



BARILOCHE
Gastrocatering

Menús para Bodas
2016



Tu Boda Inolvidable...

Bariloche Gastrocatering se complace en ofrecerles la información necesaria para la celebración de su evento. En un día tan especial hay que saber elegir bien y dar la importancia que se merece a cada pequeño detalle. Nosotros le ayudaremos a convertirlo en inolvidable.

Contamos con multitud de espacios entre los que se incluye nuestra *terraza* con capacidad de 1000 personas en tipo cóctel, además nos da la posibilidad de realizar enlaces civiles, y banquetes al aire libre.

Nuestra cocina de elaboración propia, con productos de primera calidad y una oferta de menús variados, pudiendo ser personalizado completamente a su gusto.

Consulta nuestra oferta gastronómica y todas las opciones que podemos poner en marcha para personalizar su evento, nuestro equipo de profesionales le brindaran una atención personalizada del el primer contacto hasta la finalización del mismo.



Menús para Bodas 2016

CARACTERÍSTICAS

Menús para un mínimo de 150 personas, consultar si son menos.

Incluye:

Minutas.

Decoración en mesas.

Mantelería, cubertería y cristalería.

Protocolo y listado para invitados.

Prueba de menú para 2 personas.

*(de lunes a jueves, previa confirmación
con el departamento comercial)*



Menú nº1

CÓCTEL

Salchichón ibérico de bellota.
Chorizo ibérico de bellota.
Queso viejo en cuñas.
Degustación de gazpachos *Melón, fresa y sandía.*
Chupa-chups de queso de cabra, esfera de tomate y peta-zetas.
Cucurucho de paté de picantón, confitura de frambuesa y reducción de P.X.
Makis de jamón ibérico, melón y AOVE.
Serranito sevillano *Presa ibérica, jamón de bellota y pimienta del padrón.*
Quesadillas de pringá ibérica y hummus.
Adobo de corvina a la sevillana
Tiras de choco de Huelva.
Bacalao al carbón *Muselina de ajo y rúcula que quiere ser cacahuete.*

PRIMER PLATO

Suave vichyssoise
Bacalao confitado y verduras témpura.

SEGUNDO PLATO

Carrillera ibérica de bellota confitada con manzanas
Acompañado de terrina de verduras, cremoso de manteca colorá y puntas de espárragos.

POSTRE

Tres chocolates
Bizcocho brownie con aroma de naranja y combinación de cremosos de chocolates (blanco 28%, leche 38% y negro 51%) con crujiente.

BODEGA

Agua mineral, cervezas, refrescos, vino tinto, vino blanco, café y cava



Menú nº2

CÓCTEL

Salchichón ibérico de bellota.
Chorizo ibérico de bellota.
Queso viejo en cuñas.
Degustación de gazpachos *Melón, fresa y sandía.*
Chupa-chups de queso de cabra, esfera de tomate y peta-zetas.
Cucurucho de paté de picantón, confitura de frambuesa y reducción de P.X.
Makis de jamón ibérico, melón y AOVE.
Serranito sevillano *Presa ibérica, jamón de bellota y pimiento del padrón.*
Quesadillas de pringá ibérica y hummus.
Adobo de corvina a la sevillana
Tiras de choco de Huelva.
Bacalao al carbón *Muselina de ajo y rúcula que quiere ser cacahuete.*

PRIMER PLATO

Ensalada de presa ibérica salteada con teriyaki, manzanas y escarola.

SEGUNDO PLATO

Arroz caldoso de gambones.

POSTRE

Pannacotta
Nata cocida aromatizada con vainilla de Tahití y canela con interior de queso de frambuesa y rodeada de crujientes láminas tostadas.

BODEGA

Agua mineral, cervezas, refrescos, vino tinto, vino blanco, café y cava



Menú nº3

CÓCTEL

Salchichón ibérico de bellota.
Chorizo ibérico de bellota.
Queso viejo en cuñas.
Degustación de gazpachos *Melón, fresa y sandía.*
Chupa-chups de queso de cabra, esfera de tomate y peta-zetas.
Cucurucho de paté de picantón, confitura de frambuesa y reducción de P.X.
Makis de jamón ibérico, melón y AOVE.
Serranito sevillano *Presa ibérica, jamón de bellota y pimiento del padrón.*
Quesadillas de pringá ibérica y hummus.
Adobo de corvina a la sevillana
Tiras de choco de Huelva.
Bacalao al carbón *Muselina de ajo y rúcula que quiere ser cacahuete.*

PRIMER PLATO

Milhojas caramelizada de foie, queso de cabra y manzana
Acompañada de ensaladita trufada y compota de tomate.

