

Cocktail



Saboga
Catering



www.cateringsaboga.es



Cocktail 1

Duración: 120 min. Aprox.

APERITIVOS FRÍOS

Selección de 10 a 12 aperitivos fríos a elegir entre nuestra lista de tradicionales y especiales

APERITIVOS CALIENTES

Selección de 8 a 10 aperitivos calientes a elegir entre nuestra lista de tradicionales y especiales

Selección 2 cazuelita

BUFFET DE QUESOS Y APERITIVO VISTA PUBLICO

POSTRE

Transparencias surtidas (2 und por pax)

Buffet de Café

Copa de cava

BODEGA

Blanco selección Saboga, tinto selección Saboga, vino dulce, manzanilla, cervezas, refresco, zumos y agua mineral

BARRA LIBRE

Cuatro Horas de Barra Libre con Bebidas de Primeras Marcas

Montaditos de Variados

Golosinas y Frutos Secos

***Nota:** El precio incluye, menaje, material de catering, tarta nupcial, decoración de mesas del Cocktail, mantelería a escoger entre 20 manteles a elegir, 1 camarero por cada 10 invitados cristalería línea princesa y prueba de menú para un máximo de 6 personas para eventos de más de 150 pax.
El paquete decoración desde 1,50 €

Cocktail 2

Duración: 150 min. Aprox.

APERITIVOS FRÍOS

Selección de 10 a 14 aperitivos fríos a elegir entre nuestra lista de tradicionales y especiales

APERITIVOS CALIENTES

Selección de 10 a 12 aperitivos calientes a elegir entre nuestra lista de tradicionales y especiales

Selección 3 cazuelita

BUFFET DE QUESOS Y APERITIVO VISTA PUBLICO

POSTRE

Transparencias surtidas (2 und por pax)

Sorbete

Buffet de Café

Copa de cava

BODEGA

Blanco selección Saboga, tinto selección Saboga, vino dulce, manzanilla, cervezas, refresco, zumos y agua mineral

BARRA LIBRE

Cuatro Horas de Barra Libre con Bebidas de Primeras Marcas

Montaditos de Variados

Golosinas y Frutos Secos

***Nota:** El precio incluye, menaje, material de catering, tarta nupcial, decoración de mesas del Coktail, mantelería a escoger entre 20 manteles a elegir, 1 camarero por cada 10 invitados cristalería línea princesa y prueba de menú para un máximo de 6 personas para eventos de más de 150 pax.
El paquete decoración desde 1,50 €

Selección de Aperitivos Tradicionales

Aperitivos Frios

Cazuelita de salmorejo con huevo y jamón

Tortilla de patatas con relleno vegetal

Pincho de queso de oveja con tomates y albahaca

Tostas de queso de cabra con miel de naranja

Tostas de pisto anchoa y ali-olí

Tostas de foie con reducción de p.x.

Pan tostado con salmorejo y jamón

Carpaccio de ternera con vinagreta y parmesano

Cucharita de ensaladilla con mahonesa al cava

Chips de vegetales y frutas con sus respectivas salsas

Jamón ibérico

Queso curado de oveja

Caña de lomo ibérica

Tostas de crema de queso con cebolla confitada, nueces y frambuesa

Aperitivos Calientes

Dátil con bacón

Carbón de bacalao con ali olí

Pincho de vieiras con alcachofas y salsa curry

Milhojas de presa ibérica

Papas arrugas con mojo picón canario

Mini rollito de primavera con salsa wok

Mini san jacobó

Bastones de berenjenas y calabacines con salmorejo

Lagrimitas de pollo con salsa agri dulce

Caramelo de salmón

Chupito de caldo de puchero

Mini croqueta de jamón

Mini croqueta de torta de casar

Croquetas caseras de gamba al ajillo

Mini croqueta de boletus

Tostas de morcilla con pisto manchego

Mini croqueta de espinacas

Atadillo de patata hilada con langostinos y ali olí

Mini tortillita de camarón

Taquitos de bacalao

Boquerones malagueños

Cazón en adobo

Merluza frita al limón y perejil

Pincho de pollo marinado y yogur

Langostinos con bacon

Croquetas de cabrales

Bocaditos de choco

Delicias de queso frito con miel de caña o coulis de frambuesa

Cigarrillos de morcilla y manzana

Cigarrillos de chorizo y huevo



Selección de Aperitivos Especiales

Aperitivos Frios

Tataki de atún con algas y sesamo
Chupito de ajo blanco con fruta del tiempo
Chupito salmorejo de remolacha con parmesano y nata
Chupito de melón con virutas de jamón
Wraps serrano de jamón ibérico y crujiente de cebolla
Piruletas de parmesano
Pepito de roast beef
Macarrón de boletus
Cucharita china de ajo blanco con mojama de bárbate
Patatas baby con huevo de codorniz y jamón
Dátil relleno de queso y frutos secos
Taquito de salmón marinado con alga wakame y mahonesa oriental
Salmón marinado con queso fresco o manzana
Pastel de pescado con salsa alioli
Surtido de sushi (makis, niguiris o california rolls)
Cazuelita de tartar de aguacate y cangrejo
Bombón de foie
Chupitos de pulpo con aceite de pimentón

