

Menús Bodas



Saboga
Catering



www.cateringsaboga.es



Calle FERIA
Escritura y del Sr. Juan
Antonio
Juan Angel

Tercera
Juan y Alejandro

Palacio Los Toldos
Escritura y del Sr. Juan
Antonio
Juan Angel

Tercera
Juan y Alejandro

Palacio Los Toldos
Escritura y del Sr. Juan
Antonio
Juan Angel

Tercera
Juan y Alejandro

Plaza de España
Escritura y del Sr. Juan
Antonio
Juan Angel

Tercera
Juan y Alejandro

Plaza Cobille
Escritura y del Sr. Juan
Antonio
Juan Angel

Tercera
Juan y Alejandro

Menús Bodas

La calidad como excelencia

Sabosa
Catering





Menú 1

APERITIVOS SABOGA

Selección de 8 aperitivos frío tradicionales o especiales
 Selección de 8 aperitivos calientes tradicionales o especiales
 Buffet de bebidas durante aperitivos con centro de botellines
 Duración: 1:15 horas

BEBIDAS

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

PRIMER PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul

SEGUNDO PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul

POSTRE

A elegir postre individual

BODEGA

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

BARRA LIBRE

4 horas de barra libre con bebidas de primeras marcas
 Montaditos de pollo a la carbonara, lomo al whisky y piripi
 Boles de golosinas variadas y cocktail de frutos secos

EL PRECIO INCLUYE

- Menaje
- Material de catering
- Traslado de cocina al espacio
- Minutas a seleccionar de nuestro catálogo
- Tarta nupcial
- Bajo plato presentación
- Mantelería a escoger
- 1 camarero por cada 10 invitados
- Cristalería línea Saboga
- Sillas de palillería para la sala
- Sillas de tijera blanca en el aperitivo
- Prueba de menú para un máximo de 6 personas para eventos de más de 150 pax. En caso de ser menos prueba de menú incluida para 2 pax.



Menú 2

APERITIVOS SABOGA

Selección de 8 aperitivos frío tradicionales o especiales
 Selección de 8 aperitivos calientes tradicionales o especiales
 Buffet de bebidas durante aperitivos con centro de botellines
 Duración: 1:15 horas

BEBIDAS

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

ENTREMESES

Gambas Blancas de Huelva (6) y langostinos tigre (3)
 o
 Surtido de Chacina Ibérica
 (jamón ibérico, queso curado de oveja y caña de lomo)

PRIMER PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul

SEGUNDO PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul

POSTRE

A elegir postre individual

BODEGA

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

BARRA LIBRE

4 horas de barra libre con bebidas de primeras marcas
 Montaditos de pollo a la carbonara, lomo al whisky y piripi
 Boles de golosinas variadas y cocktail de frutos secos

EL PRECIO INCLUYE

- Menaje
- Material de catering
- Traslado de cocina al espacio
- Minutas a seleccionar de nuestro catálogo
- Tarta nupcial
- Bajo plato presentación
- Mantelería a escoger
- 1 camarero por cada 10 invitados
- Cristalería línea Saboga
- Sillas de palillería para la sala
- Sillas de tijera blanca en el aperitivo
- Prueba de menú para un máximo de 6 personas para eventos de más de 150 pax. En caso de ser menos prueba de menú incluida para 2 pax.

¿mi
Sitio?

Menú 3

APERITIVOS SABOGA

Selección de 8 aperitivos frío tradicionales o especiales

Selección de 8 aperitivos calientes tradicionales o especiales

Buffet de bebidas durante aperitivos con centro de botellines

1 cortador de Jamón vista público con Jamón Ibérico (1 pieza x cada 100 pax, la 2ª pza cortada en cocina)

Duración: 1:30 horas

BEBIDAS

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

ENTREMESES

Gambas Blancas de Huelva (6) y langostinos tigre (3)

Sorbete de frutas

PRIMER PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul

POSTRE

A elegir postre individual

BODEGA

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

BARRA LIBRE

4 horas de barra libre con bebidas de primeras marcas
Montaditos de pollo a la carbonara, lomo al whisky y piriipi
Boles de golosinas variadas y cocktail de frutos secos

EL PRECIO INCLUYE

- Menaje
- Material de catering
- Traslado de cocina al espacio
- Minutas a seleccionar de nuestro catálogo
- Tarta nupcial
- Bajo plato presentación
- Mantelería a escoger
- 1 camarero por cada 10 invitados
- Cristalería línea Saboga
- Sillas de palillería para la sala
- Sillas de tijera blanca en el aperitivo
- Prueba de menú para un máximo de 6 personas para eventos de más de 150 pax. En caso de ser menos prueba de menú incluida para 2 pax.



