



Escanee este código QR para
añadir los datos de esta tarjeta
a la agenda de su móvil.

MIGUEL MESA MORILLO
FOOD & BEVERAGE MANAGER

Tel. 615 188 477
kumaramiguel@gmail.com
www.kumaracatering.com

FINCA TERRABELLA www.fincaterrabella.com **MIGUEL: 615188477**

MENU EXCLUSIVO PARA BODAS CIVILES O RELIGIOSAS

COPA DE BIENVENIDA Y CÓCTEL:

TENDREMOS CUBOS DE BOTELLINES, JARRAS DE REBUJITOS, AGUA DE SABORES, REFRESCOS, TINTO DE VERANO, VINO BLANCO SECO, SEMIDULCE BLANCO, VINO TINTO Y VINOS GENEROSOS

EN EL MOMENTO DE EMPEZAR EL CÓCTEL INAUGURAN EL EVENTO LOS ANFITRIONES

COMENZAREMOS PRESENTANDO Y SIRVIENDO LOS SIGUIENTES APERITIVOS FRIOS Y TEMPLADOS (A ELEGIR 3):

SELECCIÓN DE PLATOS FRIOS Y TEMPLADOS

ENSALADILLA DE PULPO CON PIMIENTON DE LA VERA

*ENSALADILLA DE GUIISO DE POLLO DE POLLO DEL CORRAL CON PRALINE DE AVELLANA,
MOZARABE Y MOSTAZA DE CURRY*

TIMBAL DE PAPAS ALIÑA CON SALMOREJO Y MELVA CANUTERA

MOJAMA DE ATUN CON VIRUTAS DE ALMENDRA PICADA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN

CEVICHE DE SALMON Y GAMBAS CON AGUACATE Y PAPAYA

TARTAR DE ATUN CON AGUACATE Y MANGO

TOSTA DE SARDINA ANCHOADA CON PIMIENTOS ASADOS

COCKTEL DE MARISCO

SALMOREJO DE MANGO, DE REMOLACHA O DE TOMATE DE PERA

TATAKI DE ATUN CON MAYONESA DE SOJA Y GUACAMOLE

CANASTITAS DE PISTO CON HUEVO HILADO

HOJALDRE DE MORCILLA DE BURGOS CON CEBOLLA CAMELIZADA

VOULEVANT DE PATE CON MERMELADA DE FRAMBUESA Y CREMA DE QUESO

PASTEL DE CABRATXO CON SALSA DE MAYONESA DE ALBAHACA

PRESENTAMOS UN BUFFE DE JAMON Y QUESOS VARIOS COMPUESTO DE CHEEDAR, GOUDA, QUESO DE CABRA, QUESO CURADO Y SEMI CURADO CON GUARNICION DE MEMBRILLO, CABELLO DE ANGEL, MERMELADA DE NARANJA AMARGA, FRAMBUESA Y NUECES

PREPARAREMOS PARA LOS NIÑOS UNA MESA CON NACHOS, MINI FUET DE SALCHICHÓN Y PINCHOS DE TORTILLA

A CONTINUACION LOS NIÑOS PASAN AL SALÓN PARA COMER SU MENÚ INFANTIL COMPUESTO DE LAGRIMITAS, HAMBURGUESA O PERRITO O PIZZA, PATATAS FRITAS Y BEBIDA

SEGUIMOS CON LOS PLATOS DE FRITOS EN CARTUCHITOS Y CESTITAS (A ELEGIR 4):

SELECCIÓN DE FRITOS

CROQUETAS DE PUCHERO, JAMON, CABRALES Y NUECES, SETAS Y DE GAMBAS AL AJILLO

ADOBO

BOQUERONES AL LIMON

PAVIAS DE MERLUZA O DE BACALAO

PEDACITOS DE MERLUZA

TORTILLITAS DE CAMARONES

DELICIAS DE ROSADA

TAQUITOS DE PEZ ESPADA

BACALAO FRITO

CHOCOS FRITOS

LAGRIMITAS DE POLLO CON SALSAS MOZARABE

PIRULETAS DE LANGOSTINOS CON SALSAS AGRIDULCE

BASTONCITOS DE BERENJENA CON MIEL DE CAÑA

A CONTINUACIÓN, PARA LOS ADULTOS CONTINUAMOS EL CÓCTEL BRASEANDO LOS SIGUIENTES PLATOS HORNEADOS/CALIENTES (A ELEGIR 2):

