



Celebraciones  
Eventos de Empresa  
Catering



# Banquetes 2016

La gastronomía y la puesta en escena definen la esencia de toda celebración.

Nuestro servicio especializado en catering , tiene como misión colaborar en todo el proceso, antes, durante y después del banquete, para que los invitados disfruten de un día tan especial, cargado de emociones para el recuerdo.

Desde pequeñas celebraciones familiares o de empresa, a los macro eventos empresariales, institucionales, deportivos o culturales, con miles de invitados y comensales distinguidos.

Realizamos desde un Open Bar en un stand ferial a un servicio de gastronomía a empresas y a eventos empresariales, pasando por el servicio de catering en ferias internacionales, convenciones o congresos con gastronomía personalizada. También estamos presentes en los eventos de gala más exclusivos.

## **Propuestas gastronómicas diseñadas para crear ilusiones**

Conocer los productos de origen local, orquestar los procesos y estudiar las raíces gastronómicas, nos permite crear propuestas de elaboración tradicional y presentación de vanguardia.

Recetas y combinaciones adaptadas a cada ocasión, que provocan a todos los sentidos, más allá del sabor o el aroma.

## **Servicios**

Coffee breck y Desayuno  
Almuerzos de trabajo ( solo al medio día)  
Bufets almuerzo  
Buffet BBQ  
Buffet paella y ensaladas  
Cocteles y aperitivos  
Cenas coctel de pie  
Cena de gala tres platos  
Cenas de gala cinco platos

## **Excursiones**

Menús barcos  
Pic nic

Mesa imperial en fincas menú KM 0  
Mercado de los caprichos

## Coffee breck

### **Coffee breck mañana o tarde**

Café

Infusiones

Zumos de frutas

Agua mineral

Galletas de mantequilla, rosquetes y mini bollería

**8.00€ por persona**

**30 minutos**

### **Opción con suplemento**

#### **Mini pulguitas**

De pollo con mayonesa

Pata asada

Tortilla de papas

Montaditos

Salmón ahumado y jamón ibérico

**4.00€ por persona**

### **Bebidas con suplemento**

Vino blanco canario

Vino tinto canario

Cerveza

Refrescos

**4.00€ por persona**

### **Pequeño desayuno/ merienda buffet**

Café, Tés, Infusiones

Zumo de frutas

Agua mineral

Macedonia de frutas en vasitos

Galletas de mantequilla, rosquetes y mini bollería

Yogurt liquido Natural y de Frutas

Mini sándwiches tostados

De jamón y queso,

Salmón ahumado con mayonesa de pepinillos

**15.00€ por persona mas 7% de igic**

**45 minutos**

## **Menú de trabajo servido**

**Solo al medio día.**

**Mínimo 40 personas**

Les proponemos tres opciones para que escojan el que mas les guste.

### **Entrante**

Ensalada de tres quesos con brotes de lechugas y vinagreta de tomate

Pimiento asados rellenos de bacalao con salsa de azafranillo

Arroz cremoso a la canaria con verduras y cochino negro

Garbanzas compuestas estilo Canario

### **Plato principal**

Cherne a la canaria con mojos y papas arrugadas

Suprema de ave con mojo rojo y papas arrugadas

Meloso de cochino cocinado a baja temperatura con costra de miel de palma

Solomillo de cochino con salsa de queso pimentón y papas a la panadera

### **Postres**

Príncipe Alberto de chocolate y almendras

Parfait de melocotón y chocolate blanco con salsa de vainilla

Trio de postres canarios bienmesabe, príncipe Alberto y crema de plátano

Café y rosquetes

### **Bebidas**

Vino blanco

Vino tinto

Agua mineral

Café

En cuanto a los vinos pregunte por la selección, siempre disponemos de tres tipos de uva blanco y tinto.