SEGUNDO PLATO

Solomillo ibérico de bellota, alboronia y pera al P.X.

POSTRE

Wild forest
Espumoso de frambuesas con frutos rojos confitados y bizcocho gioconda con incrustaciones de pistacho coronado con merengue italiano grosellas y macarons.

BODEGA

Agua mineral, cervezas, refrescos, vino tinto, vino blanco, café y cava



Menú nº4

CÓCTEL

Salchichón ibérico de bellota.
Chorizo ibérico de bellota.
Queso viejo en cuñas.
Degustación de gazpachos *Melón, fresa y sandía.*
Chupa-chups de queso de cabra, esfera de tomate y peta-zetas.
Cucurucho de paté de picantón, confitura de frambuesa y reducción de P.X.
Makis de jamón ibérico, melón y AOVE.
Serranito sevillano *Presa ibérica, jamón de bellota y pimiento del padrón.*
Quesadillas de pringá ibérica y hummus.
Adobo de corvina a la sevillana
Tiras de choco de Huelva.
Bacalao al carbón *Muselina de ajo y rúcula que quiere ser cacahuete.*

PRIMER PLATO

Ensalada templada de jamón ibérico, langostinos, lollo rosso y almendra granillo.

SEGUNDO PLATO

Bacalao Thai
Sésamo, muselina de ajo negro y chips de jengibre encurtido.

POSTRE

Manzana
Base de hojaldre con jalea de almendra, crema pastelera, manzana golden aromatizada con canela y mantequilla.

BODEGA

Agua mineral, cervezas, refrescos, vino tinto, vino blanco, café y cava



Menú nº5

CÓCTEL

Salchichón ibérico de bellota.
Chorizo ibérico de bellota.
Queso viejo en cuñas.
Degustación de gazpachos *Melón, fresa y sandía.*
Chupa-chups de queso de cabra, esfera de tomate y peta-zetas.
Cucurucho de paté de picantón, confitura de frambuesa y reducción de P.X.
Makis de jamón ibérico, melón y AOVE.
Serranito sevillano *Presa ibérica, jamón de bellota y pimiento del padrón.*
Quesadillas de pringá ibérica y hummus.
Adobo de corvina a la sevillana
Tiras de choco de Huelva.
Bacalao al carbón *Muselina de ajo y rúcula que quiere ser cacahuete.*

PRIMER PLATO

Crema helada de tomate y remolacha, patatas paja, ventresca de atún y gulas.

SEGUNDO PLATO

Rodaballo
Cre moso de coliflor, ñoquis y ajos tiernos.

POSTRE

Geometría de queso
Combinación de quesos con base de galleta crujiente y terminada con esfera de chocolate con interior cremoso de frambuesa.

BODEGA

Agua mineral, cervezas, refrescos, vino tinto, vino blanco, café y cava



Menú nº6

CÓCTEL

Salchichón ibérico de bellota.
Chorizo ibérico de bellota.
Queso viejo en cuñas.
Degustación de gazpachos *Melón, fresa y sandía.*
Chupa-chups de queso de cabra, esfera de tomate y peta-zetas.
Cucurucho de paté de picantón, confitura de frambuesa y reducción de P.X.
Makis de jamón ibérico, melón y AOVE.
Serranito sevillano *Presa ibérica, jamón de bellota y pimiento del padrón.*
Quesadillas de pringá ibérica y hummus.
Adobo de corvina a la sevillana
Tiras de choco de Huelva.
Bacalao al carbón *Muselina de ajo y rúcula que quiere ser cacahuete.*

PRIMER PLATO

Carpaccio de salmón marinado
Espinacas baby, vinagreta de boletus y pipas caramelizadas

SEGUNDO PLATO

Solomillo de Ternera
Medallón de foie, setas de temporada y salsa de Oporto.

POSTRE

Geometría de queso
Combinación de quesos con base de galleta crujiente y terminada con esfera de chocolate con interior cremoso de frambuesa.

BODEGA

Agua mineral, cervezas, refrescos, vino tinto, vino blanco, café y cava



Aperitivos Extra

Relación de aperitivos que pueden incorporarse al cóctel de los menús como añadido, sin sustituir ninguno de los elementos de estos.

