

# ENELDO

CATERING DESDE 1979



▪ TRAYECTORIA, CALIDAD Y ELEGANCIA ▪

[www.eneldo.es](http://www.eneldo.es)



---

## MENÚ EMPRESAS ENELDO

---

[www.eneldo.es](http://www.eneldo.es)

# ENELDO

CATERING DESDE 1979



## 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](http://www.eneldo.es)



---

## ALMUERZOS Y CENAS

---

[www.eneldo.es](http://www.eneldo.es)

## ALMUERZOS Y CENAS

---

### APERITIVOS FRÍOS (a elegir 2)

Jamón ibérico de recebo con picos de Jerez  
Surtido de ibéricos con picos de Jerez  
Surtido de quesos artesanos con regañás y frutos secos  
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 queso azul y fruta de la pasión  
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 2)

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  
Brocheta 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  
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 mozzarella  
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 especias  
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 verduras 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 verduras al wok  
Cochinillo asado a baja temperatura con patatas a lo pobre  
Tourné 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