Chupito de atún con guacamole y esferificaciones de módena
Tostas de jamón de pato con manzana caramelizada
Vasito de brandada de bacalao con tomate confitado y aceitunas negras
Tostas de huevo de codorniz y jamón
Mini cazuela de salpicón de marisco con vinagreta de módena
Tostas de crema de queso con cebolla confitada, nueces y frambuesa
Pañuelo de bacalao y salmorejo
Tartar de tomate confitado
Tartar de atún de bárbate
Tartar de salmon a la mostaza antigua
Rodaja de lima con tartar de vieiras y aguacate
Patacon de platano con guacamole y mozzarella
Tosta de sardina ahumada con ajo blanco y pimienta asada
Chupito de guacamole con kikos y cilantro
Suprema de mejillón con crujiente de cebolla polvo de algas y leche de tigre
Gazpacho de coco con brocheta de piña
Cuchara de vieiras, ajoblanco y puré de boletus
Ceviche peruano con boniato cobollo de Tudela
Tosta de anchoas con berenjanas y apio



Aperitivos Calientes

Pincho de ternera con ciruela y reducción de px
Crujiente de pan de gambas con pasta oriental
Cazuelita de ñoquis y crema de alcachofas
Brocheta de pez espada, cebolleta, cherry y pesto
Mini hamburguesita de solomillo con cebolla confitada
Mini burger de lubina con rucula y salsa agri dulce
Mini cazuela de revuelto de bacalao
Mini cazuela de carrilleras al oloroso dulce
Mini cazuela de revuelto de morcilla
Mini cazuela de morcilla de arroz con pisto
Mini cazuela de salteado de solomillo con salsa wok
Mini salteado de salmón al curry
Mini cazuela de arroz de marisco
Mini cazuela de arroz de pato
Mini cazuela de arroz de pato
Mini cazuela de risotto de setas

Mini cazuela de pez espada a la riojana
Capirotos de langostinos con alioli
Cazuelita de langostinos al ajillo
Cazuelita cous cous con verduras y cordero
Latita de chanquetes con pimientos y huevos de codorniz
Gyoza de gambas
Ortiguillas
Brocheta de pollo oriental
Brocheta de ñoquis con pulpitos y presto rojo
Brocheta de pulpo con patatas
Fajita de boloñesa y plátano
Milhojas de lubina con vinagreta de mango
Zamburiñas con salsa marinera
Brick de pato con manzana caramelizada.



Sorbetes

Naranja sanguina

Puerto de India

Azahar

Kiwi

Fruta del Bosque

Fresa y menta

Piña

Mango

Limón

Mojito

Mandarina

Sandía

Kioskos vista público



Desde
3,00€

A elegir 3 variedades de cada

BARBACOA

Largarto
Pluma
Presa
Solomillo
Chistorras
Chorizo
Ternera



ALIÑOS

Huevos de Choco
Aliño de Huevas
Salpicón de marisco
Papas Aliñá
Ensaladilla



GUISOS CASEROS

Portaje andaluz
Garbanzo con langostinos
Fabes con almejas
Guiso de la abuela



HAMBURGUESAS

Cerdo
Lubina
Buey
De caza (ciervo, venao...)
Vegetal
Salmón y tomate confinado



IBÉRICO

Jamón ibérico
Caña de lomo
Carne mechá
Chorizo
Salchichón



ARROCES

Negro
Marisco
Campero
Pato
Risotto de setas
Risotto de marisco



PESCADO FRITO

Boquerones
Adobo sevillano
Choco frito
Tortillita de camarones
Merluza al limón
Bacalao frito



CROQUETERÍA

Cola de toro
Gambas al ajillo
Tinta de calamar
Carabineros
Gulas
Jamón ibérico
Puchero



Kioskos vista público del mundo



Desde
3,00€

A elegir 3 variedades de cada



RINCONES DE AMERICA

Arroz a la cubana
Patacon con wacamole

Fajita de Frijoles
Empanadas argentinas



RINCONES DE MARRUECOS

Cous cous de cordero
Tajin de pollo
Pincho de pollo moruno

Hummus al comino con garbanzo
y crujiente de cebolla



RINCONES DE ITALIA

Ñoquis con langostinos
Pastas con boloñesa de buey

Risottos
Escalope con salsa carbonara



RINCONES ORIENTALES

Sushi
Sashimi
Wok de cerdo
Pasta oriental con algas

Gyoza de gambas
Salteado de vieras con salsa de sésamo
Sopa oriental



RINCONES HINDÚ

Pollo al tika masala
Samosas variadas

Salteado de pato al curry
Salteado de vieras coco y leche de tigre

Shore

Kioskos vista público

Quesos

El placer, hecho quesos

Curado
Parmesano
Romero
Bemster
Tomate
Espinaca
Torta del Casar
Frutos rojos
Mango
Piña
Payoyo
Roquefort
Con nueces
Cabra al pimentón
Cabra

Gorgonzola
Wasabi
Apolonio
Gouda con comino
Holandés
Gruyere
Queso cabra extremeño
Queso artesano extremeño
Queso curado polaco
Gouda con pimienta
Trufa
Brie
Brie azul
Mahon
Cabrales





Ctra. Coria-Almensilla, Km 1 - 41100 (Sevilla)

☎ 955 11 06 76 - 695 18 98 24 ✉ comercial@cateringsaboga.es

www.cateringsaboga.es