CHACINAS Y QUESOS

Jamón ibérico de bellota.
Caña ibérica de bellota.
Torta del Casar para untar.
Cincho de cabra al pimentón.
Tabla Nacional
Manchego añejo, cabra al pimentón, tetilla, torta de La Serena y cabrales.
Tabla Internacional
Parmesano reggiano, cheddar, roquefort, gouda y gruyere.

PANECILLOS

Burguer Ibérica
Cebolla caramelizada, cheddar líquido y crumble de bacon.
Burrito de cola de toro y queso payoyo.
Pirulo de pringá ibérica y queso añejo.
Preñaito de cola de toro.

FRITOS

Degustación de croquetas *Puchero, botelus y jamón ibérico.*
Palomitas de pollo a la BBQ
Carabineros almendrados con salsa agri dulce
Tempura de verduritas con salsa teriyaki
Tortillitas sanluqueñas de camarones
Queso frito con pistachos y confitura de tomate

ARROCES SECOS

Verduras de temporada
Selección del Chef de más de 10 clases de verduras y hortalizas.
A Banda *Clásico con choco, bacalao y langostinos.*
Negro *Chopitos y langostinos.*
Valenciano *Conejo, pollo, judía y garrofón.*
Cuaresma *Lomo de bacalao, ajos tiernos y coliflor.*
Costilla ibérica de bellota, habas y alcachofas.
Boletus y foie fresco
Picantón y albóndigas "pata negra" *Con tirabeques y garrofón.*
Puchero *Caldo de gallina, prigá con sus avíos y garbanzos.*
Serranía de Huelva
Secreto ibérico, jabuguito, morcilla serrana y pollo del corral.
Arroz seco de conejo y caracoles.

ARROCES CALDOSOS

Cola de toro
Rape, alcachofa y trigueros
Manitas de cerdo y foie

FIDEUÁS

A Banda *Clásico con choco, bacalao y langostinos.*
Negro *Chopitos y langostinos.*
Puchero *Caldo de gallina, prigá con sus avíos y garbanzos.*

Show Cooking y Puestos de Comida

Para un mínimo de 150 personas

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES

Manchego añejo, cabra al pimentón, tetilla, torta de La Serena y Cabrales.

Acompañados de panes, uvas y confituras caseras

ESTACIÓN DE QUESOS INTERNACIONALES

Parmesano reggiano, cheddar, roquefort, gouda y gruyere.

Acompañados de panes, uva y confituras caseras

ESTACIÓN DE IBÉRICOS

Caña de bellota, chorizo de bellota, salchichón de bellota, morcón de bellota y morcilla serrana

CORTADOR DE JAMÓN

Precio del jamón s/marca y D.O.

¡Consúltanos!

LA GAZPACHERÍA

A elegir 3, entre:

Gazpacho sevillano con caviar de AOVE

Salmorejo cordobés

Jamón Ibérico y huevo duro

Porra Antequerana

Patatas chips y Ventresca de atún

Ajoblanco Malagueño

Uvas aromatizadas y gelee de P.X.

Suave vichyssoise

Bacalao confitado y albahaca

Melón, cointreau y hierbabuena

ESTACIÓN DE ENSALADAS

A elegir 3, entre:

La Buena Mixta

Selección de lechugas y crudités, huevo de codorniz y melva canutera.

Espinacas Baby

Queso de cabra caramelizado, aderezado con vinagreta de bacon y nueces.

Del César

Pollo, cherrys, costrones y lascas de parmesano reggiano.

Verduritas

Selección de Selección del Chef de Verduras y Hortalizas, aderezadas con Alioli de Ajo Negro.

Presa Ibérica

Salteada con teriyaki, manzanas y escarola

FRUTOS DEL MAR

Ostras, gambas, langostinos y mejillones.



SUSHI BAR

Selección de sushi
y sashimi variado

WOK BAR

Arroz basmati y noodles salteados

LA COCINA DE LA ABUELA

A elegir 3, entre:

Garbanzos con bacalao
Espinacas con garbanzos
Solomillo al whisky
Carrillera ibérica al P.X.
Carne con tomate
Albondiguillas ibéricas con salsa
Atún encebollado

LA FREIDURÍA

A elegir 3, entre:

Cazón en adobo
Boquerones
Tiras de choco de Huelva
Tortillitas de camarones
Croquetas del puchero
Soldaditos de merluza
Buñuelos de bacalao
Lagrimitas de pollo

ARROCES & FIDEUÁS

A elegir 3, entre:

Arroz seco de verduras de temporada
*Selección del chef de más de 10 clases de verduras y
hortalizas.*

Arroz seco a banda
Clásico con choco, bacalao y langostinos.

