



**MEDINACELI
CATERING**

**MENÚS COCTEL 2025
CLUB NAÚTICO**





COCTEL 1

Jamón Ibérico
Queso Viejo
Caña de Lomo
Milhojas de Cabracho
Alcachofitas
Sachet de Alioli y Gambas
Canelón de Foie de Pato
Lomo con Mojo
Crêpes de Ricotta y Membrillo
Dados de Tortilla
Pistachulines de York, Melva y Piquillo
Chupitos de Salmorejo y Colín

Croquetas de Jamón
Mini Flamenquines
Rollitos Thai con Salsa de Chilli Dulce
Mini Hamburguesitas
Tacos de Chocos
Caramelos de Risotto y Foie
Langostinos Catafi con Mayonesa de Wasabi

Mini Pastelitos
Bodega
Vino Blanco Vino tinto
Manzanilla de Sanlúcar Cerveza
Bebidas sin alcohol

Precio de Menú
37€ IVA no incluido
(Duración 60 min aprox.)





COCTEL 2

Jamón Ibérico
Queso Viejo
Caña de Lomo
Taco de pulpo con suave de patatas
Sachet de alioli y gambas
Crêpes de ricotta y membrillo
Brocheta de cherry y bacalao
Tartar de atún
Canelón de foie de pato
Lomo de parís con Lombarda confitada
Pastela Andalusí
Ensalada templada de pato
Triangulitos de atún

Langostinos Catafi con mayonesa de wasabi
Rollitos Thai
Friturillas de Triana adobadas
Mini hamburguesas
Croquetitas de jamón
Caramelos de risotto
Tempura de pollo y maíz
Una cazuela a elegir de nuestra selección

Mini pastelería
Bodega Vino Blanco Vino tinto Manzanilla de Sanlúcar Cerveza
Bebidas sin alcohol

Precio de Menú
43€ IVA no incluido
(Duración 90 min aprox.)

COCTEL 3

Jamón Ibérico
Queso Viejo
Caña de Lomo
Crêpes de queso y membrillo
Brochetas de cherry, bacalao y huevo
Tartar de atún
Taco de pulpo con suave de patatas
Triangulitos de atún y crocanti
Lomo de París con Lombarda confitada
Milhojas de cabracho
Alcachofitas
Pastela Andalusí
Canelones de Foie de pato
Pistachulines

Buñuelos de bacalao
Bocaditos de ternera a la mostaza
Langostino Catafi con mayonesa de wasabi
Mini hamburguesas
Rollitos Thai
Friturillas de Triana adobadas
Mini sanjacobo
Tacos de choco

Dos cazuelas a elegir de nuestra selección

Mini pastelería
Bodega Vino Blanco Vino tinto Manzanilla de
Sanlúcar Cerveza Bebidas sin alcohol

Precio de Menú
46€ IVA no incluido
(Duración 120 min aprox.)

Selección de Cazuelas



MEDINACELI CATERING

Salmorejo con Jamón y Huevo
Ajo Blanco con Almendras
Gazpacho Andaluz
Salmorejo de Fresa
Pimientos Asados
Aliño de Patatas
Salpicón de Marisco
Vichisoise
Aliño de Pulpo
Mejillones Aliñados
Ensalada de Ave y Pasas
Ensalada de Ahumados
Pimientos del Piquillo Rellenos
Migas Camperas
Habas con Jamón
Espinacas con Garbanzos
Patatas con Choco

Atún a la Sanluqueña
Bechamel de Espinacas y Langostinos
Cocido Andaluz
Garbanzos con Langostinos
Alubias con Chorizo
Pisto Andalusi
Caldereta de Novillo
Carrillada Ibérica
Albóndigas de Santa Paula
Pollo al Ajillo
Suprema de Ave a la Antigua

Cazón con Tomate
Chocos con Habas
Arroz con Langostinos
Arroz con Pato
Arroz con Setas
Arroz Marinero
Arroz con Carrillada y queso de cabra gratinado
Arroz Negro
Salteado de Setas y Jamón
Revuelto Medinaceli
Bacalao Dorado
Revuelto de Chorizo
Revuelto de Salmón y Gambas
Crema de Calabazas
Crema de Espárragos Blancos
Crema de Espárragos Trigueros



