ENELDO

CATERING DESDE 1979

· TRAYECTORIA, CALIDAD Y ELEGANCIA ·

www.eneldo.es

PROPUESTA PARTICULARES ENELDO

TRAYECTORIA

Eneldo es una empresa de catering especializada en la organización integral de eventos con más de 35 años en el sector de la restauración que cuenta con gran prestigio entre sus clientes, tanto entre particulares como empresas.

CALIDAD

Alta cocina en constante innovación, materias primas de excelente calidad, asesoramiento personalizado y un servicio impecable, adaptado a las necesidades específicas de cada cliente, logran el mejor resultado en eventos y celebraciones.

EVENTOS

Eventos de **empresa** con coffee breaks, cóctel, almuerzos, cenas...

Eventos y celebraciones **particulares**, bodas, bautizos, comuniones, aniversarios, cumpleaños...

www.eneldo.es

ALMUERZOS Y CENAS

ENELDO
CATERING DESDE 1979

ALMUERZOS Y CENAS

APERITIVOS FRÍOS (a elegir 3)

Jamón ibérico de recebo con picos de Jerez
Surtido de ibéricos con picos de Jerez
Surtido de quesos artesanos con regañás y frutos secos
Trufas de foie almendradas blancas y negras
Bacalao ahumado con tapenade de kalamata
Brocheta de ensalada capresse de colores y pesto de albahaca
Mini tartaleta de jamón de pato y confitura de tomate
Dados de salmón con salsa de eneldo
Ceviche de corvina, aguacate, mango y lemongrass
Perlas de queso de cabra con pistacho y miel de romero
Mini cono de guacamole con chili rojo
Cucharita de boquerones marinados con tartar de tomate raf
Empanada de bonito con tomate
Mini cono de queso azul y fruta de la pasión

APERITIVOS CALIENTES (a elegir 3)

Yakitori de pollo
Crujiente de pato con jengibre y mermelada de manzana
Dados de merluza con mahonesa de cítricos
Surtido de croquetas caseras
Langostino en crujiente de coco
Ravioli de panceta y piña lacada
Satay de gambón con alioli suave
Mini hamburguesitas eneldo
Croquetitas variadas
Brocheta de cordero al azafrán
Cucharita de pulpo ahumado a la brasa
Muslitos de codorniz en crujiente de sésamo con cítricos
Mini caprichos de chipirón con alga wakame
Brocheta de pularda con curry y leche de coco

ALMUERZOS Y CENAS

ENTRADAS (a elegir 1)

Gazpacho de sandía con tartar de fresas
Salmorejo cordobés con cecina de León y huevo hilado
Ajoblanco con ragout de almendras y uvas
Carpaccio de presa ibérica con compota de manzana y aceite de rúcula
Crema de calabaza con perlas de mozzarela
Sopa de boletus con ravioli de merluza y gambas
Suquet de cigalas con mejillones y patata ratte
Crema de pintada con foie y shitakes al Pedro Ximénez
Ensalada de jamón de pato y foie con vinagreta de moras
Ensalada de cigalas con tartar de aguacate y mango
Terrina de foie con primeros brotes y pan de especies
Espárragos blancos y verdes con crema de guisantes y aceite de albahaca
Parrillada de verduras naturales con queso de tetilla
Alcachofas con cigalas y velouté de coliflor
Ravioli de txangurro con salsa de chantarellas
Lasagna de rabo de toro
Ensalada de caprese con pesto y olivas negras
Ensalada de queso de cabra y frutos secos con vinagreta de frambuesa
Raviolis de cigala con salsa de trufa y foie

ALMUERZOS Y CENAS

PRINCIPALES (a elegir 1)

Lomo de merluza con gambas al azafrán
Suprema de salmón confitado con trigueros y confitura de tomate al eneldo
Lubina al horno con verduritas y patata nueva
Tataki de atún con ensalada de algas y aceite de sésamo
Lomo de dorada braseado con crudités de tirabeques y patata asada
Corvina a la parrilla con piperrada y ajada

Pluma ibérica con pisto y queso de cabra
Carrilleras de ibérico con puré de manzana y cebolla roja
Confit de pato con ciruelas y orejones en salsa de miel
Meloso de ternera con canela y puré de boniato
Chuleta de ternera bonne femme
Solomillo a la parrilla con verduritas al wok
Cochinillo asado a baja temperatura con patatas a lo pobre
Tournedó de buey con parmentier de patata trufada

ALMUERZOS Y CENAS

POSTRES (a elegir 1)

Brownie de chocolate y coulis de crema inglesa
Crujiente de avellanas y chocolate
Cheesecake con frutos rojos
Sopa de chocolate blanco con fresas
Bizcocho de almendras con arroz con leche
Milhojas de crema de vainilla y nata
Ensalada de frutas de temporada
Jamaica de limón
Tarta árabe (mínimo 8 personas)

BODEGA

Vino blanco Viña Mocén D.O. Verdejo
Vino tinto Beronia D.O. Rioja
Cerveza con y sin alcohol, refrescos, zumos de fruta y aguas minerales con y sin gas
(Consultar otras referencias de la Bodega Eneldo)

Café cápsulas e infusiones y mignardises

ENELDO
CATERING DESDE 1979

BUFFET INFANTIL

PRIMEROS (a elegir uno)
Macarrones boloñesa.
Pizza de jamón, tomate y queso.
Lasaña de carne o verduras.

SEGUNDOS (a elegir uno)
Hamburguesa con queso y patatas fritas.
Escalope con patatas fritas.
Perrito caliente en pan brioche.

POSTRES (a elegir uno)
Brownie de chocolate.
Tarta de ce celebración.

Bolsa de chuches.

BEBIDAS
Refrescos, zumos y aguas.

COMPLEMENTOS A AÑADIR EN APERITIVO O POSTERIOR A LA COMIDA O CENA (mínimo 30 invitados adultos)

Barra de gin tonic premium

Barra de cocktail, mojitos y caipiriñas o barra libre de Primeras Marcas

Buffet Tex Mex
Nachos, ensalada de col roja, frijoles, maíz y pimientos, burritos de ternera, pollo y verduras, con salsas de guacamole, chile, mexicana, verde y roja.

Cortador con jamón ibérico
Sólo cortador

Buffet japonés
Makis variados, niguiris, sashimi y california acompañados de soja, jengibre y wasabi.

Bodegón de quesos artesanos
Manchego, Mahón, Idiazabal, Gouda, Brie y Emmental acompañado de frutos secos y surtido de panes selectos.

Buffet de ibéricos
Jamón, lomo, chorizo, salchichón y fuet ibérico con surtido de panes y tumaca.

Buffet de carne
Dados de solomillo con salsa de setas y lomo de ternera soubis con cebolla caramelizada y foie.

Buffet de pescados
Merluza en salsa verde con almejas y gambas y pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao.

Pulpeiro
Pulpo preparado en el momento al puro estilo gallego.

Estación de anchoas
con tomate raf, caviar de aceite de oliva y crujiente de pan

Carrito de miniperritos calientes con hamburguesas
Patatas asadas y conos de patatas fritas con salsas.

Candy bar : carrito alquiler, dulces y caramelos.

Puestecito de algodón de azúcar : incluye 50 algodones, profesional uniformado, transporte, montaje y recogida.

Puestecito de helados variados: incluye profesional que atiende y distribuye los helados, 40 raciones de helado en cucuruchos de dos tamaños y tarrinas con tres toppings ; chocolate, caramelo, fresa, galletitas, toffe...
Carrito de palomitas: incluimos 50 raciones de 35 gr en bolsa de papel blanco.