

ENELDO

CATERING DESDE 1979



▪ TRAYECTORIA, CALIDAD Y ELEGANCIA ▪

www.eneldo.es



BODAS 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...

COCKTAIL

(A ELEGIR 12 VARIEDADES)

FRÍOS

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez.

Surtido de ibéricos con picos de Jerez.

Selección de quesos artesanos con regañas y frutos secos. (Semi curado, curado, curado leche cruda, ahumado, pata mulo, boffart, Mahón y tetilla)

Mini cono de guacamole con caviar de chile rojo.

Mini queso de queso azul con fruta de la pasión.

Dados de salmón con virutas de encina y salsa Eneldo.

Chupitos de temporada (elegir 2):

Gazpacho de sandía, melón de Cantalup, remolacha con anchoas, guisantes con tartar de berberechos, ajo blanco con mermelada de uvas, bisque con crujiente de carabinero, boletus al aroma de trufa, crema de maiz con polvo de lomo ibérico

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

Ceviche de lubina con mango, aguacate y lemongrass.
Trufas de foie almendradas blancas y negras.

Selección de sushi, maki y california con soja, jengibre y wasabi.

Ceviche de corvina con chimi-churri.

Brocheta de ensalada caprese de colores y pesto de albahaca.

Piruleta de queso de cabra con frambuesa y mango.

Capuchino de foie al A.O.V.E. y bizcocho especiado.

Tartaleta de tomate Raf con boquerones marinados.

Tartar de vieiras con lima y aceite de tomillo limonero.

Brocheta de tataki de atún con crujiente de sésamo.

Tosta de mousse de pimientos con anchoas y caviar de aceite de atún con crujiente de sésamo.



COCKTAIL

(A ELEGIR 12 VARIEDADES ENTRE FRIOS Y CALIENTES)

CALIENTES

Dados de solomillo de buey al whisky con mojo rojo.

Ravioli de panceta ibérica con habitas baby y jamón.

Sticks de pollo con salsa agridulce.

Brochetas de cordero con cominos y azafrán.

Crujientes de pato con jengibre y mermelada de manzana verde

Brocheta de pularda con curry y leche de coco.

Presa ibérica con uvas de Viñalopo.

Mini hamburguesita de buey con queso gouda.

Muslitos de codorniz en crujiente de sésamo con cítricos.

Espárragos verdes en tempura con miel de caña.

Colmenillas rellenas de foie en tempura.

Croquetas caseras (de jamón, de berenjena ahumada y parmesano, de boletus, de gambas al ajillo).

Cigarritos de txangurro con salsa vizcaína.

Crujiente de vieira con genjibre y mermelada de tomate.

Cucharita de pulpo con cebolla caramelizada y sal negra.

Mini capricho de chipirón con alga wakame.

Langostinos rebozados en coco y mahonesa de cilantro.

Dados de merluza con ali oli de cítricos.



ENTRANTES

(A ELEGIR 1 ENTRE FRIOS Y CALIENTES)

FRIOS

Gazpacho de fresas con tartar de cigalas sobre lecho de algas y caviar de aceite de oliva.

Salmorejo cordobés con sardina ahumada y mousse de aguacate.

Vichyssoise de remolacha con milhojas de batata y txangurro.
Sopa de melón y mango con ravioli de berberecho y pulpo ahumado.

Milhojas de foie y manzana caramelizada con pan de especias y bouquet germinados.

Brotos tiernos en ensalada con jamón ibérico y foie y vinagreta de mermelada de higos.

Ensalada de cigalas y trigueros sobre tartar de guacamole y vinagreta de mango.

Mezclum de algas en ensalada de bogavante con tomate Raf y aceite de cebollino*.

Ravioli transparente de langosta, cigala y berberecho con crema suave de fruta de la pasión.

Cilindro de pulpo con algas sobre espuma de patata y aceite de pimentón de la Vera.

**Este plato tiene suplemento*



ENTRANTES

CALIENTES

Crema de carabineros con perlas de langostinos y almejas en tempura.

Crema de niscalos con foie y salteado de castañas al oporto.

Sopa de boletus con ravioli de merluza y gambón y esencia de trufa.

Crema de maíz con dados de foie y cecina de León en texturas.

Raviolis de txangurro con salsa de chantarelas y huevas de pez volador.

Vieras asadas con souquet de carabinero y ensalada de primeros brotes al aceite de cilantro.

Raviolis de cigalas y gamba roja con salsa de trufa y foie.



