



CATERING

2016

FINCA EL ESQUILEO DE CABANILLAS

San Nicolás de Bari, 31
40160 Torrecaballeros, Segovia
921 401 090

www.laportadamediodia.com
hornodeasar@laportadamediodia.com



MENÚ I

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Recebo
— INCLUYE CORTADOR —
Brocheta de morcilla con crujiente de bacon
Tartaleta con picadillo y queso azul
Paté de ave sobre pan de miel
Croquetas caseras de jamón y ave
Tartar de ahumados con huevas de trucha
Cucurucho de brandada de bacalao
Cigarritos de sobrasada
Tosta de queso de cabra con manzana caramelizada
Brocheta de salmón con tomate cherry y mozzarella
Cupito de gazpacho de fresas
Tartaletas de setas con alioli y miel
Empanadillas de lacón y cebolleta

BEBIDAS

Vino, cerveza, refrescos y tinto de verano

DURACIÓN

60 Minutos

Salmorejo con helado de queso de cabra y virutas de Ibérico

Asado de cochinillo con ensalada verde



POSTRE

Tarta Nupcial de tres chocolates con sorbete de manzana verde



BODEGA

Espumoso de Moscatel
Blanco María de Molina D.O. Rueda
Tinto Conde Siruela Joven D.O. Ribera del Duero

Café y Digestivos





MENÚ II

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Recebo
— INCLUYE CORTADOR —
Piruletas de salmón y mantequilla de anchoas
Queso Brie empanado con mango
Langostinos crujientes en corteza de trigo
Brocheta de pulpo con patata confitada y tomate asado
Tortilla cremosa de bacalao con mahonesa de espinacas
Pan de aceitunas con tomate y ventresca
Cajita de mousse de queso con pistacho
Cucurucho de brandada de bacalao
Brocheta de morcilla con crujiente de bacon
Croquetas de boletus
Tempura de verduras
Chupito de gazpacho de sandía

BEBIDAS

Vino, cerveza, refrescos y tinto de verano

DURACIÓN

60 Minutos

Ensalada de bacalao y vinagreta de frutas

Asado de cordero con ensalada verde



POSTRE

Milhojas caramelizadas de crema y nata con helado de vainilla



BODEGA

Cava El Celler Vell
Blanco María de Molina D.O. Rueda
Tinto La Horra Crianza D.O. Ribera del Duero

Café y Digestivos





MENÚ III

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Recebo
– INCLUYE CORTADOR –
Cigarrillos crujientes de sobrasada
Pate de ave sobre pan de miel
Langostinos en salsa verde
Croquetas de boletus
Brocheta de morcilla con crujiente de bacon
Tosta de queso de cabra con manzana caramelizada
Tosta de micuit de foie sobre pan de miel
Cajita de guacamole con anchoa
Raviolis de bacon, patata confitada y gambas
Buñuelos de sepia y azafrán
Tortillas de langostino y puerro con mahonesa de frutos secos
Tosta de conejo con compota de manzana
Brocheta de pulpo a la gallega
Chupito de crema castellana

BEBIDAS

Vino, cerveza, refrescos y tinto de verano

DURACIÓN

60 Minutos

Boletus tibios, yema de huevo y micuit de foie

Asado de cordero y cochinillo con ensalada verde



POSTRE

Caraca de naranja con mousse de mascarpone y sorbete de mandarina



BODEGA

Cava El Celler Vell
Blanco María de Molina D.O. Rueda
Tinto La Horra Crianza D.O. Ribera del Duero

Café y Digestivos





MENÚ IV

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Recebo
— INCLUYE CORTADOR —
Brocheta de pollo al curri con manzana y queso
Brocheta de pulpo a la gallega
Tosta de queso de cabra con manzana caramelizada
Bastoncitos de tempura de verduras
Croquetas de txangurro
Cigarrillo de morcilla con pasta brie
Empanadilla de lacón y cebolleta
Tosta de escabechado de perdiz roja
Gambas crujientes en corteza de trigo
Arroz cremoso con chipirones
Ceviche de salmón marinado
Chupito de crema de melón
Brocheta de cordero adobado y sepia y salsa barbacoa