**PRECIO POR PERSONA 42.00€ MAS 7% DE IGIC**

## **Bufets almuerzo**

### **Uno**

**Mínimo 80 personas**

#### **Menú buffet**

##### **Ensaladas**

Selección de ensalada frescas y compuestas con sus condimentos

##### **Carnes**

Lomo de cerdo asado

Roast beef

Pollo adobado

##### **Pescado**

Abadejo encebollado

Arroz

Paella de carnes y verduras

##### **Pata asada**

con mojo de cilantro

##### **Verduras**

Verduras salteadas con aceite de oliva virgen

Papas a la lionesa

Papas arrugadas con mojos

##### **Postres**

Selección de frutas

Macedonia de frutas tropicales

Mousse de chocolate

Pastel de frutas

##### **Bebidas**

Vino blanco

Vino Tinto

Agua mineral

Café

**PRECIO POR PERSONA 44.00€ MAS 7% DE IGIC**

## **Menú Buffet**

### **Dos**

**Mínimo 80 personas**

#### **Ensaladas** servidas en vasitos

Ensalada capresse con vinagreta de albahaca

Ensalada mezclún con verduras frescas

Ensalada de papas y ali olí

Ensalada de pasta con salmón ahumado

#### **Guisos de pescados de la isla**

Cazuela de mero

Cherne al azafranillo

#### **Guisos de carne**

Ternera asada en su jugo

Carne fiesta de cerdo

Escalopines de pollo con setas de temporada

#### **Arroces**

Paella de pescado y mariscos

Arroz de verduras y pollo

#### **Verduras**

Salteado de verduras con aceite de oliva virgen

Papas a la lionesa

Papas arrugadas con sus mojos

#### **Postres**

Pastel de manzana

Macedonia de frutas tropicales

Helado en nuestro carrito

#### **Bebidas**

Vino blanco

Vino Tinto

Agua mineral

Café

**PRECIO POR PERSONA 46.00€ MAS 7% DE IGIC**

## **Buffet BBQ en fincas y aire libre**

### **BBQ, Canaria**

con sus mojos, adobos y papas arrugadas,  
Mínimo 60 personas

Buffet de ensaladas frescas con sus aderezos y condimentos.  
Buffet de panes

### **Carnes a la barbacoa con carbón de encina**

Carnes en adobo canario  
Chuleta de cerdo  
Filete de cerdo  
Chistorra  
Chorizo parrillero  
Pollo adobado  
Pinchos de cerdo  
Papas arrugadas  
Verduras salteadas  
Mojos rojo y verde

Macedonia de fruta tropical Canaria  
Príncipe Alberto  
Quesillo  
Pastel de manzana  
Dulces canarios (rosquetes y truchas)

### **Bebidas**

Vino blanco  
Vino Tinto  
cerveza  
Agua mineral  
Café

**PRECIO POR PERSONA 48.00€ MAS 7% DE IGIC**

Montaje, puede ser en mesas redondas o rectangulares

## Paellas y ensaladas

Mínimo 60 personas

Escoger dos

- Paella de carnes y verduras
- Paella de mariscos
- Arroz negro con ali olí
- Paella valenciana
- Arroz con verduras
- Arroz de setas de temporada con jamón ibérico
- Arroz caldoso de mariscos

Buffet de panes

Buffet de ensaladas frescas con sus aderezos y condimentos

### **Postres**

- Macedonia de fruta tropical Canaria
- Príncipe Alberto
- Quesillo
- Pastel de manzana
- Dulces canarios ( rosquetes y truchas)

### **Bebidas**

- Vino blanco
- Vino Tinto
- cerveza
- Agua mineral
- Café

**PRECIO POR PERSONA 42.00€ MAS 7% DE IGIC**

Montaje, puede ser en mesas redondas o rectangulares



# Cocteles y aperitivos

30 minutos, mínimo 50 personas

## **Uno Uno**

Samosas de verduras con agridulce de pimientos

Sopa de melón a la menta

Croqueta casera de jamón ibérico

Pinchito de pollo con dátiles

Crema de papas negras con crispi de jamón y aceite de oliva

Croqueta de bacalao y espinacas

Dados de salmón ahumado con verduritas crujientes y mayonesa de pepinillos y eneldo

