CHARLOTTE

CATERING

CREA EXPERIENCIAS INOLVIDABLES

Catering Charlotte

Con más de 15 años de experiencia, nos enfrentamos a cada evento como una oportunidad para diseñar una experiencia única. Cuidamos cada aspecto, ya que sabemos que son los detalles los que marcan la diferencia. Nuestro enfoque culinario se basa en combinar lo mejor de la cocina tradicional con toques internacionales y vanguardistas, creando así una propuesta gastronómica única y sorprendente.

CATERING CHARLOTTE CATERING CHARLOTTE

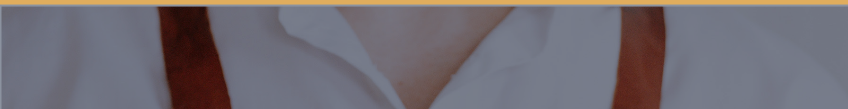
> *«Siempre hay una oportunidad para marcar la diferencia».*
>
> *Michael Dell*

La Carta

APERITIVOS

APERITIVOS

Queso curado en aceite de oliva con nueces y uvas
Brocheta de boquerón en vinagre y aceituna
Melón amontillado con jamón
Bombón de foie sobre tosta de pasas
Tartar de salchichón
Roll de salmón con queso cremoso y eneldo
Ensalada de bacalao y naranja
Cazuelita de salmorejo con huevo duro
Oblea de guacamole
Roast beef a las tres mostazas
Cazuelita de mazamorra caramelizada
Mini sandwich de pollo al curry
Pastela árabe
Mini solomillo Wellington
Papitas arrugás con mojo picón
Taco mexicano
Cucharita de pulpo
Brocheta de langostino y cherry
Bocadillo de calamares con ali oli
Chistorra al vino
Saquitos de langostino con salsa de curry y mango
Tortillita de camarones
Torrezno de Soria
Surtido de croquetas
Bolitas de flamenquín
Bomba de morcilla
Capirote de langostino con salsa de miel y mostaza
Taquito de verduras
Crujiente de huevo frito y trufa
Barquito de pescaíto frito
Crujiente de pollo
Cazón en adobo



CATERING
CHARLOTTE

Menú

CHARLOTTE

Está compuesto por un cóctel largo seguido de un plato principal y postre en mesa

CÓCTEL

Buffet de quesos
Selecciona 18 aperitivos de nuestra oferta gastronómica

EN MESA

Selecciona un plato principal y un postre de nuestra oferta gastronómica

OPCIONES DE PLATO PRINCIPAL

Timbal de salmón y melón
Tartar de tomate con gazpacho blanco y langostinos
Tartar de manzana con gazpacho blanco y uvas
Tartar de salmón, aguacate y mango
Solomillo tournedó con patatas panaderas y verduritas
Solomillo asado con salsa de Montilla Moriles y patatas panaderas
Presa Ibérica loncheada con crema templada de shitake
Canelón de rabo de toro con bechamel y teja de parmesano
Carrillada Ibérica con parmentier de patata

OTRAS OPCIONES DE PLATO PRINCIPAL CON SUPLEMENTO

Solomillo de ternera con patatas paris y verduritas al horno
(7,00€/pax)
Lubina al horno con verduritas y parmentier de patata
(5,00€/pax)
Bacalao a la vizcaína con puerro crujiente
(4,00€/pax)
Bacalao confitado con patatas parisinas y verduras salteadas
(4,00€/pax)
Arroz con bogavante
(5,00€/pax)

OPCIONES DE POSTRE

Milhojas de crema con frutos rojos
Brownie de chocolate con helado de vainillla
Copa de lemon pie
Copa de polvito uruguayo
Café e infusiones

RECENA

Mini perritos
Mini hamburguesas
Mini kebab
Montadito de lomo

BODEGA

Cerveza de barril Estrella Galicia
Cerveza sin alcohol
Tinto de verano
Refrescos
Agua mineral
Selección de vinos blancos de nuestra bodega
Selección de vinos tintos de nuestra bodega

Fino - Cava - Vino dulce PX

PVP: 95,00€ +10% IVA
Incluye 4 horas de barra libre y recena

Charlotte
Catering

Menú

TRADICIONAL

Está compuesto por un cóctel seguido de dos platos y postre en mesa

CÓCTEL

Selecciona 14 aperitivos de nuestra oferta gastronómica

EN MESA

Selección de dos platos y un postre de nuestra oferta gastronómica

OPCIONES DE PLATOS

Timbal de salmón y melón
Tartar de tomate con gazpacho blanco y langostinos
Tartar de manzana con gazpacho blanco y uvas
Tartar de salmón, aguacate y mango
Solomillo tournedó con patatas panaderas y verduritas
Solomillo asado con salsa de Montilla Moriles y patatas panaderas
Presa Ibérica loncheada con crema templada de shitake
Canelón de rabo de toro con bechamel y teja de parmesano
Carrillada Ibérica con parmentier de patata

