

# **MENUS COCTEL CLUB NAUTICO SEVILLA**

**2026**



**MEDINACELI  
CATERING**

# Menú Cóctel 1

## **Aperitivo Frío**

Tabla de quesos  
Jamón Iberico  
Mini Brioche de Salmón y queso  
Chupito de Salmorejo con Jamón y Huevo  
Mini Quiche  
Canelón de Foie  
Tartar de Atún con ajo blanco

## **Aperitivo horneado**

Mini Canelón de Pollo Trufa y Foie  
Brochetita de pollo yakitori  
Micropita de Pollo y Cordero  
Mini Cheese burger  
Mini tacos mexicanos  
Mini Baos de Pollo al curry y de cochinita pibil

## **Aperitivo Frito**

Bolitas de alcachofa  
Saquitos de pullpork  
Boquerones al Limón  
Rollitos thai con Salsa de chili dulce  
Langotinos con mayonesa de wasabi  
Croquetas de jamón

Mini Pastelitos

## **Bodega**

Vino Blanco ,Vino tinto  
Manzanilla de Sanlúcar Cerveza  
Bebidas sin alcohol



Precio Menú 40€ por persona 10% de IVA no incluido

# Menú Cóctel 2



## **Aperitivo Frío**

Tabla de quesos

Jamón Iberico

Mini Brioche de Salmón y queso

Chupito de Salmorejo con Jamón y Huevo

Mini Quiche

Canelón de Foie

Tartar de Atún con ajo blanco

## **Aperitivo horneado**

Mini Canelón de Pollo Trufa y Foie

Brochetita de pollo yakitori

Micropita de Pollo y Cordero

Mini Cheese burger

Mini tacos mexicanos

Mini Baos de Pollo al curry y de cochinita pibil

## **Aperitivo Frito**

Bolitas de alcachofa

Saquitos de pullpork

Boquerones al Limón

Rollitos thai con Salsa de chili dulce

Langotinos con mayonesa de wasabi

Croquetas de jamón

Una Cazuelita a elegir

Mini Pastelitos

## **Bodega**

Vino Blanco ,Vino tinto

Manzanilla de Sanlúcar Cerveza

Bebidas sin alcohol

Precio Menú 45€ por persona 10% de IVA no incluido

# Menú Cóctel 3

## Aperitivo Frío

Tabla de quesos  
Jamón Iberico  
Mini Brioche de Salmón y queso  
Chupito de Salmorejo con Jamón y Huevo  
Mini Quiche  
Canelón de Foie  
Selección de sushi  
Tartar de Atún con ajo blanco

## Aperitivo horneado

Mini Canelón de Pollo Trufa y Foie  
Brochetita de pollo yakitori  
Micropita de Pollo y Cordero  
Brochetita de Langostinos al Ajillo  
Mini Cheese burger  
Mini tacos mexicanos  
Mini Baos de Pollo al curry y de cochinita pibil

## Aperitivo Frito

Bolitas de alcachofa  
Saquitos de pullpork  
Boquerones al Limón  
Rollitos thai con Salsa de chili dulce  
Langostinos con mayonesa de wasabi  
Bolsitas de centolla  
Croquetas de jamón

Dos cazuelitas a elegir

Mini Pastelitos

## Bodega

Vino Blanco ,Vino tinto  
Manzanilla de Sanlúcar Cerveza  
Bebidas sin alcohol



Precio Menú 48€ por persona 10% de IVA no incluido



## CREMAS

- Salmorejo con Jamón y Huevo
- Ajo Blanco con Almendras
- Gazpacho Andaluz
- Salmorejo de Fresa
- Crema de Calabaza y parmesano
- Crema de Espárragos Blancos
- Crema de Espárragos Trigueros
- Vichisoisse a la trufa

## ALIÑOS Y ENSALADAS

- Pimientos Asados
- Aliño de Patatas
- Salpicón de Marisco
- Aliño de Pulpo
- Ensalada de Ave y Pasas

## ARROCES

- Arroz con Langostinos
- Arroz con Pato
- Arroz con Setas
- Arroz Marinero
- Arroz con Carrillada y queso de cabra gratinado
- Arroz Negro con alioli