SELECCIÓN DE PLATOS HORNEADOS/CALIENTES

BRICK DE LANGOSTINOS CON CREMA DE CALABACIN Y PUERROS

PROVOLONE CON MERMELADA DE TOMATE

BURRITO DE SOLOMILLO, JAMON Y MASCARPONE

SECRETO IBERICO CON MOJO PICON CANARIO

TOSTA DE SOLOMILLO CON CREMA DE QUESO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

POLLO AL LIMON CON COUSCUS

TOSTA DE GULAS AL AJILLO Y ALIOLI DE ALBAHACA
SUSHI EN TEMPURA RELLENO DE LUBINA Y AGUACATE
BROCHETITAS DE POLLO CON VERDURITAS
RISSOTO DE SETAS Y PARMESANO CON CEBOLLA CRUJIENTE
PASTEL DE BERENJENA
CAIMADA DE BACALAO
REVUELTITO DE CHORIZO, HUEVO Y PATATAS
CARRILLA IBERICA CON PATATAS DOLLAR

HAREMOS UN RECESO Y NOS SENTAMOS EN MESA:

IRAN LAS MESAS VESTIDAS CON MANTELERIA BASICA EN BLANCO ROTO

(CONSULTAR OTROS MODELOS DE MANTELERIA, SILLAS Y MENAJE)

¡¡¡OJO!!! PENDIENTE LOS ANFITRIONES DE PASAR SITTING Y DISTRIBUCIÓN DE COMENSALES

EN CADA MESA PONDREMOS CUBITERAS CON BOTELLINES, SELECCIÓN DE VINOS Y AGUA

EL MENÚ SENTADO CONSTARÁ DE:

SE PONDRÁ DE ENTRANTE INDIVIDUAL A ELEGIR ENTRE:

TARTAR DE ATUN CON AGUACATE Y MANGO
CEVICHE DE SALMON CON MANGO Y PAPAYA
TOSTA DE SARDINA ANCHOADA CON PIMIENTOS ASADOS
SALMOREJO DE MANGO, DE REMOLACHA O DE TOMATE DE PERA
COCKTEL DE MARISCO
ENSALADA DE QUINOA CON TRONQUITO DE MELVA
PASTEL DE CABRATXO CON SALSA DE MAYONESA DE ALBAHACA
MUSAKA DE BERENJENA Y CALABACIN
CANELON IBERICO DE CARRILLADA Y FOIE DE PATO
WOK DE VERDURAS CON FIDEOS CHINOS, ATUN, SALA TERIYAKI
CAIMADA DE BACALAO
CANELON DE MARISCO Y BACALAO CON SALSA AMERICANA

HAREMOS UN RECESO Y TOMAREMOS **SORBETE DE MANGO, LIMÓN O PIÑA COLADA**

A CONTINUACIÓN, NOS COMEMOS EL PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE LOS SIGUIENTES PLATOS:

SELECCIÓN DE PLATO PRINCIPAL DE CARNE:

SOLOMILLO AL WHISKY CON VIRUTAS DE JAMON

SOLOMILLO AL CAFÉ PARIS

SOLOMILLO CON QUESO DE CABRA, JAMON Y CEBOLLA CARMELIZADA

SOLOMILLO A LA NARANJA CON REDUCCION AL PEDRO XIMENEZ

SOLOMILLO A LA PIMIENTA CON CEBOLLA CRUJIENTE Y JAMON

SOLOMILLO CON CHAMPIÑONES LAMINADOS Y SALSA CARBONARA

REDONDO DE TERNERA CON SALSA ESTROGONOF

MEDALLON DE SOLOMILLO RELLENO CON SALSA DE ALMENDRAS

PECHUGA RELLENA CON JAMON, QUESO Y SALSA DE NATA

SELECCIÓN DE PLATO PRINCIPAL DE PESCADO:

BACALAO CONFITADO CON PURE, PISTO Y CRUJIENTE DE PUERROS

CHIPIRON AL PESTO CON GULAS AL AJILLO

RODAJA DE MERLUZA A LA BILBAINA

DORADA AL HORNO CON PATATAS PANADERAS

PEZ ESPADA CON SALSA DE TOMATE CASERA

SELECCIÓN DE ARROCES Y GUIOS PARA EVENTOS:

CARRILLADA IBERICA CON PURE A LA PARMENTIER Y MANZANA CONFITADA

CARRILLADA IBERICA CON PATATAS DOLLAR

CALDERETA DE VENADO

ARROZ NEGRO CON CHIPIRON Y SALSA ALIOLI

ARROZ MELOSO DE MARISCO Y GAMBONES

**CONCLUIMOS CON PRESENTACION Y CORTE DE TARTA BRINDANDO CON CHAMPAN O CAVA
Y CON POSTRE INDIVIDUAL EN MESA**

SE LES ENSEÑARA A LOS ANFITRIONES EN EL MOMENTO DE SU DECISION DE CONTRATAR EL MENU LA CARTA VARIADA DE POSTRES PARA SU ELECCION

