

Amadís

C A T E R I N G



MENÚS COMUNIONES 2.019

CONTRATACIONES:
Avda. Madrid, 1
Teléf.: 925807600
45600 TALAVERA DE LA REINA

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor final, le comunicamos que existe a disposición de nuestros clientes un listado de alérgenos contenidos en los ingredientes que sirven de materia prima para elaborar nuestros productos. En caso de ser alérgico, le rogamos se lo comunique a nuestro personal que podrá proporcionarle la información sobre todos los productos alérgenos contenidos en nuestros productos, así como elaborar un menú exento de los mismos.

CARTA CATERING COMUNIONES 2.019

APERITIVOS

Perfecto de Foie y Manzana con Tramezzino de Tomate

Mini Tosta Jamón, Lomo y Tomate

Lasaña de Boletus con Alioli Miel

Crujiente Langostinos con Salsa de Soja

Solomillo en Adobo de Mojo y Papa

Mini Tosta de Queso con Cebolla Caramelizada

Salmorejo con Tortita de Camarones

Cervezas, Refrescos

Vino Blanco Finca Valdemoya- Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Condessa de Leganza- Tempranillo D.O. La Mancha

ENTRADAS - MARISCOS - PESCADOS

- Paleta de Mariscos al vapor 6 Gambones y 6 Gambas, Carabínero Confitado al Ajo con un bouquet de Lechugas, Crujientes de Cebolla y Crocant de Frutos Secos Aliñados con una vinagreta de Lima y Limón
- Ensalada de Jamón Ibérico de Bellota con Mícuít de Pato y Reducción de Tomate
- Surtido de Marisco con Mousse de Queso, Tomate y Crudites de Verduras: 4 Gambas, 4 Gambones, 4 Langostinos y 1 Cigala
- Suprema de Merluza al vapor con Callos de Bacalao y Chíps de Verduras
- Taco de Bacalao Confitado con su Jugo de Píquillos y Torrija de Mejillón

CARNES

- Mílhojas de Solomillo con Písto de Frutos Secos y Salsa Teriyaki
- Taco de Solomillo, Crema de Manzana, Tostita Foie y Esencia Menta
- Carrillada Ibérica sobre Crema de Almendras, Crujiente Patata y Salsa dulce
- Entrecotte de Buey Plancha con Escamas de Sal Maldón y Písto

SALSAS DE CARNE A LA PLANCHA

Jugo de Humo y Oporto

Mostaza de Dyon

Salsa Trufada

POSTRES

- Tarta de Manzana Caliente con Helado de Nata

Se Acompaña a los postres que a continuación se detallan con Helado de vainilla

- Yogurt con Moras
- Cubo Tres Chocolates
- Aroma de Sevilla
- Coulant de Chocolate

SORBETES

- Sorbete de Limón, Limón al Cava, Naranja, Pomelo o Mandarina

Para confeccionar el menú de la comunión tendrá que añadir al Aperitivo un Primer Plato: entre una entrada, pescado o Marisco, y un Segundo Plato: en la opción de carne, para finalizar con un Postre.

La reserva no se considerará en firme hasta no realizar el depósito de 500 € en concepto de reserva, en caso de que el banquete sea anulado por el cliente, la empresa no devolverá dicho importe.

La confirmación del número de comensales y de Menú se realizará 15 días antes del Banquete. El lunes de la semana del evento se firmará un documento en el que se especificarán todo los servicios contratados por el cliente.

Impuestos Incluidos

MENÚ EJEMPLO

APERITIVOS

Perfecto de Foie y Manzana con Tramezzino de Tomate

Mini Tosta Jamón, Lomo y Tomate

Lasaña de Boletus con Alioli Miel

Crujiente Langostinos con Salsa de Soja

Solomillo en Adobo de Mojo y Papa

Tosta de Queso con Cebolla Caramelizada

Salmorejo con Tortita de Camarones

Cervezas y Refrescos

Vinos Blanco y Tinto

Surtido de Marisco con Mousse de Queso, Tomate y Crudites de Verduras: 4 Gambas, 4 Gambones, 4 Langostinos y 1 Cigala

Milhojas de Solomillo con Pisto de Frutos Secos y Salsa Teriyaki

Coulant de Chocolate, Helado vainilla

Café y Licores

Cervezas y Refrescos

Vino Blanco Fincavaldemoya- Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Condessa de Leganza- Tempranillo D.O. La Mancha

Cava Manchego

MENU NIÑOS

Plato Combinado: Escalopines de Solomillo Empanados, Patatas Fritas, Empanadillas, Croquetas, Delicias de Calamar, Salchichas con Bacon

Tarta, Helado
Refrescos
Agua Mineral