## GUISOS

- Atún a la Sanluqueña
- Bechamel de Espinacas y Langostinos
- Cocido Andaluz
- Garbanzos con Langostinos
- Pisto Andalusí
- Caldereta de Novillo
- Carrillada Ibérica
- Suprema de Ave a la Antigua
- Migas Camperas
- Espinacas con Garbanzos
- Patatas con Choco



# Todos los Menús incluyen :

- Servicio de Camareros
- Adorno para las mesas
- Mesas altas y bajas con Mantelería Beige
- Menaje Básico
- Bodega: Cerveza con y sin Alcohol en Botellín, vino Blanco Rueda Verdejo de la casa, Tinto Rioja de la casa, Refrescos, Agua Mineral

# Servicios Extras

## Aperitivo:

- Jamón 5j 100% Iberico de bellota por pieza con servicio de cortador de Jamón 1.000€+ IVA
- Jamón Ibérico por pieza con servicio de cortador de Jamón 600€+ IVA
- servicio de Cortador de jamón con mesa, platos y picos 200€ por pieza
- Buffet de encurtidos chips y gildas, 5€ por persona (facturación mínima 250€ +IVA)
- Buffet de Quesos y chacinas 7€ por pax (facturación mínima 420€ +IVA)
- Buffet de panes y patés 5€ por pax (facturación mínima 300€ +IVA)
- Buffet de tortillas 6€ por pax (facturación mínima 360€ +IVA)
- Buffet de arroces 7€ por pax (facturación mínima 420€ +IVA)
- Buffet de tataki de atún con algas wakame 9€ por pax (facturación mínima 540€ +IVA)
- Buffet de carnes a la plancha 9€ por pax (facturación mínima 540€ +IVA)
- Buffet pescaito frito 7€ por pax (facturación mínima 420€ +IVA)
- Buffet de guisos 5€ por pax (facturación mínima 300€ +IVA)

- 2 horas de barra libre 16€ por persona por el total de los adultos contratados
- Hora extra de barra libre 8 € por persona por el total de los adultos contratados
- Precio servicio de camarero para servicio de copas (pedidas en barra) 30€ hora por camarero (1 camarero cada 40pax), mínimo a contratar dos horas
- Precio copas(Servicio del punto anterior): 7€ copas 4€ vinos y licores 2€ refrescos,cervezas y café.
- Buffet de Chuches 5€ por persona ( con una facturación mínima de 150€)
- Donuts 2€ por persona
- Mini Pizzas 3€ por persona
- Mini Hamburguesas 4€ por persona
- Montaditos( Piripis y serranitos) 3€ por persona

# Condiciones de Contratación

## Reserva y Pagos

- Para confirmar la reserva se solicita una provisión de fondos de 500 € para reserva del día y gestión del evento.
- El pago se realizará en dos partes:
- 50 % diez días antes del evento.
- El resto, al finalizar el almuerzo o cena, antes de comenzar la barra libre.

## Número de Comensales

- 10 días previos al evento (antes de las 12:00am) deberás confirmarnos el número final de invitados. Esa será la cifra mínima que se facturará.
- Si finalmente asisten más personas, se abonará la diferencia correspondiente al precio pactado por comensal.
- Servicio mínimo para 20 adultos, con una facturación mínima de 800€+IVA

## Menús y Especialidades

- 10 días antes del evento deberás comunicarnos:
- La elección de platos o cazuela principal.
- La existencia de intolerancias alimentarias.
- Los menús especiales tendrán un suplemento de 5 € por persona.

## Condiciones del Servicio

- No está permitido aportar alimentos externos al catering.
- La barra libre o las copas deberán contratarse siempre para el total de adultos confirmados en la reserva inicial.
- En caso de tratarse de un evento de medio día y existir otra reserva por la noche, el salón deberá quedar desocupado a las 19:00 horas.

## Documentación

- Para formalizar la reserva deberán aportar el documento de reserva debidamente cumplimentado al catering

10% IVA NO INCLUIDO EN LOS PRECIOS