**16.00€ por persona**

## **Dos dos**

Croqueta de pollo y berenjenas

Sushi maki frito con salsa de soja dulce

Sushi maki de atún marinado

Crujiente de confit de pato con salsa de naranja

Mini conos de salmón ahumado y guacamole

Mini hamburguesa clásica con queso

Steak tartare sobre tostada de tomate

Mini bocata de tortilla de papas

Tartaleta crujiente de mariscos

Dúo de quesos Canarios

**19.00€ por persona**

## **Tres tres**

Samosas de verduras con agridulce de pimientos

Sopa de melón a la menta

Croqueta casera de jamón ibérico

Pinchito de pollo con dátiles

Langostino crujiente con espuma de mango

Crema de papas negras con crispi de jamón y aceite de oliva

Croqueta de bacalao y espinacas

Cremoso de cabra con fruta de la pasión

Salmón ahumado en vaso con verduritas crujientes y salsa tártara

## **Pequeño show cooking**

Pata de cerdo asada con mojo de cilantro y tostaditas de matalauva

Risotto de setas de temporada y jamón ibérico

Tartar de salmón con pan de semillas

**23.00€ por persona**

## **Bebidas**

Vino blanco verdejo

Vino Tinto tempranillo

Cerveza

Zumo de frutas

Agua mineral

## Coctel Cena Canaria

Mínimo 60 personas

90 minutos

Crema de berros, millo y albahaca fresca

Pinchito de cochino en adobo

Cazuelita de carne con papas

Montadito de Chorizo de Teror con huevo de codorniz frito

Gazpacho de mango

Buñuelos bacalao salado con ali oli suave

Mini cono de aguacate

Garbanzas compuestas

Papas con almogrote

Croquetas de puchero canario

Morcilla dulce con almendras

Mini hamburguesa de pollo al mojo

### **Pequeño buffet**

Pata asada con panecillos y papas arrugadas

Dúo de quesos canarios con sus tostaditas

Fideos con chocos y ali olí de pimentón

Degustación de postres canarios

Príncipe Alberto

Quesillo al caramelo

Huevos mole

Crema quemada de plátano

### **Bebidas**

Vino blanco verdejo

Vino Tinto tempranillo

Cerveza

Zumo de frutas

Agua mineral

**36.00€ por persona**

## **Cena Coctel de pie**

### **Uno**

Mínimo 100 personas

90 minutos

Aperitivo frío y caliente

Croqueta de bacalao y espinacas

Pinchito de pollo con soja y miel

Sushi maki variado

Sopa de melón a la menta

Croqueta casera de jamón ibérico

Langostino crujiente con agridulce de guayaba

Cremita de papas negras al azafranillo con bacalao confitado

Samosas de Foie gras con agridulce de pimientos

Delicias de morcilla dulce

Huevo de codorniz sobre tosta de sobrasada

Rollito de verduras con agridulce picante

Bocado de foie gras sobre chutney de piña

**BUFET DE JAMÓN DE BELLOTA** con cortador especialista

Con mini chapata y rebanaditas de pan con tomates y aceite de oliva

**ESTACION MEDITERRANEA** con cocinero experto arrocero

Risotto de hongos y fideua de pasta maravilla con sepia y ali olí suave.

**ESTACION DE SALMON AHUMADO**

Con sus tostaditas y salsa de mostaza dulce y eneldo

**ESTACION DE POSTRES**

Selección de pastelería mini servida por nuestros pastelero

### **Bebidas**

Vino blanco verdejo

Vino Tinto tempranillo

Cerveza

Zumo de frutas

Agua mineral

**41.00€ por persona**

## **Cena Coctel de pie**

### **Dos**

Mínimo 100 personas

90 minutos

Aperitivo frío y caliente

Pinchito de cerdo con salsa BBQ

Croqueta de jamón ibérico

Brioche de mousse de queso de cabra con membrillo

Montadito de solomillo de cerdo ibérico con cebollita caramelizada

Mini coctel de gambas con piña y salsa rosa

Steak tartare sobre montadito de pan de semillas

Tataré de salmón fresco sobre tostaditas melva

Papas bonitas con almogrote

Pequeño potaje de berros

Queso maxorata con tostaditas

Risotto de hongos al parmesano

**BUFET DE TARTARES** con cocinero experto, hará la sensación del evento.

Steak Tartar, Tartare de Atún rojo Tartare de salmón sobre tostadas de pan de semillas.

