

MENÚS SENTADOS CLUB N7 WTICO SEVILLA

2026



**MEDINACELI
CATERING**

Menú Cóctel + Plato 1

Cóctel

Aperitivo Frío

Tabla de quesos

Jamón Iberico

Mini Brioche de Salmón y queso

Chupito de Salmorejo con Jamón y Huevo

Mini Quiche

Tartar de Atún con ajo blanco

Aperitivo horneado

Brochetita de pollo yakitori

Micropita de Pollo y Cordero

Mini Cheese burger

Mini tacos mexicanos

Aperitivo Frito

Saquitos de pullpork

Boquerones al Limón

Langotinos con mayonesa de wasabi

Croquetas de jamón

Plato Principal

Canelón de Carrillada de Ternera al Idiazábal

O

Ravioli de merluza y gambón

Postre

San marcos

O

Mousse de Yogurt con Culís de Moras

Bodega: Vino Blanco, Tinto Rioja, Cerveza, Refrescos



Precio Menú 53€ por persona 10% de IVA no incluido

Menú Cóctel + Plato 2

Cóctel

Aperitivo Frío

Tabla de quesos

Jamón Iberico

Mini Brioche de Salmón y queso

Chupito de Salmorejo con Jamón y Huevo

Mini Quiche

Tartar de Atún con ajo blanco

Aperitivo horneado

Brochetita de pollo yakitori

Micropita de Pollo y Cordero

Mini Cheese burger

Mini tacos mexicanos

Aperitivo Frito

Saquitos de pullpork

Boquerones al Limón

Langotinos con mayonesa de wasabi

Croquetas de jamón

Plato Principal

Wantón de Cola de Toro con Parmentier

o

Canelón de Bogavante con Salsa americana

Postre

Selva Negra

o

Tlmbal de tiramisú

Bodega: Vino Blanco, Tinto Rioja, Cerveza, Refrescos



Precio Menú 57€ por persona 10% de IVA no incluido

Menú sentado



Selección de chacinas al centro

Primer plato

Crema de Salmorejo con huevo de caza y crujiente de jamón

Segundo plato

Canelón de Carrillada de Ternera al Idiazábal

Postre

Mousse de yogurt con coulis de moras

Bodega: Vino Blanco, Tinto Rioja, Cerveza, Refresco

Precio Menú 50€ por persona 10% de IVA no incluido

Opciones de platos para menú sentado

- Carpaccio de Buey +2€
- Crema Fría de Espárragos con Timbal de verduras +2€
- Arroz Caldoso de Marisco +3€
- Ensalada de burrata con vinagreta de higos +2€
- Canelón de Ave con trufa y Foie +2€
- Wellington de Carrillada Ibérica con castañas+4€
- Roastbeef con salsa de trufa pastel de patata+4€



Opciones de postres para menú sentado +1,50€

- torrija brioche
- tocino de cielo
- tarta de queso payoyo
- Sorpresa de Limón
- Chocosfera
- Vaina de Cacao con corazón de caramelo
- Blanc manager de Frutos rojos



Todos los Menús incluyen :

- Servicio de Camareros
- Adorno para las mesas
- Mesas vestida 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 7 € 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