CHARLOTTE

MENÚ 28 €

UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE

Catering Charlotte

Con más de 15 años de experiencia, nos enfrentamos a cada evento como una oportunidad para crear momentos únicos. Cuidamos cada aspecto, ya que sabemos que son los detalles los que marcan la diferencia. Nuestro equipo está calificado en base en conocimiento y trabajo de la cocina tradicional con toques modernos, siempre con el objetivo de ofrecer un producto gastronómico único y sorprendente.

«Siempre hay una oportunidad para marcar la diferencia»

Michael Dell

APERITIVOS

Quatro cortado en aceite de oliva con nuestra y cría
Tostada de lasqueta de mejillón con pochoxo
Mejillón semiahogado con patata
Bocado de Tortilla de Betanzos de patata
Jamón de cebo ibérico
Rollo de salmón con queso cremoso y semillas
Ensalada de lechuga y cremoso
Cazuelita de rebozuelo con huevo duro
Chipiro de pescado
Pan de Carral a la brasa con cebollas
Cazuelita de rebozuelo con huevo duro
Mini cachopito de pollo al curry
Patata sirolina
Mini cachopito Malbugrón
Pepitas arrugas con mojo picón
Mini hamburguesa
Tacos de Cecina
Bocharde de langostino y chero
Bocadillo de calamares (2 ud ud)
Chistorra al vino
Sauquillo de langostino con salsa de curry y mango
Tortilla de rosquillas
Cocido de Lalín
Lomo de cerdo
Bolitas de Rosmaquin
Bombón de vainilla
Copinde de langostino con salsa de miel y mostaza
Sauquillo de mejillón
Crujiente de huevo frito y trufa
Bocadillo de Cecina
Cocido de Lalín
Cocido Lalín
Cocido Lalín

Está compuesto por un cócktel largo seguido de un plato principal y postre de menú

COCTEL

Buffet de quesos
Selección 18 aperitivos de nuestra oferta gastronómica

EN MESA

Selección un plato principal y un postre de nuestra oferta gastronómica

OPCIONES DE PLATO PRINCIPAL

Timbal de salmón y melón
Tarte de tomate con guisquito blanco y tonquinés
Tarte de morcacha con guisquito blanco y uva
Tarte de salmón, aguacate y mango
Solomillo Iscurrandi con patatas pimenderos y verduritas
Solomillo Iscurrandi con patatas pimenderos y verduritas
y patatas cocoteras
Presa Ibérica lonchaada con crema tempitada de chilaba
Cocedor de ratas de cerdo con bachamal y tejo de parmesano
Carrillada Ibérica con parmentier de patata

OTRAS OPCIONES DE PLATO PRINCIPAL CON SUPLEMENTO

Solomillo de ternera con patatas paria y verduritas al horno (7,00€/ud)
Lubina al horno con verduritas y parmentier de patata (5,50€/ud)
Bocatas a la vizcaína con puerco crujiente (4,00€/ud)
Arroz con bogavante (5,00€/ud)

OPCIONES DE POSTRE

Milhojas de crema con frutos rojos
Brownie de chocolate con helado de vainilla
Copa de tiramisú
Copa de pastel de queso
Café e infusiones

BEBIDA

Aloe percha
Mini hamburguesas
Mini kebab
Montaditos de lomo

BODEGA

Cervezas de barril Estrella Galicia
Cervezas sin alcohol
Tinto de verano
Refresco
Agua mineral
Selección de vinos blancos de nuestra bodega
Selección de vinos tintos de nuestra bodega
Fino / Cava / Vino dulce PX

PAR ELIGE UNA RA
Incluye 4 horas de barra libre y mesa

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

COCTEL

Selección 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
Tarte de tomate con guisquito blanco y tonquinés
Tarte de morcacha con guisquito blanco y uva
Tarte de salmón, aguacate y mango
Solomillo Iscurrandi con patatas pimenderos y verduritas
Solomillo Iscurrandi con patatas de Mondiño Mochas
y patatas cocoteras
Presa Ibérica lonchaada con crema tempitada de chilaba
Cocedor de ratas de cerdo con bachamal y tejo de parmesano
Carrillada Ibérica con parmentier de patata

OTRAS OPCIONES DE PLATO PRINCIPAL CON SUPLEMENTO

Solomillo de ternera con patatas paria y verduritas al horno (7,00€/ud)
Lubina al horno con verduritas y parmentier de patata (5,50€/ud)
Bocatas a la vizcaína con puerco crujiente (4,00€/ud)
Arroz con bogavante (5,00€/ud)

OPCIONES DE POSTRE

Milhojas de crema con frutos rojos
Brownie de chocolate con helado de vainilla
Copa de tiramisú
Copa de pastel de queso
Café e infusiones

BEBIDA

Aloe percha
Mini hamburguesas
Mini kebab
Montaditos de lomo

BODEGA

Cervezas de barril Estrella Galicia
Cervezas sin alcohol
Tinto de verano
Refresco
Agua mineral
Selección de vinos blancos de nuestra bodega
Selección de vinos tintos de nuestra bodega
Fino / Cava / Vino dulce PX

PAR ELIGE UNA RA
Incluye 4 horas de barra libre y mesa

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

COCTEL

Selección 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 (6,50€/pax)
Puesta de gorgonzola y salmorejo (6,00€/pax)
Buffet barbacoa (consultar precio)
Buffet de croquetas (3,00€/pax)

OPCIONES DE PLATO PRINCIPAL

Cocedor barcia con parmentier de patata
Cocedor de ratas de cerdo con bachamal y tejo de parmesano
Presa Ibérica lonchaada con crema tempitada de chilaba

OPCIONES DE POSTRE

Milhojas de crema con frutos rojos
Brownie de chocolate con helado de vainilla
Copa de tiramisú
Copa de pastel de queso
Café e infusiones

BEBIDA

Aloe percha
Mini hamburguesas
Mini kebab
Montaditos de lomo

BODEGA

Cervezas de barril Estrella Galicia
Cervezas sin alcohol
Tinto de verano
Refresco
Agua mineral
Selección de vinos blancos de nuestra bodega
Selección de vinos tintos de nuestra bodega
Fino / Cava / Vino dulce PX

PAR ELIGE UNA RA
Incluye 4 horas de barra libre y mesa

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

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

Alquiler HUERTA 28: 2.000€ +10% IVA

El alquiler incluye el uso de las instalaciones, servicio de limpieza general, incluido los aseos y parking vigilado.

Sólo se realizará un evento al día, quedando en exclusiva para el cliente.

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

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