**BUFET DE SALMÓN Y SUSHI** con cocinero haciendo Blinis de trigo sarraceno con salmón ahumado, marinado al eneldo, y caviar de salmón con salsa agria, + Sushi maki y nigiri de salmón, pez mantequilla y atún

+ Pasarela de postres y sorbetes degustación

### **Bebidas**

Vino blanco verdejo

Vino Tinto tempranillo

Cerveza

Zumo de frutas

Agua mineral

**38.00€ por persona**

## Cenas de gala de tres platos

Mínimo 50 personas

### Aperitivo de bienvenida (incluido)

Croqueta casera de jamón ibérico  
Huevo poche con anguila ahumada y pipeta de holandesa  
Samosas de verduras al curry  
Langostino crujiente con agridulce de mango  
Dados de atún fritos con pistachos y soja  
Sushi maki de atún y salmón con soja y wasabi

### Menú uno

Tatin de foie gras y manzanas con cebollita caramelizada y tostaditas de brioche

Escalopines de ternera al Grand Marnier con papas gratinadas y espárragos verdes

Mousse de yogurt de mango y fruta de la pasión con salsa de vainilla bourbon

**50.00 € por persona**

### Menú dos

Ensalada de brotes de lechugas con queso de cabra caramelizado y vinagreta de miel y romero

Confit de pato con salsa clásica de naranja y papas a la crema gratinadas

Fondant de chocolate con frutas rojas y helado de vainilla

**54.00 € por persona**

### Menú tres

Ensalada de Langostinos con aguacate y vinagreta de mango

Meloso ibérico con salsa de hongos, puré de papas negras y verduras

Sorpresa de chocolate blanco y negro con frutas rojas

**56.00€ por persona**

### Menú Cuatro

Bogavante a la parrilla con adobo rojo sobre risotto cremoso al parmesano

Centro de solomillo de buey con morillas y foie gras

Sopa de fresas, mascarpone con sorbete de mango y teja de almendras

**62 .00€ por persona**

## Bebidas

Vino Blanco  
Vino tinto  
Cerveza  
Zumo de frutas  
Agua mineral  
Café

## Cenas de gala de 5 platos

Mínimo 50 personas

### Aperitivo de bienvenida (incluido)

Croqueta casera de jamón ibérico  
Huevo poche con anguila ahumada y pipeta de holandesa  
Samosas de verduras al curry  
Langostino crujiente con agridulce de mango  
Dados de atún fritos con pistachos y soja  
Sushi maki de atún y salmón con soja y wasabi

### Uno

Coctel de piña y mango con langostinos y salsa rosa y huevas crujientes de pez volador

Crema de espárragos verdes con nube de jamón ibérico y polvo de oro

Merluza en costra de parmesano y salsa de puerros blancos y verdes

Sorbete mojito caribeño

Meloso iberio al vino tinto con verduras salteadas y puré de papas trufada

Mousse de arroz con leche de coco con salsa de canela y mango

**64.00€ por persona**

### Dos

Mousse de aguacate con langostinos y vinagreta de mango y rollito de salmón ahumado

Crema de mariscos al brandy con raviolis de su coral

Cherne al azafranillo sobre papas a la marinera chips de verduras

Sorbete de mango con daiquiri

Solomillo de Beef con salsa de malvasía con papas gratinadas al maxorata

Tatin de manzanas caliente al calvados con helado de vainilla

**66.00€ por persona**

### Tres

Mini cono de salmón ahumado con queso crema a la finas hiervas y emulsión de lima y wasabi

Sopa de Gambas al curry suave con leche de coco

Suprema de Lubina con espinacas fritas sobre chutney de calabaza y salsa de azafrán

Sorbete Cosmopolitan

Cochino negro cocinado a baja temperatura con compota de manzanas reineta

Trio de texturas de chocolate

**68.00€ por persona**

## Bebidas

Vino Blanco

Vino tinto

Cerveza

Zumo de frutas

Agua mineral

Café

## Menú barcos

Mínimo 40 personas

### Uno

Salpicón de pulpo a la canaria ( en recipiente de un solo uso cuadrado)  
Empanada de atún y fritada de pimientos (servido en bandeja con blonda)  
Montadito de Tortilla de papas con mayonesa de pimientos  
Aguacate con gambas y tomate cereza  
papas arrugadas con sus mojos  
Dúo de quesos canarios  
Almogrote con tostaditas  
Tartaleta de escalibada y anchoas en aceite de oliva  
Mini sándwiches de pollo asado  
Pulguita de pata de cerdo asada con aceite de cilantro  
Dip de atún en aceite de oliva con millo y grisinni ( en vaso individual)

