillo con toque de miel de caña y pistachos/Brocheta de ensalada Caprese./ taco de longaniza valenciana y salsa de yogurt.

5. PASE 5: Pescaito frito en cucurucho individual(choco y mero al limón O adobo sevillano)

6. PASE 6: Tortillitas de camarones O Lágrimas de pollo con ali olí dulce
* Variedad de croquetas caseras O Croquetas de rabo de toro con mayo de kimchi O Mini flamenquines.

INDIVIDUAL

(Todos llevan guarnición consultar opciones)

* Cazoleta de pollo al curry con cuscus al toque de miel.

* Pepito de Brioche carrillera estofa mayo de kimchi y cebolla encurtida.

* Carrillada en salsa de vino fino.

* Pollo al ajillo con ali oli de ajonegro

* Solomillo de cerdo en salsa de trufa negra

* Solomillo con crema de jamón ibérico

* Cazoleta de Arroz Meloso (Ibérico o de marisco)

* Espadas de Ibérico con crema de mojo picón.

* Espadas de ibérico con salsa de soja y cítricos.

POSTRE (elegir 1)

* Minipastelitos artesanos surtidos /Profiteroles con chocolate caliente/ Tarta san

Marco/ Cheesecake/ Turrón y caramelo/

Brownie con Helado/ Suprema de chocolate/ Tiramisú

OPCIONAL: Café e infusiones

Información y Reservas

665 94 53 56 / 607 48 47 11

El precio incluye toda la bebida durante la comida(cerveza Cruz Campo,, vino tinto, vino blanco, refrescos y agua) servicio de camareros y todos los servicios necesarios en cristal y loza. NO INCLUYE: mesas, sillas y mantelería.



Cóctel 2

ESTANCIAS

(Decoración incluida)

*Mesa de chacinas

* Mesa de quesos nacionales e internacionales panes y confituras

OPCIONAL: Cortador de jamón

SELECCIÓN DE ENTRANTES FRÍOS

1. PASE 1: Ensaladilla sevillana O de gambas al ajillo O de pulpo.
2. PASE 2: Crema de guacamole con encurtidos. O *Tartaleta de cangrejo y germinados de cebolla.
3. PASE 3: Transparencia salmorejo cordobés con virutas de jamón y huevo duro O Salmorejo de Mango y tarta de bacalao al toque de módena O Crema de salmorejo de pimientos asados con picadillo y melva.
4. PASE 4: Brocheta de langostino en piña O Tosta de foie con membrillo con toque de miel de caña y pistachos. O Brocheta de ensalada Caprese.

SELECCIÓN DE ENTRANTES CALIENTES

5. PASE 5: Panes de leña variados: Antequerano :salmorejo, jamón, melva y huevo duro //de anchoas de Santoña //con salmorejo y boquerones en vinagre //taco de longaniza valenciana y salsa de yogurt // de solomillo con cebolla caramelizada //de secreto ibérico queso brie y cebolla caramelizada//de salmorejo y boquerones en vinagre //de queso y mermelada de pimientos //de secreto ibérico queso brie y pimienta// Pan brioche con carrillera estofada, mayo de kimchi y cebolla encurtida.
6. PASE 6: Cucurucho de pescadito frito : choco y mero al limón O choco y adobo.
7. PASE 7: Croquetería(jamón, puchero y setas) O Lagrimitas de Pollo con salsa e alioli dulce O Croquetas de rabo de toro y mayo de kimchi. O Tortillitas de camarones de la Isla.
8. PASE 8: Individual (Elegir 1): Pinchos Morunos con base de rúcula y toque de módena // Espadas de ibérico con Crema de Mojo Picón y papas arrugadas // Solomillo al whisky //Solomillo al Pedro Ximénez//Brochetas de pollo con salsa griega// Solomillo en salsa de trufa negra// Carrillada al vino fino// Espadas de ibérico en salsa de soja y cítricos//Solomillo a la mostaza antigua caramelizado.

