



Ideas para
personalizar

TU
EVENTO



C/ Alférez Provisional ,2 – 24001 –León
Telf. 987 22 24 12 – Móvil 669 78 94 26
isamar@catering-isamar.com

Cocktail - Menú

Puesto de Jamón Ibérico

Un Jamón Ibérico Cebo de Blázquez
Regañas y Picos camperos
con su cortador

* * * *

Aperitivos

Pionono de Morcilla de León
Chupitos de Salmorejo y Gazpacho de Melón
Chupitos de Gazpacho de Melón
Corbatas de Espárragos
Brocheta Caprese
Brocheta de Gamba y Piña Caramelizada

* * * *

Estación de Arroces

2 Arroces a elegir entre:

Paella Mixta, de Botillo, A banda , Negro con Alioli , Marinera

* * * *

Estación de Carnes y Pescados

Brochetas de Solomillo Ibérico con dos salsas foie y queso azul
Entrecot de Ternera
Taco de Salmon Imperial Ahumado

* * * *

Puesto de Postres

Vasitos de Mousse
Cestitas de Crema Pastelera con Frutas Naturales
Brochetas de Fruta Natural de Temporada

* * * *

Bebidas

Vino Tinto Tierras de León
Vino Blanco Verdejo
Cerveza , Refrescos, Vermut, Mosto
Brindis sorpresa : " Sorbete de Mojito "

* * * *

Servicio completo

Equipamiento para su realización: mesas banquete y mesas de Cocktail , sillas, mantelería ,
cubertería, vajilla, cristalería ,....., equipamiento, utensilios, menaje de cocina.

Personal

El necesario para su realización, de menú tipo Cocktail con puestos y estaciones

Incluido: Servicios de café e infusiones , agua mineral, panecillos

Menú

Cocktail -1- de pie a la llegada

Corbatas de Espárragos

Chupito de Gazpacho de Melón

Dúo de Pulpo con Patata

Pot de Arroz con Botillo

Pionono de Morcilla de León

Taco de Salmon Marinado

Brocheta Caprese

Mini Fajita de Ave Cajun

Bebidas par el cocktail: Vinos los mismos del menu ,Cerveza , Refrescos, Vermut, Mosto

* * * *

Menú Sentados

Ensalada de Langostinos, Vieiras y Gulas con Vinagreta de Piñones

* * * *

Paletilla de Lechazo con

Patatas y Pimientos Asados de la Tierra

* * * *

Mousse de Tiramisu

* * * *

Vino Tinto Tierras de León

Vino Blanco Verdejo

Brindis sorpresa : " Sorbete de Mojito "

* * * *

Servicio completo

Equipamiento para su realización: mesas banquete y mesas de Cocktail , sillas, mantelería , cubertería, vajilla, cristalería ,....., equipamiento, utensilios, menaje de cocina.

Personal

El necesario para su realización, para el servicio del cocktail , del menu sentados y office

Incluido: Servicios de café e infusiones , agua mineral, panecillos

Estación de Quesos

delicioso buffet de distintos quesos de la zona

cabra, oveja, vaca

+

acompañados

Frutos secos, membrillos distintos sabores, panes especiales, mermeladas,

Presentación en mesa alargada buffet vestida con faldón blanco

con tablas de madera, pizarras, distintas alturas

Presentación especial



Buffet de quesos



Puesto de Jamón

JAMON IBÉRICO

Un Jamón Ibérico Cebo de Blázquez

Regañas y Picos camperos

+

CORTADOR DE JAMÓN

Durante el Cocktail

Puesto de Cecina

CECINA DE LEÓN

Una pieza de cecina IGP León entera en cecinero

Picos camperos

+

CORTADOR DE CECINA

Durante el Cocktail

También disponemos de otros tipos de :