➤ Todos nuestros menús incluyen ➤



MEDINACELI CATERING

- Servicio de Camareros
- Centro de Aperitivo
- Mantelería ,Menaje, Mesas y Sillas
- Bodega: Vino Blanco , Vino Tinto Rioja Crianza, Cerveza con y sin Alcohol, Refrescos y Agua Mineral
- Decoración básica de los puestos contratados



Servicios Extras



MEDINACELI CATERING

Aperitivo:

- Cortador de Jamón 100€ 5j por pieza y cortador
- Cortador extra de jamón (sin jamón) 180€/pieza
- Buffet de Quesos 5€ por persona
- Buffet de Panes y patés 5€ por persona
- Buffet de Encurtidos y Chips 3€ por persona
- Buffet Serrano 7€ por persona
- Buffet de Tortillas 6€ por persona
- Buffet de Ensaladas y Aliños 6€ por persona
- Buffet de Sushi consultar precios
- Buffet de Arroces 7€ por persona
- Buffet de Tataki de Atún con Algas Wakame 9€ por persona
- Buffet de Pescado Frito 8€ por persona
- Buffet de Carnes a la plancha con Papas Arrugá 9€ por persona
- Buffet Mexicano 7€ por persona
- Buffet de Guisos 5€ por persona
- Buffet Marinero 9€ por persona

Barra Libre:

- Barra Libre 2 horas 16€ por persona (por el total de adultos)
- Hora Extra de Barra Libre 8€ por persona
- Contratación por tickets con un mínimo de dos tickets por persona (con una duración de 2 horas) a 8€ cada tickets
- Precio servicio de camarero para servicio de copas (pedidas a la barra) 30€ hora por camarero (1 camarero cada 40pax), mínimo a contratar dos horas
- Precio copas (Servicio del punto anterior):

7 euros copas

4 euros vinos y licores

2 euros refrescos y cervezas.

- Buffet de Tartas 6€ por persona
- Buffet de Chuches 5€ por persona
- Barra de Mojitos y Caipiriñas 6€ por persona
- Palomitas 2€ por persona
- Gofres 3€ por persona
- Helados 5€ por persona
- Donuts 2€ por persona
- Caldo de la Abuela 2€ por persona
- Mini Pizzas 3€ por persona
- Mini Hamburguesas 4€ por persona
- Puesto de Hamburguesas 5€ por persona
- Puesto de Barbacoa 7€ por persona
- Puesto de Huevos Fritos con Patatas 8€ por persona +
- Montaditos (piripis y Serranitos) 2,5 por persona



Condiciones de Contratación

Servicio mínimo para 20 Adultos



MEDINACELI CATERING

- A la contratación del Servicio, se entregará una señal de 500 Euros, no recuperables en caso de anulación del servicio.
- El pago se efectuará de la siguiente forma: 50 % diez días antes de la celebración. Resto a la finalización del almuerzo/cena, antes de la barra libre
- Estos precios se incrementarán un 10% si el número de Adultos es inferior a 20. Si fuera inferior a 10 Adultos, se incrementarán un 20%.
- El número de comensales confirmados 5 días antes previas del evento **será el mínimo a facturar** por el servicio realizado. Si fuesen más de los contratados, se abonará la diferencia por comensal al precio acordado anteriormente.
- 72 horas antes del evento se informará a la empresa de la elección de la cazuela o platos. También se informará de la asistencia de invitados con intolerancias alimentarias. Las modificaciones de menú que se hagan a posterior tendrán un coste adicional. La adaptación de menús especiales tendrá un coste entre 5€ y 10€ por menú según intolerancias
- El uso de los salones finalizará, una vez que hayan terminado los servicios de restauración contratados
- La Empresa se reserva el derecho de cancelación del Servicio por causas de fuerza mayor.
- Consúltenos. Estamos dispuestos a aceptar sus sugerencias y adaptarnos a sus necesidades.

IVA NO INCLUIDO EN LOS PRECIOS