BEBIDAS

Vino, cerveza, refrescos y tinto de verano

DURACIÓN

60 Minutos

Terrina de foie macerado al oporto con gelée de moscatel y pan de miel

Asado de cochinillo con ensalada



POSTRE

Caraca de naranja de naranja con mascarpone y sorbete de mandarina



BODEGA

Espumoso de Moscatel
Blanco Semidulce Palacio de Bornos
Tinto Ramón Bilbao D.O. Rioja

Café y Digestivos





MENÚ V

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Recebo
– INCLUYE CORTADOR –
Brocheta de morcilla con crujiente de bacon
Langostinos en salsa romescu
Brocheta de pulpo a la gallega
Tosta de queso de cabra con manzana reineta caramelizada
Cucurucho de brandada de bacalao
Croquetas de txangurro
Brocheta de salmón marinado, tomate cherry y mozzarella
Cigarrillos crujientes de sobrasada
Tempura de verduras
Torreznos muy fritos
Tosta de mousse de foie con manzana y frutos rojos
Brocheta de jamón de pato y melocotón
Chupito de gazpacho de fresas

BEBIDAS

Vino, cerveza, refrescos y tinto de verano

DURACIÓN

60 Minutos

Ensalada crujiente de cigalas

Asado de cochinillo con ensalada verde



POSTRE

Torrija caramelizada con manzana reineta y salsa toffee



BODEGA

Espumoso de Moscatel
Blanco María de Molina D.O. Rueda
Tinto Ramón Bilbao D.O. Rioja

Café y Digestivos





MENÚ VI

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Bellota
— INCLUYE CORTADOR —
Brocheta de morcilla con crujiente de bacon
Langostinos crujientes en corteza de trigo
Croquetas caseras de jamón y ave
Tosta de parrocha con mantequilla y cebollino
Tosta de foie macerado al oporto
Arroz cremoso con chipirones
Brocheta de salmón marinado, tomate cherry y mozzarella
Brocheta de pulpo a la gallega
Chupito de crema de melón

BEBIDAS

Vino, cerveza, refrescos y tinto de verano

DURACIÓN

45 Minutos

Ensalada de ventresca escabechada

Asado de cordero y cochinillo con ensalada verde



POSTRE

Natillas a la antigua de mango con mousse de chocolate



BODEGA

Espumoso de Moscatel
Blanco María de Molina D.O. Rueda
Tinto La Horra Crianza D.O. Ribera del Duero

Café y Digestivos





MENÚ VII

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Bellota
– INCLUYE CORTADOR –
Langostinos en salsa romescu
Tosta de queso de cabra con manzana caramelizada
Tartaletas de mousse de foie con frutos rojos
Tartar de ahumado con huevas de trucha
Tosta de tres quesos y reducción de frutos rojos
Tempura de verduras
Brocheta de morcilla con crujiente de bacon
Arroz cremoso con chipirones
Tartar de atún
Cucurucho de brandada de bacalao
Chupito de crema de guisantes

BEBIDAS

Vino, cerveza, refrescos y tinto de verano

DURACIÓN

45 Minutos

Mesa temática de cervezas
– 5 REFERENCIAS –

Crema de bogavante con tropezones de su propio cuerpo

Lomo de merluza con muselina de puerros y verduritas fritas

Asado de cochinillo con ensalada verde



POSTRE

Mousse de caramelo, café, daquoise de almendras y sorbete de mandarina



BODEGA

Cava El Celler Vell
Blanco María de Molina D.O. Rueda
Tinto Ramón Bilbao D.O. Rioja

Café y Digestivos





MENÚ VIII

CÓCTEL

Caña de lomo Ibérico
Mesa temática de quesos
— 4 REFERENCIAS —
Tosta de micuit de foie con reducción de Pedro Ximénez
Brocheta de pulpo a la gallega
Langostinos en salsa alioli
Tempura de verduras
Croquetas de boletus
Brocheta de morcilla con crujiente de bacon
Chupito de Bloody Mary

BEBIDAS

Vino, cerveza, refrescos y tinto de verano

DURACIÓN

45 Minutos

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Salmorejo con helado de queso y virutas de Ibérico
Boletus tibios con micuit de foie y huevos de codorniz
Huevos rotos con fondo de patata y picadillo de matanza

Asado de cabrito con ensalada verde



POSTRE

Mousse de queso con membrillo y frutos rojos con sorbete de mandarina



BODEGA

Espumoso de Moscatel
Blanco María de Molina D.O. Rueda
Tinto La Horra Crianza D.O. Ribera del Duero

Café y Digestivos





SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

Servicio de camareros durante 8 horas, se incluye un camarero por mesa de 10 comensales.