Arroz seco negro
Chopitos y langostinos.

Arroz seco valenciano
Conejo, pollo, judía y garrofón.

Arroz seco de Cuaresma
Lomo de bacalao, ajos tiernos y coliflor.

**Arroz seco costilla ibérica de bellota, habas y
alcachofas.**

Arroz seco boletus y foie fresco.

Arroz seco de picantón y albóndigas "pata negra"
Con tirabeques y garrofón.

Arroz seco "del puchero"
*Caldo de gallina, pringá con sus "avios" y
garbanzos.*

Arroz seco "Serranía de Huelva"
*Secreto ibérico, jabuguito, morcilla serrana y pollo
de corral.*

Arroz seco de conejo y caracoles

Fideuá a banda
Clásico con choco, bacalao y langostinos.

Fideuá negra
Chopitos y langostinos.

Fideuá "del puchero"
*Caldo de gallina, pringá con sus "avios" y
garbanzos.*

Arroz meloso de cola de toro.

Arroz meloso de rape, alcachofa y trigueros.

Arroz meloso de manitas de cerdo y foie.

PUESTO DE CERVEZAS

Estación con botellines de cerveza cruzcampo en barriles y cubos llenos de hielo pilé

LA VENENCIA

Puesto con barril de vino generoso.
Precio final s/ vino elegido.

LA CHAMPAGNERIA CAVA BAR

Estación de cava y/o champagne
Pregúntanos sobre cantidades
Y marcas

LA SORBETERÍA

Sorbetes al gusto, a escoger

Mandarina y ron
Manzana y licor 43
Mojito
Piña y wodka

ESTACIÓN DE POSTRES

Estación con 4 tipos de postres
diferentes

Estación con 6 tipos de postres
diferentes



Barra Libre

3 HORAS DE BARRA LIBRE

Bebidas primeras marcas
No reservas

¡OPCIÓN 4ª HORA!

Por recuento de personas
Mínimo 50 personas

BARRAS EXTRAS DE COCTELERÍA

OPCIÓN 1

Mojitos y Caipirinhas

OPCIÓN 2

Mojitos, caipirinhas,
piña colada, tequila sunrise,
y margaritas

RECENA

Por bandejas

Mini Brioches (24 uds./bandeja)

Sobrasada y paleta cocida.
Pavo asado y queso suizo.
Paté ibérico.

Quesadillas (20 uds./bandeja)

Pollo asado, queso cheddar y guacamole.
Wok de langostinos, verduritas y queso mozzarella.
Carne asada, cebolla caramelizada y queso suizo.

Mini molletes (20 uds./bandeja)

Solomillo al whisky.
Pringá ibérica.
Serranito sevillano.

Pizzas (20 porciones/bandeja)

Margarita
Tomate, orégano y mozzarella.
Barbacoa
Tomate, orégano, mozzarella,
Ternera asada y BBQ.

Cuatro quesos
Tomate, orégano, mozzarella, queso suizo, cheddar y azul.

Focaccias (20 uds./bandeja)
De paleta cocida y queso suizo.

Hamburguesas (20 uds./bandeja)
Con bacon y cheddar.

Hot dog (20 uds./bandeja).

Mini pastelería de nuestro obrador (24 uds./bandeja)



EXTRAS BARRA LIBRE

Por bandejas

Caldo de la abuela *(por persona)*
Fuente de chocolate

Puesto de chuches *(por persona)*
Palomitero

Extras

DECORACIÓN

Decoración con velas en exteriores
Decoración con antorchas en exteriores

Montaje enlace civil con flores (*sin concejal*)
Bajoplatos especiales (*por comensal*)

Consúltanos y pide presupuesto sobre cualquier tipo de decoración: vintage, boho-chic, glam,...
somos capaces de convertir en realidad la boda de tus sueños.

OTROS COMPLEMENTOS

Decoración Floral en General
Mantelería Especial.
Orquesta
Dj's
Fotógrafo
Gestión de Autobuses
Tarta de ceremonia
Alquiler de coches.

CONSULTAR PRECIOS