JAMONES D.O. : Jabugo , Pedroches, Dehesa de Extremadura, Guijuelo

CECINAS : Vaca, Lidia y Buey

**** precio para León y alfoz**



Estación de Arroces

DOS arroces

a elegir

Marinera

Con botillo

A banda

Negro con Alioli

Verduras

Mixta

atendido por personal especializado



Estación de Carnes

Brochetas de Solomillo Ibérico con Verduritas

Entrecote Fileteado /o/ Chuletillas de Cordero Lechal

Brochetas de pollo al curry

* * * *

atendido por personal especializado



Estación de Pescados y Mariscos

Brocheta de Rape y Langostino

Taco de Salmon Imperial Ahumado

Tataki de Atún Rojo

atendido por personal especializado



Show Cooking

en directo y delante de los propios comensales

Pulpo " a feira"

atendido por personal especializado



Buffet Sushi

Transportamos la cocina de Japón a la mesa

Makis

Nigiris

+

Salsa de Soja y Wasaby

Presentación en mesa alargada buffet vestida con faldón blanco
con tablas de madera, pizarras, distintas alturas



Rincón de León

un guiño a los productos típicos

Lomo curado de León

Cecina de Vaca IGP León con arbequina

Corra de Chorizo de la montaña dulce y picante

Lengua curada al Módena

Panes

Presentación en mesa alargada buffet vestida con faldón blanco

con tablas de madera, pizarras, distintas alturas



Buffet Mexicano

transportamos la cocina de Mexico a la mesa

Mni Fajitas de pollo cajún

Cucharilla de guacamole con huevas de caviar

Crudités

Cubito de pico de gallo

Nachos

Salsas

Guacamole

Queso con Anchoa

Presentación en mesa alargada buffet vestida con faldón blanco
con tablas de madera, pizarras, distintas alturas



Cata de Pan y Aceites

un buffet de distintos panes

chocolate naranja, rustico, aceitunas, hogaza de pueblo

acompañados de aceites

variedades de Aceites

Presentación en mesa alargada buffet vestida con faldón blanco
con tablas de madera, cestas paja mimbre ,etc., distintas alturas



Mesa de Postres

buffet de mini dulces

Mini torrija con Miel

Vasitos de Mousse Tiramisú, Queso con frutos Rojos

Cestitas de Obleas Arroz con Leche, Limón, Frutas

* * * *

Presentación en mesa alargada buffet vestida con faldón blanco con tablas de madera, cestas paja mimbre ,etc., distintas alturas



Estación de cocktails

un **puesto** de refrescantes bebidas con y sin alcohol

DOS bebidas

a elegir

Mimosa

Limonada Americana

Bellini

Sangría

Kir Royal

Enamorados

Presentación en mesa alargada buffet vestida con faldón blanco
con jarras grifo, vasos cristal, pajas , en distintas alturas



Puesto de Sidra

en directo y delante de los propios comensales

sidra natural de escanciar

atendido por personal especializado

Presentación en mesa alargada buffet vestida con faldón blanco

Recomendación, añádele una cesta de:

Mini bollito preñado



Estación de Champan

*el complemento mas **chic***

a elegir

Andre Clouet Gran Reserva

Pommery Brut Royal

Mumm

Moet & Chandon Brut (sobre el precio total + 50 €)

Bollinger especial Cuvee (sobre el precio total + 90 €)

Veuve Clicquot Yellow Label Brut (sobre el precio total + 90 €)

Presentación en mesa alargada buffet vestida con faldón blanco
con champanera , copas cava cristal, hielo,.. en distintas alturas

Recomendación, añádele :

Ostras , precio según mercado

Fresas al chocolate, según temporada



Fuente de Chocolate

tu decides cuando ponerla:

de postre del menu

de recena

durante el baile

Incluye

Dos Fuentes de Chocolate 3 pisos

(según foto cada una con distinto chocolate)

Chocolate - a elegir entre - *negro, blanco, leche, naranja* -

* * * * *

Dulces : *bizcochos, donuts, gelis,*

Frutas : *Frescas según temporada*



Carrito de Helados

original postre para finalizar el menú
o como recena

Carrito helados

4 sabores helados

* * * *

Personal de servicio helado

* * * *