POSTRE

*Minipastelitos artesanos surtidos /Profiteroles con chocolate caliente/ Tarta san

Marco/ Cheesecake/ Turrón y caramelo/

Brownie con Helado/ Suprema de chocolate/ Tiramisú

OPCIONAL: Café e infusiones

Información y Reservas

665 94 53 56 / 607 48 47 11

El precio incluye toda la bebida durante la comida(cerveza Cruz Campo,, vino tinto, vino blanco, refrescos y agua) servicio de camareros y todos los servicios necesarios en cristal y loza. NO INCLUYE: mesas, sillas y mantelería.



Menú Perro Verde

(Menú base en mesa)

ENTRANTES (4 PERSONAS)

1. Tabla de chacina ibérica variada y queso curado
 2. Tortilla de patatas O Bocaditos de salmorejo O tosta de arándanos con foie menbrillo miel de caña y pistachos.
 3. Variedad de quesos de cabra con confitura de cebolla. O Paté con mermelada de frutos rojos.
 4. Ensaladilla sevillana. o Timbal de patatas aliñadas(Otras opciones: ensaladilla de gambas al ajillo o ensaladilla templada de pulpo con aceite de pimentón o timbal de patatas aliñadas con puntilla de calamar y ali oli)
Patatas chips Y Aceitunas
- OPCIONAL: Tabla de quesos nacionales e internacionales/Marisco/Variedad de croquetas caseras/ Frito variado/Pollo frito con ali oli dulce de ajo negro/ Croquetas con rabo de toro y mayo de kimchi

OPCIONAL: PRIMER PLATO (consultar opciones)

PLATO PRINCIPAL(ELEGIR UNO)

Pollo al curry con cuscus al toque de miel.

Pollo al ajillo con patatas fritas naturales y mayo de kimchi o ali oli de ajo negro.

Solomillo de cerdo al gusto con patatas fritas naturales(al whisky/al Pedro Ximénez/ en salsa de trufa negra / con crema de jamón ibérico)

OTRAS OPCIONES: Carrilleras en salsa de vino Fino / Espadas de ibérico con salda de soja y cítricos/ Espadas de ibérico con crema de mojo picón / Solomillo ibérico a la mostaza antigua caramelizado.

*TODOS LOS PLATOS INCLUYEN GUARNICIÓN (consultar opciones)

POSTRE

Profiteroles con chocolate caliente/ Tarta san Marco/ Cheesecake/ Selva negra/ Brownie/ suprema de chocolate/ Tiramisu/Minipastelitos artesanos. CONSULTAR OTRAS OPCIONES.

Información y Reservas

665 94 53 56 / 607 48 47 11

El precio incluye todas las bebidas durante la comida (refrescos, agua, vino tinto, vino blanco y cerveza Cruzcampo), servicio de camareros y todos los servicios necesarios en cristal y loza. NO INCLUYE: mesas sillas y mantelería.



Menú con Recepción

RECEPCIÓN

(30 minutos aproximadamente)

ESTANCIAS

DE CHACINAS Y QUESOS SURTIDOS

(Incluye decoración)

O

AL PASE:

BOCADITOS DE SALMOREJO O PINCHOS DE TORTILLA DE PATATAS.

MERO AL LIMÓN

CAZÓN EN ADOBO.

OPCIONAL: CORTADOR DE JAMÓN

ENTRANTES

*ENSALADILLA SEVILLANA O ENSALADILLA DE LANGOSTINOS AL AJILLO CONFITADO (elegir uno).

*VARIEDAD DE QUESOS DE CABRA O FOIE CON FRUTOS ROJOS.

*TABLA DE CHACINA IBÉRICA Y QUESO CURADO O FRITO VARIADO (consultar opciones)

* OPCIONAL MARISCO

PLATO PRINCIPAL

(Elegir 1)

Pollo al curry con cuscus al toque de miel.

Pollo al ajillo con patatas fritas naturales y mayo de kimchi o ali oli de ajo negro.

Solomillo de cerdo al gusto con patatas fritas naturales(al whisky/al Pedro Ximénez/ en salsa de trufa negra / con crema de jamón ibérico)

OTRAS OPCIONES: Carrilleras en salsa de vino Fino / Espadas de ibérico con salda de soja y cítricos/ Espadas de ibérico con crema de mojo picón / Solomillo ibérico a la mostaza antigua caramelizado.

