



**MEDINACELI
CATERING**

**MENÚS SENTADOS 2025
CLUB NAÚTICO**



MENÚ BANQUETE

MENÚ 1

Cóctel

Canelón de Foie de Oca
Pastela Andalusí
Cucharitas de tartar de Atún
Queso Viejo
Triangulitos de Atún y Crocanti
Taleguitas de alioli y Gambas
Lomo con Mojo Picón

Croquetas de Jamón
Pechuguitas de Bechamel
Rollitos thai
Adobito
Langostinos catafi con mayonesa de wasabi
Ensalada Templada de Pato
Caramelos de Risotto
Mini Hamburguesitas

Plato Principal

Carrillera al PX con textura de puerros

o

Bacalao confitado

Postre

San marcos

o

Mousse de Yogurt con Culís de Moras

Bodega: Vino Blanco, Tinto Rioja, Cerveza, Refrescos

Precio de Menú: 50€ IVA no incluido



MEDINACELI CATERING



MENÚ 2

Cóctel

Canelón de Foie de Oca
Galleta de Cabracho
Cucharitas de Gambas y Guacamole
Jamón Ibérico
Triangulitos de Atún y Crocanti
Crepe de Queso y Membrillo
Lomo de Paris al mojo picón

Croquetas de Jamón
Pechuguitas de Bechamel
Rollitos thai
Tacos de Chocos
Mini Flamenquines
Ensalada Templada de Pato
Caramelos de Risotto
Mini Hamburguesitas

Plato Principal

Poularda Rellena con Dátiles y Bacon. Lombarda Confitada

o

Salmón en Salsa de yogurt y cebollino con verduras a la Plancha

Postre

Selva Negra

o

Timbal de Tiramisú

Bodega: Vino Blanco, Tinto Rioja, Cerveza, Refrescos

Precio de Menú: 56€ IVA no incluido



MENÚ 3

Selección de Chacina al centro

Primer Plato

Salmorejo con Huevo de Caza y Jamón

Segundo Plato

Carrillada al PX con Textura de Puerros

Postre

Mousse de Yogurt con Coulis de Moras

Bodega

Vino Blanco Vino tinto Manzanilla de Sanlúcar Cerveza Bebidas sin alcohol

Precio de Menú
46€ IVA no incluido

MENÚ 5

Selección de chacina al centro

Primer Plato

Pupietas de lenguado con salsa de limón y arroz salvaje

Segundo Plato

Pularda rellena de dátiles y bacon con salsa de higos y patatas panaderas

Postre

Tiramisú de Frambuesa

Bodega

Vino Blanco Vino tinto Manzanilla de Sanlúcar Cerveza Bebidas sin alcohol

Precio de Menú
54€ IVA no incluido



MENÚ 4

Selección de Chacina al centro

Primer Plato

Pastel de Cabracho con Salsa de Mariscos y Langostinos

Segundo Plato

Solomillo con patatas Douffine y Salsa de Mostaza Antigua

Postre

Delicia de Caramelo

Bodega

Vino Blanco Vino tinto Manzanilla de Sanlúcar Cerveza Bebidas sin alcohol

Precio de Menú
49€ IVA no incluido

MENÚ 6

Selección de chacina al centro

Primer Plato

Terrina de patatas, calabacín y panceta ahumada con aceite de trufa y huevo "Mollet"

Segundo Plato

Bacalao confitado con salsa de pimiento y verduritas al vapor

Postre

Sablé de mango y panna cotta

Bodega

Vino Blanco Vino tinto Manzanilla de Sanlúcar Cerveza Bebidas sin alcohol

Precio de Menú
59€ IVA no incluido

➤ Todos nuestros menús incluyen ➤



MEDINACELI CATERING

- Servicio de Camareros , Camareras y Maitre
- Centro de Aperitivo
- Mantelería ,Menaje, Mesas y Sillas
- Bodega: Vino Blanco Rueda Verdejo, Orofiel, 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
- 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 cremas 4€ por persona
- Buffet de Ensaladas y Aliños 6€ por persona
- Buffet de Sushi consultar
- Buffet de Arroces 7€ por persona
- Buffet de Tataki de Atún con Algas Wakame 9€ por persona
- Buffet de Pescaito 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
- Buffet de Costillar de Vaca en Brioche 8€ por persona mínimo 100 personas

Barra Libre:

- Barra Libre 2 horas 16€ por persona (por el total de adultos)
- Hora Extra de Barra Libre 7€ por persona
- Contratación por tickets con un mínimo de dos tickets por persona (con una duración de 2 horas) a 7€ cada tickets
- Buffet de Tartas 6€ por persona
- Buffet de Chuches 3€ 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



🌿 Servicios Extras 🌿



MEDINACELI CATERING

Coctel previo 16€

6 aperitivos fríos

Empanada de Atún y crocanti
Canelon de foie
Pistachuelin melva york y piquillo
Pastela andalusí
Lomo de parís con mojo picón
Tartar de atún con guacamole

6 aperitivos calientes

Croquetas de jamón
Buñuelos de bacalao
Rollitos thai
Chocos
Bocaditos de ternera
Adobo



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
- Para eventos de menos de 20 comensales, consultad precios ya que llevan un incremento adicional-
- El número de comensales confirmados el lunes antes 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.
- Siete días 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 elaboración de menús especiales tendrá un coste entre 5€ y 10€ por menú según intolerancias
- A los menús sentados, podrá añadirse una pequeña bienvenida de bebidas y aperitivos (8 clases distintas), con un incremento de 10€/persona.
- El uso de los salones finalizará, una vez que hayan terminado los servicios de restauración contratados, dando un margen de media hora tras la finalización del mismo.
- La Empresa se reserva el derecho de cancelación del Servicio por causas de fuerza mayor.