¡¡¡OJO!!! PENDIENTE DE AVISAR ALÉRGENOS O INTOLERANCIAS

NADA MÁS TERMINAR PASAMOS A LA ZONA DE COPAS:

ALLÍ DISPONDREMOS DE CAFÉ E INFUSIONES

BARRA LIBRE EN COPAS PRIMERAS MARCAS DURANTE 3 HORAS

FRUTOS SECOS Y GOMITAS INCLUIDAS

AL FINALIZAR LAS 3 HORAS DE BARRA LIBRE HABRÁ POSIBILIDAD DE PEDIR BOTELLAS EXTRAS DE ALCOHOL AL PRECIO DE 80€ CON REFRESCOS Y AGUA INCLUIDOS O EL PAGO DE 6€ POR COMENSAL Y HORA EXTRA DE BARRA LIBRE

EXTRAS:

DJ: DESDE 300€

BUFFE MARISCO APROX DE 4 K GAMBAS, 4 K LANGOSTINOS Y 1 BANDEJA DE MEJILLONES: 400€

PUESTO DE SUSHI O DE PATES VARIOS O DE PIZZAS VARIAS O COMIDA MEXICANA: DESDE 300€

10 BANDEJAS DE SURTIDO DE PASTELES Y SALADITOS: 150

RECENA: DESDE 350€ COMPUESTA DE CUBOS DE BOTELLINES, REFRESCOS, HAMBURGUESAS, PERRITOS Y MONTADITOS VARIOS O PIZZAS VARIAS

BARRA DE COCTELERIA: MOJITOS, CAIPIRIÑAS, COCO LOCO: 100 COCTELES = 500€

FUENTE DE CHOCOLATE: 150€

CARRO DE CHUCHES: 250€

BARRA DE CACHIMBAS: DESDE 150€

CEREMONIA CIVIL: DESDE 350€

CENTRO DE FLORES EN MESAS: DESDE 8€ POR CENTRO

PRECIO DEL MENÚ DE ADULTO: 90€

SI LLEVARA DE ENTRANTE INDIVIDUAL POR PERSONA MARISCADA COMPUESTA DE GAMBAS, LANGOSTINOS Y MEJILLONES EL PRECIO SERIA DE 99€ CON UNA HORA DE BARRA LIBRE EXTRA DE REGALO

PRECIO DEL MENÚ DE NIÑO: 30€

INCLUYE EN EL PRECIO FINCA, MENAJE Y MANTELERIA SIEMPRE QUE EL NÚMERO DE COMENSALES SUPERÉ LOS 80 COMENSALES ADULTOS

¡¡¡IMPORTANTE!!!

SI NO SE LLEGA A ESE CUPO CONTACTAR CON LA EMPRESA DE CATERING PARA DETALLAR EL PRECIO QUE CONLLEVARÍA EL PRECIO DE LA FINCA, MENAJE Y MANTELERÍA

LA RESERVA SERÁ DE 900€ Y SE HARÁ MEDIANTE TRANSFERENCIA BANCARIA
TODA CANCELACIÓN POR PARTE DE LA PERSONA CONTRATANTE O QUE NO CUMPLA LOS REQUISITOS Y PUNTOS ESTABLECIDOS EN ESTE DOSSIER CONLLEVARÍA LA RENUNCIA A SOLICITAR LA DEVOLUCIÓN DE LA RESERVA

Realizaremos una prueba de menú con los novios y 4 acompañantes de la pareja y será mínimo 1 mes antes de la celebración ofreciendo los aperitivos y platos que disponemos en los menús para una correcta elección para el día del evento, así como para que conozcáis el catering y la forma nuestra de trabajar: ahí explicaremos el protocolo y operativa a seguir durante la celebración, los extras posibles a contratar y contestaremos a todas las dudas que tengáis

El día de la prueba de menú tendremos que hacer una entrega de 1500€

La entrega definitiva del listado de comensales se hará el lunes previo a la fecha del evento no pudiéndose modificar a la baja el número de comensales

Y viernes previo a la fecha de la celebración se realizará el pago completo a falta de extras que surgieran en el evento que se hará a posteriori el mismo día a su finalización

Observaciones: toda sugerencia, rectificación o ampliación de datos se incorporará a los ya mencionados y establecidos en este dossier

Firma del organizador

Firma del cliente