

Tú Disfrutas
Nosotros Cocinamos
para Ti!

Menús Nochebuena, Nochevieja y Roscón



Menú 1

Entrantes

Flor de ibéricos y queso manchego
Tosta de foie y cebolla caramelizada
Muffin de jamón y setas con crema de tomate
Tartar de aguacate, salmón y sésamo tostado
Coulant de vieira con crema de queso

Principal (elegir uno)

Solomillo Wellington con compota de manzana caramelizada
Bacalao gratinado con muselina de ajo aceite & miel
Carrillada estofada al vino tinto
Merluza con salsa de cava y uva

Postre (elegir uno)

Lemon Pie
Tarta Sacher
Tarta de queso y arándanos

Precio por persona: 30€

10% IVA incluido

Menú 2

Entrantes

Flor de ibéricos y queso manchego
Tosta de foie y cebolla caramelizada
Muffin de jamón y setas con crema de tomate
Tartar de aguacate, salmón y sésamo tostado
Coulant de vieira con crema de queso

Principal (elegir uno)

Cochinillo caramelizado con salsa de frutos de otoño
Confit de pato con peras al vino
Salmón confitado con salsa tártara

Postre (elegir uno)

Lemon Pie
Tarta Sacher
Tarta de queso y arándanos

Precio por persona: 35€

10% IVA incluido

Menú 3

Entrantes

Flor de ibéricos y queso manchego
Tosta de foie y cebolla caramelizada
Muffin de jamón y setas con crema de tomate
Tartar de aguacate, salmón y sésamo tostado
Coulant de vieira con crema de queso

Principal (elegir uno)

Paletilla de cordero lechal a la sidra con parmentier de patata
Solomillo de ternera con salsa de setas silvestres

Postre (elegir uno)

Lemon Pie
Tarta Sacher
Tarta de queso y arándanos

Precio por persona: 40€

10% IVA incluido

Menú VEGETARIANO

Entrantes

Hummus de remolacha

Tartar de tomate y aguacate con aceite de albahaca

Muffin setas con crema de tomate

Primer Plato

Crema de setas con croutons de pan

Segundo Plato

Mussaka de berenjena rellena de verduras

Postre

Carrot Cake

Precio por persona: 30€

10% IVA incluido

Menú NIÑO

Entrantes

Jamón ibérico
Queso manchego
Mini croquetas

Principal

Hamburguesa de vacuno con bacon y patatas

Postre

Tarta Sacher

Precio por persona: 18€

10% IVA incluido

Funcionamiento

Los menús deberán ser reservados 7 días antes de la fecha de entrega

1. Reserva

Las reservas podrán hacerse a través de las siguientes formas:



miravete@cateringcastellon.es



651 640 506 - Whatsapp



964 21 38 44

2. Pago

En la reserva se abonará el 50% del total.

- Efectivo
- Transferencia (enviar justificante de pago)

ES50 0081 0201 7700 0164 5572

Recogida

El 50% pendiente se abonará al recoger su pedido en el punto de venta V.Miravete elegido durante la reserva

3. Puntos de Recogida

(Se especificará cuando se reserven los menús)

Avd. Capuchinos 59 Telf. 964 06 14 04

Calle Mayor - Carrefour Market Telf. 627 00 28 06

Calle Padre Vela, 8 (CENTRAL) Telf. 964 21 38 44

Urb. Pinar del Mar, Edif. Jupiter Telf. 656 80 23 26

Leroy Merlin, Avd. Enrique Gimeno, 101 Telf. 601 07 77 88

¿Como preparo los menús en casa?

Pasos a seguir para servir el menú:

Aperitivos



Colocar los aperitivos iguales en una bandeja para servir todos juntos de centro mesa

Platos Principales



Poner los alimentos en un recipiente apto para horno / microondas



Calentar hasta que el plato tenga una temperatura a su gusto



Servir y emplatar el plato principal





Entrantes

FLOR DE IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO
TOSTA DE FOIE Y CEBOLLA CAMELIZADA
MUFFIN DE JAMÓN Y SETAS CON CREMA DE TOMATE
TARTAR DE AGUACATE, SALMÓN Y SÉSAMO TOSTADO
COULANT DE VIEIRA CON CREMA DE QUESO

Menú 30€

SOLOMILLO WELLINGTON CON COMPOTA DE
MANZANA CAMELIZADA

BACALAO GRATINADO CON MUSELINA DE AJO
ACEITE & MIEL

CARRILLADA ESTOFADA CON PARMENTIER
MERLUZA ASADA CON SALSA DE CAVA Y UVA

Menú 35€

COCHINILLO CAMELIZADO CON SALSA DE
FRUTOS DE OTOÑO

CONFIT DE PATO CON PERAS AL VINO

SALMÓN CONFITADO CON SALSA TÁRTARA

Menú 40€

PALETILLA DE CORDERO LECHAL A LA SIDRA CON PARMENTIER DE PATATA
SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE SETAS SILVESTRES

Postre (elegir uno)

LEMON PIE
TARTA SACHER
TARTA DE QUESO Y ARÁNDANOS

MENÚ A 5 ENTRANTES ± 1 PLATO ± 1 POSTRE 30€
MENÚ B 5 ENTRANTES ± 1 PLATO ± 1 POSTRE 35€
MENÚ C 5 ENTRANTES ± 1 PLATO ± 1 POSTRE 40€

Menú NIÑOS 18€

Entrantes

Jamón ibérico
Queso manchego
Mini croquetas

Plato

Hamburguesa de vacuno con
bacon y patatas

Postre

Tarta Sacher

Menú VEGETARIANO 30€

Entrantes

Hummus de remolacha
Tartar de tomate y aguacate con aceite de
albahaca
Muffin setas con crema de tomate

Primer Plato

Crema de setas con croustons de pan

Segundo Plato

Mussaka de berenjena rellena de verduras

Postre

Carrot cake