Menú 4

APERITIVOS SABOGA

Selección de 8 aperitivos frío tradicionales o especiales
 Selección de 8 aperitivos calientes tradicionales o especiales
 Buffet de bebidas durante aperitivos con centro de botellines
 Buffet de 5 variedades de quesos durante aperitivos
 Show cooking a elegir de nuestro kiosko de vista público
 Duración: 1:15 horas

BEBIDAS

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

ENTREMESES

Combinado de marisco en centro de piña
 Cigalas (1)
 Patas rusas (1)
 Langostinos Tigre (3)
 Gambas blancas de Huelva (6)

PRIMER PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul

SEGUNDO PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul

POSTRE

A elegir postre individual

BODEGA

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

BARRA LIBRE

4 horas de barra libre con bebidas de primeras marcas
 Montaditos de pollo a la carbonara, lomo al whisky y piripi
 Boles de golosinas variadas y cocktail de frutos secos

EL PRECIO INCLUYE

- Menaje
- Material de catering
- Traslado de cocina al espacio
- Minutas a seleccionar de nuestro catálogo
- Tarta nupcial
- Bajo plato presentación
- Mantelería a escoger
- 1 camarero por cada 10 invitados
- Cristalería línea Saboga
- Sillas de palillería para la sala
- Sillas de tijera blanca en el aperitivo
- Prueba de menú para un máximo de 6 personas para eventos de más de 150 pax. En caso de ser menos prueba de menú incluida para 2 pax.

Shloka

Menú 5

APERITIVOS SABOGA

Selección de 8 aperitivos frío tradicionales o especiales
 Selección de 8 aperitivos calientes tradicionales o especiales
 Buffet de bebidas durante aperitivos con centro de botellines
 Buffet de 5 variedades de quesos durante aperitivos
 Show cooking a elegir de nuestro kiosko de vista público y
 Duración: 1:15 horas

BEBIDAS

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

ENTREMESES

Gambas blancas de Huelva (6) y langostinos tigre (3) y
 Surtido de chacina ibérica
 (jamón ibérico, queso curado de oveja y caña de lomo)
 con repetición de chacina o marisco

PRIMER PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul

SEGUNDO PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul

POSTRE

A elegir postre individual

BODEGA

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

BARRA LIBRE

4 horas de Barra Libre con bebidas de primeras marcas
 Montaditos de pollo a la carbonara, lomo al whisky y piripi
 Boles de golosinas variadas y cocktail de frutos secos

EL PRECIO INCLUYE

- Menaje
- Material de catering
- Traslado de cocina al espacio
- Minutas a seleccionar de nuestro catálogo
- Tarta nupcial
- Bajo plato presentación
- Mantelería a escoger
- 1 camarero por cada 10 invitados
- Cristalería línea Saboga
- Sillas de palillería para la sala
- Sillas de tijera blanca en el aperitivo
- Prueba de menú para un máximo de 6 personas para eventos de más de 150 pax. En caso de ser menos prueba de menú incluida para 2 pax.



Menú Infantil

APERITIVOS SABOGA

Buffet de bebidas durante aperitivos
Selección de aperitivos
Duración: 1:15 horas

BEBIDAS

Refrescos, agua mineral y zumo

PLATO A ESCOGER

Escalope de pollo con flamenquines, croquetas y patatas
Mini porciones con mini burger, mini perritos, lagrimitas de pollo y mini pizzas

POSTRE

Tarta de chocolate y lacasitos

Menú Cadete

Consiste en un menú como el de los adultos, salvo que no tienen incluido la barra libre.
Este menú está dirigido a personas comprendidas entre 16 y 17 años.



Decoración

Paquete de decoración

CENTRO DE MESA , DETALLE DECORATIVO EN MESA APERITIVO Y 2 RINCONES A DECORAR
EN EL CONJUNTO DE LA BODA

(Mesa de firmas, seating , buffet de queso, etc)

desde

1,50 € / personas

(BODA DE +130 PAX)

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 jacobo

Bastones de berenjenas y calabacines con salmorejo

Lagrimitas de pollo con salsa agridulce

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 pimiento asado
 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 agridulce
 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
 Ortiquillas
 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.

Primeros platos

Grupo azul combinable con todos los menús

Crema de salmorejo cordobés con huevos de codorniz, espárragos trigueros ventresca de atún y aceite de oliva virgen.
 Ensalada de manzana con queso de cabra, tomate confitado, almendras y miel.
 Gazpacho de melón con verduritas, marisco y vinagreta de mango.
 Ensalada de salmón marinado.
 Centro de merluza con salsa de marisco .
 Centro de merluza con salmorejo y pirámide de verduras.
 Bacalao confitado con puré de patatas y tomate Sherry.
 Fardo de bacalao con calabacín, zanahoria y puerros con vinagreta de aceitunas negras.
 Arroz caldoso de marisco.
 Arroz con perdiz.
 Rosada con salsa de almendras y pisto.
 Canelones de ahumados con tartar de aguacate sobre fondo de salmorejo cordobés