Servicio de transporte de material, montaje y recogida de material.

En el caso de que se quiera otro material al que se ofreciera este se presupuestaría aparte.

Aquellas personas que no puedan tomar alguno de los platos elegidos, se le ofrecerá carne o pescado de igual calidad.

Prueba de menú, para 6 personas (mínimo de 100 personas), una vez hecha la reserva en firme. En el caso de que no se haga el banquete con La Portada, se abonaría 80,00 euros por persona. En la degustación se ofrecerá un cóctel con 14 referencias, 3 primeros, 3 segundos, 3 terceros y 3 postres diferentes, 2 vinos tintos y 1 vino blanco.

Impresión del menú-protocolo.

Decoración en mesa, camino de velas .

Disponemos de 3 tipos de mantelería.

Medidas de las mesas que disponemos:

- Mesa Imperial 2x1,60 m para 10 personas
- Mesa Redonda 1,82 m de diámetro para 10 personas
- Mesa Redonda 1,50 m de diámetro para 8 personas
- Mesa de 2 x 0,80 m para 8 personas.





SERVICIOS QUE OFRECEMOS (NO INCLUIDOS EN EL MENÚ)

Barra libre: 2 primeras horas 10,00 €. Cada hora Adicional 6,00 € x 50 % de Invitados.

Música disco: 2 horas por 420,00 €.

Cuidadora de Niños: 15,00 € por hora (una cuidadora).

Grupo lírico: 2 tenores , 2 sopranos y 1 pianista por 1.200,00 €.

Servicio extra de merienda-cena o recena.

Reportaje fotográfico.

Alquiler de autobús.

Decoración floral.

Servicio de peluquería: Contacto Ela en el teléfono 672 087 832.

Dulzaina y Tamboril durante el cóctel aperitivo y para el paso de platos: 130,00 €. Contacto Jesús en el teléfono: 921 433 004.

En el caso de que el cliente quisiera traer su propio vino o cava se cobraría el descorche aparte, 5,00 € por cada producto y comensal.

Se considera menú de niños de 3 años hasta 10 años. A partir de 11 años en adelante se considera como adulto.

Menú para los mas pequeños: Precio: 50,00 € + IVA

1º Espaguetis o Macarrones o Entrantes (Tortilla, Jamón Serrano y Croquetas)

2º Escalope o Filete a la parrilla o Pechuga de pollo empanada o Chuletas de lechal o Hamburguesas

Postre: Helado

Agua o Refresco

Nota: En el caso de que el personal de seguridad, mantenimiento, Sonido, Fotógrafos, Técnicos... deban ser atendidos, el cliente pedirá presupuesto del menú correspondiente, siendo el precio mínimo de 55,00€ por persona. En el caso de no confirmar el cliente, La Portada de Mediodía se reserva el derecho a ser atendidos.





BEBIDAS QUE SE INCLUYEN SEGÚN EL SERVICIO

CÓCTEL

Mismos vinos elegidos en el menú y además cerveza, limonada (con el buen tiempo) y refrescos. No incluye ni licores ni combinados.

LICORES INCLUIDOS EN BARRA LIBRE

Rones: Barceló, Ritual

Whiskys: Ballantine's, Dyc 8, White Label, Chivas 12 y Cutty Sark

Vodkas: Absolut

Ginebras: Larios, Beefeater y Larios 12

Licores: Pacharán, Martini, Hierbas, Manzana y Melocotón...

Refrescos: Coca-cola, Coca-cola light, Fanta naranja, Fanta limón, Tónica Schweppes y Sprite.

CONDICIONES

El cliente se compromete a garantizar la seguridad de las instalaciones así como los servicios de agua, luz, servicio de parking y abusos al recinto lugar del banquete. En el caso de tormenta, agua, granizo o frío, que impida que el servicio pudiera darse el cliente se hará cargo del 70% del gasto de los servicios contratados.

Para que quede en firme la reserva de catering se realizara un ingreso de 2.000 euros, como confirmación en concepto de señal que este se descontará al realizar el pago del banquete.

No esta permitido hacer fuegos artificiales

Forma de pago al otro día de la finalización del banquete, en transferencia o talón conformado.

Estos menús son válidos para el año 2016

