

ENELDO

CATERING DESDE 1979



▪ TRAYECTORIA, CALIDAD Y ELEGANCIA ▪

www.eneldo.es



PROPUESTAS EMPRESAS ENELDO

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...



PROPUESTA COCKTAIL

COCKTAIL 1

Bandeja de Ibéricos con picos de jerez.

Surtido de quesos con crackers y grissinis.

Dados de salmón ahumado con virutas de encina y salsa eneldo.

Tartaleta de tartar de tomate y boquerones marinados.

Mini chapatín de carpaccio con rúcula y parmesano.

Tramezinos variados (jamón y queso, vegetal, pavo con manzana, pollo al curry, de ensaladilla rusa, queso azul y frutos secos, salmón y mantequilla, ibérico y queso curado).

Empanada de bonito con pimientos.

Croquetas caseras variadas.

Brocheta de pollo yakitory.

Mini postres caseros (Brownies de chocolate blanco y negro, tartaleta de frutas variadas, milhojas de dulce de leche y cheesecake)



COCKTAIL 2

Bandeja de Ibéricos con picos de jerez.

Ceviche de corvina, aguacate, mango y lemongrass.

Dados de salmón ahumado con virutas de encina y salsa eneldo.

Chupito de melón de Cantalup con jengibre y polvo de lomo ibérico (en verano). Chupito de crema de calabaza con jengibre y polvo de lomo ibérico (en invierno)

Perlas de queso de cabra con pistacho y miel de romero.

Tartaleta de jamón de pato y confitura de tomate

Sticks de pollo con salsa agridulce.

Croquetas caseras variadas.

Mini hamburguesa de ternera con queso gouda.

Crujiente de pato con jengibre y mermelada de manzana.

Dados de merluza con alioli de remolacha.

Plato de refuerzo: Risotto de boletus con trufa y parmesano

Mini postres caseros (Brownies de chocolate blanco y negro, tartaleta de frutas variadas, milhojas de dulce de leche y cheesecake)



COCKTAIL 3

Jamón Ibérico con picos de Jerez.

Brocheta de ensalada capresse de colores con pesto de albahaca.

Piruletas de queso de cabra, frambuesa y mango.

Tataki de atún con crujiente de sésamo.

Chupito de ajoblanco con mermelada de uvas (en verano).

Chupito de crema de trigüeros con perlas de mozzarella (en invierno).

Cucharita de tartar de vieiras y lima al aceite de tomillo limonero.

Trufas de foie almendradas blancas y negras.

Langostino en crujiente de coco.

Yakitori de pollo con salsa tare.

Croquetas de jamón, boletus y berenjena ahumada con parmesano.

Muslitos de codorniz en crujiente de sésamo con cítricos.

Brocheta de verduras en tempura.

Mini hamburguesitas con queso gouda.

Brocheta de solomillo de buey al whisky con mojo rojo.

Plato de refuerzo (a elegir uno): Pechuga de pularda con almendras y curry tailandés o merluza con salsa de hinojo y berberechos.

Mini postres caseros (Brownies de chocolate blanco y negro, tartaleta de frutas variadas, milhojas de dulce de leche y cheesecake).

Brochetas de frutas de temporada.



COCKTAIL 4

Chips de verduras.

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez.

Trufas de foie almendradas blancas y negras.

Surtido de sushi y makis con soja, jengibre y wasabi.

Brocheta de ensalada capresse de colores con pesto de albahaca.

Dados de salmón con salsa eneldo.

Surtido de quesos artesanos con crackers y grissinis.

Mini cono de guacamole con caviar de chili rojo.

Ceviche de corvina, aguacate, mango y lemongrass.

Brocheta de tataki de atún con crujiente de sésamo.

Brocheta de langostino Kataifi con miel.

Crujiente de pato con jengibre y mermelada de manzana.

Mini caprichos de chipirón con alga wakame.

Brocheta de pularda con curry y leche de coco.

Croquetas caseras de jamón, boletus, gambas y de berenjena ahumada con parmesano.

Cucharita de pulpo a la brasa con cebolla caramelizada

Mini hamburguesa de ternera con queso gouda.

Sticks de pollo con salsa agridulce.

Delicias de merluza con ali-oli suave de remolacha.

Plato de refuerzo (a elegir uno): Dados de solomillo de buey con setas silvestres ó tataki de atún con guacamole de wasabi.

Chupitos de sopa de chocolate blanco.

Mini postres caseros (Brownies de chocolate blanco y negro, tartaleta de frutas variadas, milhojas de dulce de leche y cheesecake).

Cilindros de vainilla y chocolate.

Brochetas de fruta de temporada .



BODEGA

Vino tinto Montelciego (D.O.Rioja).

Vino Blanco Viña Mocén (Rueda).

Cerveza con y sin alcohol, refrescos, zumos de frutas y agua mineral con y sin gas.

Vino tinto Marqués de Vargas Reserva o Viña Albina Reserva (D.O.Rioja)
(Suplemento de 3,5€/persona).

Servicio de café e infusiones posterior al cóctel: 3,50.-Euros / persona
(Incluye menaje de café y café e infusiones en cápsulas Dolce Gusto)

COMPLEMENTOS DEL COCKTAIL

Barra de gin tonic premium

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.

Degustación de ostras y champán

Moet Chandon y ostras nacionales.

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 sobibis

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.

Degustación de caviar y vodka

Caviar Nacarii y vodka Grey Gouse con blinis caseros y tosta de pan con mantequilla.

Disponemos de **MENÚS KOSHER Y HALAL**
(consultar propuestas y tarifas)