Grupo Rojo Suplemento

+ 2,00 € /persona

Lomo de dorada con risotto de marisco y salsa de almendras
 Milhojas de lubina, con salmorejo cordobés, huevo y jamón
 Tartar de tomate confitado, gambas blancas de Huelva, langostinos tigre y albahaca.
 Gazpacho de bogavante con pipirrana de verduras
 Lomo de dorada a la espalda sobre lecho de pisto manchego al aroma del eneldo.
 Lubina con salsa de almendras y risotto de setas
 Ensalada de bacalao confitado con brandada patatas y berros aderezado con aceite de aceitunas negras
 Risotto de bolétus edulis con foie de pato

Grupo Verde Suplemento

+ 5,00 € /persona

Arroz con pato
 Arroz de bogavante y langostinos
 Arroz de carabineros
 Suprema de rape con vieiras, carabineros, crujiente de puerros y parmesano
 Atún rojo con compota de tomate y salsa de almendras
 Brick de rape y vieiras con salmorejo de tomate confitado
 Tartar de aguacate, gamba y cangrejo

Segundos platos

Grupo azul combinable con todos los menús

Estofado de carrillera ibérica con verdurita de temporada.
 Codillo de cerdo en su jugo con puré de calabaza y patatas panaderas.
 Solomillo de cerdo con menestra de setas y patatas al tomillo.
 Carrillada de ternera a la provenzal con verduras de temporada y crujiente de puerro.
 Solomillo de cerdo con escalope de foie y patatas panaderas.
 Solomillo de cerdo con pastel de queso y foie de pato al brandy de Jerez.
 Solomillo de cerdo con salsa Pedro Ximénez, patatas y verduras.
 Solomillo de cerdo sobre puré de patatas y crujiente de jamón con sherry caramelizado.
 Solomillo en salsa de Oporto, pasas y almendras con pastel de patatas.
 Abanico de cerdo con patatas panaderas y salsa mojo picón.
 Escalopes de abanico con pastel de patatas y espárragos trigueros.
 Milhojas de abanico con jamón ibérico y patatas al tomillo.

Grupo Rojo Suplemento

+ 2,00 € /persona

Presa ibérica con crema de camembert y pastel de patatas con espárragos al ajillo.
 Tournedó de solomillo con patatas panaderas y Pedro Ximénez.
 Pluma ibérica con ligero mojo y patatas panaderas.
 Presa ibérica confitada con verduras asadas y patatas al horno aromatizadas.
 Osobuco de ternera con permantier de patatas y verduras baby.
 Presa ibérica con cherry caramelizado y patatas al tomillo.
 Presa ibérica con escalope de foie y mostaza a la antigua.
 Milhojas de presa con salsa de queso y patatas a lo pobre.
 Solomillo de cerdo relleno de setas y cebolleta fresca al Oporto.
 Solomillo relleno de espinacas, piñones y oloroso dulce.

Grupo Verde Suplemento

+ 5,00 € /persona

Solomillo de ternera a la mostaza antigua, setas silvestres y cebolla caramelizada.
 Solomillo de buey con pastel de queso y foie de pato al brandy de Jerez.
 Cordero confitado con salsa de miel y patatas al horno con romero.
 Confit de pato en su jugo con puré de fruta.
 Magret con compota de manzana y cebolleta francesa.
 Solomillo de ternera con escalope de foie a la plancha, menestra de setas y pastel de patatas.
 Pintada rellena de foie y ciruela con patatas al tomillo y piña caramelizada.

Todos los platos admiten combinar guarniciones y salsas a gusto de nuestros clientes.
 En esta lista, se concentran toda la gama de platos que se pueden combinar en los menús,
 estando cada plato sujeto a un tipo de menú.

Estamos abiertos a cualquier sugerencia.

Sorbetes

Naranja sanguina

Puerto de India

Azahar

Kiwi

Fruta del Bosque

Fresa y menta

Piña

Mango

Limón

Mojito

Mandarina

Sandía



Postres

Tradicionales

Poleá de la Abuela con cremoso de canela y pan frito.

Satín de coco y piña colada.

Tarta de profiteroles

Torrija de brioche con mouselina de naranja y peineta de almendra

Semi fríos

Arroz con leche y tocino de cielo.

Perfecto de chocolate

Tarta de queso con base de galleta

Ganaché con chocolate Maya y praliné de avellana

Cookies con chocolate blanco

Deconstrucciones

Copa de nata fresca con brownie y dulce de leche

Cremoso de avellana con crujiente de almendra y cobertura de chocolate

Deconstrucción de fruta de la pasión

Cinco texturas de chocolate

Helados

Tulipas de almendra con helado de vainilla y tocino de cielo

Pasión y chocolate blanco sobre Red Velvet.

Nutela con Kinder

Mojito y chocolate blanco

Calientes

Brownie de dulce de leche con sopa de chocolate blanco

Torrija Berlina con sopa de leche merengada

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Trampantojos

Te quiero un huevo blanco / Te quiero un huevo moreno

Manzana de crema inglesa con nata y manzanas asá

Trampantojo de pera



Kioskos vista público



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



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 vieiras con salsa de sésamo
Sopa oriental



RINCONES HINDÚ

Pollo al tika masala
Samosas variadas

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

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