*TODOS LOS PLATOS INCLUYEN GUARNICIÓN (consultar opciones)

Información y Reservas

665 94 53 56 / 607 48 47 11

POSTRE

Profiteroles con chocolate caliente/ Tarta san Marco/ Cheesecake/ Selva negra/ Brownie/ suprema de chocolate/ Tiramisu/Minipastelitos artesanos. CONSULTAR OTRAS OPCIONES.



Menú Infantil

ENTRANTES (Para 4 personas)

- Surtido de chacina(jamón y queso)
- Tortilla de patatas o croquetas de jamón o Miniflamenquines.
 - Patatas chips
 - Aceitunas sin hueso

PLATO PRINCIPAL(Elegir 1)

- Serranito de pollo o lomo
- Hamburguesa Hombre lobo.
 - Fishs & chips
- Pechuguitas de pollo empanadas con patatas fritas naturales
 - * Perrito caliente con patatas fritas naturales

O

MENÚ PICNIC

(Servido en caja de picnic individual)

- *Croquetas de jamón
- *Pollito empanado.
- *Patatas fritas Naturales
- *Burguer XL con o sin queso O Miniburguer de colores

POSTRE (Elegir 1)

- Helado de sabores // Tarta según selección

Información y Reservas

665 94 53 56 / 607 48 47 11

El precio incluye toda la bebida durante la comida(refrescos zumos y agua). NO INCLUYE: mesas sillas y mantelería.



Cóctel y Buffet para Graduaciones.

PASE 1: Tabla de chacinas ibéricas y queso curado

PASE 2: Canapés: Ensaladilla sevillana o Minisaladitos

PASE 3: Pincho de Tortilla de patatas O Surtido de pizzas. O

Nachos con guacamole y pico de gallo O Nachos con queso

fundido. O Variedad de Croquetas O Lagrimitas de pollo

PASE 4 Y 5: (elegir 2): Montadito de solomillo al whisky

//Burguer delux // Pan de boba artesana con chistorras al

vino.//Hot dog de pollo con aderezo tzatziki // Montadito de

carne mechada// Montadito de gambas al ajillo //Vegetal//Wrap

kebab. //Miniserranito// Wrap de pollo Crujiente y salsa

cesar//Hot dog con cebolla crujiente y mostaza dulce.

* PASE 6: CARNES (elegir 1): Pinchos Morunos con base de

rúcula y toque de módena // Espadas de ibérico con Crema de

Mojo Picón en pan de boba artesana // Solomillo al whisky

//Solomillo al Pedro Ximénez//Brochetas de pollo con salsa de

miel y mostaza

Patatas chips y aceitunas.

POSTRE

* Minipastelitos artesanos y Profiteroles con chocolate caliente. O

Sutido de bollería. O Surtido de tartas.

Información y Reservas

665 94 53 56 / 607 48 47 11

MENÚ CÓCTEL incluye: toda la bebida (cerveza Cruz Campo con y sin alcohol, refrescos y agua) servicio de camareros y menaje en cristal y loza.

MENÚ BUFFET incluye: Preparación y montaje y menaje desechable.



Selección de Primeros Platos

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 shitake

Revuelto del Perro Verde.

Cóctel de Gambas.

Información y Reservas

665 94 53 56 / 607 48 47 11



Las Pastres

Profiteroles con chocolate caliente

Tarta san Marco

Cheesecake

Selva negra

Brownie con helado o crema inglesa

Suprema de chocolate

Tiramisu

Minipastelitos artesanos.

PREMIUM:

Coulant de chocolate o caramelo.

*Lingote Red Velvet

*Bomba Dulce de Leche con base crujiente

*Lingote de Carrot Cake

*Versión 3 chocolates

*Pannacotta

*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: Transparecias, latas, mini pastelitos, bufet de tartas y postres para alérgicos.

Información y Reservas

665 94 53 56 / 607 48 47 11





Otros Servicios

1. CORTADOR DE JAMÓN.
2. MOBILIARIO Y MANTELERÍA
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.