OTRAS OPCIONES DE PLATO PRINCIPAL CON SUPLEMENTO

Solomillo de ternera con patatas paris y verduritas al horno
(7,00€/pax)
Lubina al horno con verduritas y parmentier de patata
(5,00€/pax)
Bacalao a la vizcaína con puerro crujiente
(4,00€/pax)
Bacalao confitado con patatas parisinas y verduras salteadas

(4,00€/pax)
Arroz con bogavante
(5,00€/pax)

OPCIONES DE POSTRE

Milhojas de crema con frutos rojos
Brownie de chocolate con helado de vainillla
Copa de lemon pie
Copa de polvito uruguayo
Café e infusiones

RECENA

Mini perritos
Mini hamburguesas
Mini kebab
Montadito de lomo

BODEGA

Cerveza de barril Estrella Galicia
Cerveza sin alcohol
Tinto de verano
Refrescos
Agua mineral
Selección de vinos blancos de nuestra bodega
Selección de vinos tintos de nuestra bodega
Fino - Cava - Vino dulce PX

PVP: 95,00€ +10% IVA
Incluye 4 horas de barra libre y recena

Menú

CÓCTEL

El menú cóctel es una combinación muy dinámica. Está compuesto por un aperitivo largo y diferentes opciones de buffet.

CÓCTEL

Selecciona 18 aperitivos, un buffet,

un plato principal y un postre de
nuestra oferta gastronómica

OPCIONES DE BUFFET

Buffet de quesos
Buffet de sushi

OTRAS OPCIONES DE BUFFET CON SUPLEMENTO

Buffet de arroces (6,00€/pax)
Puesto de gazpachos y salmorejos (4,00€/pax)
Buffet de croquetas (4,00€/pax)

OPCIONES DE PLATO PRINCIPAL

Carrillada ibérica con parmentier de patata
Canelón de rabo de toro con bechamel y teja de parmesano
Presa Ibérica loncheada con crema templada de shitake

OPCIONES DE POSTRE

Milhojas de crema con frutos rojos
Brownie de chocolate con helado de vainillla
Copa de lemon pie
Copa de polvito uruguayo
Café e infusiones

RECENA

Mini perritos
Mini hamburguesas
Mini kebab
Montadito de lomo

BODEGA

Cerveza de barril Estrella Galicia
Cerveza sin alcohol
Tinto de verano
Refrescos
Agua mineral
Selección de vinos blancos de nuestra bodega
Selección de vinos tintos de nuestra bodega
Fino - Cava - Vino dulce PX

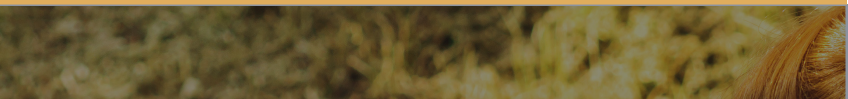
PVP: 85,00€ +10% IVA
Incluye 4 horas de barra libre y recena

OTRAS OPCIONES

Extras

Buffet de quesos	4,00€/pax
Buffet de sushi	5,00€/pax
Buffet de arroces	6,00€/pax
Buffet de croquetas	4,00€/pax
Buffet de salmorejos y gazpacho	4,50€/pax
Sorbete	4,50€/pax
Jamón Ibérico 100% bellota	400,00€/ud.
Cortador de jamón	130,00€/ud.
Puesto de quintos de cerveza	1,50€/ud.
Mesa de chuches	300,00€
Mesa de agua y limonada	200,00€
Mojitos	5,00€/ud.
Vermut	2,50€/ud.
Chocolate con churros	2,50€/pax
Hora extra barra libre	4,00€/pax
Ceremonia Civil (no incluye decoración floral)	4,00€/pax

10% de IVA no incluido



Menú
Infantil

COMIDA
Filete empanado de pollo
Patatas fritas
Croquetas
Hamburguesitas

POSTRE
Brownie de chocolate con helado de vainilla

BEBIDAS
Agua mineral
Refrescos

PVP: 29,00€ +10% IVA

Aquí comienza tu nueva historia...

CHARLOTTE
CATERING

Prueba de menú para 6 comensales
Menaje completo para la realización del evento
Montaje, puesta en escena y recogida del mismo
Servicio de un camarero para cada 10 comensales
Centro floral de mesas

Impresión de menús en minutas y seating plan

Condiciones de contratación

Todos los presupuestos están realizados para un mínimo de 150 comensales, en caso de ser un número inferior, se revisará el presupuesto.

Una vez revisado el emplazamiento del evento se suplementarán los gastos de desplazamiento, logística y mantenimiento.

La confirmación definitiva de comensales se efectuará 5 días antes del evento.

Para la confirmación de la reserva se solicita un abono de 1.500,00€ en concepto de señal y parte del pago.

Se realizará un pago del 50% dos semanas antes del evento y el 50% restante el lunes siguiente al mismo.

CATERING CHARLOTTE

Contacto

DIRECCIÓN
Ctra. Palma del Río, Km 6,5
14005 Córdoba

TELÉFONOS
609 85 89 03
626 06 42 51
(disponible whatsapp)

info@cateringcharlotte.es
www.cateringcharlotte.es