Servicio de camareros

No incluye bebidas

**32.00€ por persona.**

+ 7% de igic

### Dos

Salpicón de pulpo a la canaria ( en recipiente de un solo uso cuadrado)  
Empanada de atún y fritada de pimientos (servido en bandeja con blonda)  
Montadito de Tortilla Española con mayonesa de pimientos  
Mini brioche de salmón ahumado y mayonesa de pepinillos  
Tartaleta de escalibada y anchoas en aceite de oliva  
Mini sándwiches de pollo asado  
Mini sándwich de roast beef  
Pulguita de pata de cerdo asada con aceite de cilantro  
Dip de atún en aceite de oliva con millo y grisinni ( en vaso individual)

Servicio con camareros

**No incluye bebidas**

**27.00€ por persona.**

+ 7% de igic

### Tres

Mini brioche de salmón ahumado y mayonesa de pepinillos  
Tartaleta de escalibada y anchoas en aceite de oliva  
Mini sándwiches de pollo asado al curry  
Mini sándwich de roast beef  
Crema fría de melón a la menta ( en vasito)  
Dip de atún en aceite de oliva con millo y grisinni ( en vaso individual)  
Albóndigas de ternera a la provenzal

No incluye bebidas

Servicio en bandeja y recipientes de policarbonato

Servicio camareros

24.00€ por persona

## **Pic nic canario**

**mínimo 40 personas**

Almogrote con sus tostaditas  
Sandwiches de jamón y queso  
Queso curado de cabra con picos  
Almendras tostadas  
Mojo rojo  
Papas arrugadas  
Macedonia de frutas  
Agua mineral  
Zummo de frutas

**22.00€ por persona**

## **Pic nic internacional**

**Mínimo 40 personas**

**Pulguita de Salami**  
**Sandwichs de jamón y queso**  
**Papas chisp**  
**Plátano**  
**Agua**  
**Zummo de frutas**



## **Mesa imperial en fincas menú KM 0**

**Servido al medio de la mesa giratoria**

**Mínimo 80 personas**

### **Aperitivos de la isla**

Pinchito de pollo y dátiles  
Mini cono con almogote Gomero  
Pequeño potaje de berros con su pellita de gofio  
Dado de atún listado con su aderezo de soja y pimienta  
Ferrero roche de morcilla dulce con almendras  
Cremoso de papas negras con langostino al coco

### **Mesa giratoria de entrantes de la isla**

Papas negras y azucenas con sus mojos ( vegetariano)  
Quesos de las islas con sus frutos secos y pan de higos  
Salpicón de pulpo con aderezo canario y guindilla picona  
Bacalao encebollado sobre hoja de plátano  
Escaldón del puchero ( vegetariano)  
Escalibada de verduras asadas (vegetariano)

### **2º Giro**

Pollo al estilo del sur con su mojo rojo y plátano frito  
Meloso de cerdo ibérico con salsa de setas de primavera de la Esperanza  
Tofu con calabaza y crema de zanahoria ( vegetariano)  
Risotto de setas y queso parmesano (vegetariano)

### **Postre**

Tatin de plátano con helado de vainilla  
Quesillo canario al caramelo  
Huevos mole  
Pequeñas truchas de batata  
Rosquetes de vino

### **Bebidas**

Vino Blanco Canario  
Vino tinto Canario  
Cerveza  
Zummo de frutas  
Agua mineral  
Café

**Precio por persona 58.00€**

## **Bebidas ,**

Disponemos de amplia variedad de vinos, así como diferentes D.O. le daremos a probar y usted elige. Si le apetece otro vino que no tenemos, estaremos encantados de atender la petición, previo cambio de precio.

## **Montajes.**

Disponemos de una amplia variedad de mantelerías y vajillas, estamos encantados de poder combinar con lo que tenemos en nuestros almacenes, cualquier sugerencia será bienvenida y estudiada.

Todos nuestros servicios estarán en todo momento atendidos, así como la organización del evento, Están incluidos todos los alimentos contratados, así como el servicio y menaje necesario  
A los precios hay que agregarles el 7% de igic., No están incluidos las flores ni iluminación especial.