PRINCIPALES

(A ELEGIR 1 ENTRE CARNE O PESCADO)

PESCADOS

Merluza del Cantábrico sobre crema de espárragos al Idiazábal y verduras al wok.

Corvina salvaje al horno con espuma de puerros y patata violeta.

Rodaballo ahumado al carbón con puré de celeri y fricasse de tomates.

Lomo de merluza en salsa verde con almejas y langostinos.

Bacalao confitado con almejas y boletus.

Tournedó de rape con polvo de carabineros caldo de gambas con berberechos.

Lomo de atún con ragout de salicornia y caldo miso.

Lomo de dorada asado con patata ratte y ensalada de tirabeques.



PRINCIPALES

CARNES

Confit de pato con cebolla caramelizada, orejones al Oporto y salsa de miel.

Meloso de ternera con canela y enebro, patata parisien y dados de calabaza.

Carrillera de ibérico glaseada con verduritas de temporada y puré de manzana.

Pintada rellena de foie y hongos con salsa de higos y puré de boniato.

Presa ibérica confitada con ajo negro y tomatitos salteados.

Lomo de ternera soubisse relleno de foie fresco, compota de cebolla y patatas.

Solomillo de buey a la brasa con verduritas y patatas risoladas.

Jarrete de ternera braseado parmentier de patata violeta y zanahorias glaseadas.

Tournedó de cordero glaseado con patatas y tomates confitados al tomillo limonero.

Espaldita de cordero confitada con yemas de trigueros y papas arrugas.

Cochinillo asado a baja temperatura con verduritas y patatas a lo pobre.

Estofado de rabo de buey sobre parmentier de patata trufada y boletus.



SELECCIÓN DE POSTRES

(A ELEGIR 1)

Tarta árabe de crema de queso y nata chantillí con frutos rojos silvestres

Tarta árabe de chocolate de Madagascar con surtido de frutas del bosque

Pastel de chocolate blanco cacao en polvo y suave de mango

Milhojas de nata y dulce de leche arena de almendra con delicias rojas

Brownie de chocolate blanco o negro nueces bañadas en plata y crema de vainilla al bourbon

Cheesse cake con fresas y moras con lagrima de frambuesas en texturas

Duo de chocolates con salsa de fruta de la pasión y crujiente de almendras

Crujiente de avellana sobre sirope de manzana verdes y almendras garrapiñadas

Jamaica de limón con galleta turquesa y caviar de grosellas

Tarta de chocolate en te de jazmin, ganache y cacao en polvo

PARA TERMINAR

Mignardises (tejas con rocas de chocolate).
café 100% Colombia.
tés e infusiones.

BODEGA

Vino blanco Viña Mocén, D.O. Rueda.
Vino tinto Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja
Cava Brut Visiega.
Laurent Perrier Brut (suplemento).
Consultar Bodega Eneldo para otras opciones.

BARRA LIBRE

BARRA LIBRE

El servicio de barra libre comienza cuando se sirve el café.

Primeras marcas de Whisky, Ron, Ginebra, Vodka, licor de hierbas, Orujo blanco y pacharán.

Refrescos: Coca Cola, Cola Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta naranja y limón, Tónica, zumos, agua con gas y sin gas

Cervezas Mahou con y sin alcohol.

Consultar *Bodega Eneldo para otras opciones.*

RECENA

Mini chapatas de ibéricos con tomate.

Mini sándwich variados.

Medias noches rellenas de pavo con huevo hilado

Mini hamburguesas de ternera con queso gouda.

Mini repostería casera.



SE INCLUYE

- Barra de mojitos durante el aperitivo (a partir de 150 invitados).
- Servicio de camareros (1 cada 10 invitados), maître y personal de cocina necesario.
- Mobiliario y menaje necesario estándar (vajillas, cristalería, mantelería, cubertería y mobiliario necesario).
- Sillas (número equivalente al 20% de asistentes) y mesas de apoyo durante el cóctel.
- Prueba de menú para 6 personas (a partir de 150 invitados).
- Decoración floral a cargo Floreale en mesas, en la zona del aperitivo y en las barras de bebida.
- Números de mesa y minutas.
- En caso de elegir un segundo plato de carne se incluirá un 10% de pescado como alternativa, si fuese pescado a la inversa.
- Los menús especiales tendrán que ser comunicados al catering con anterioridad.

** PARA EVENTOS QUE SE CELEBREN FUERA DEL RADIO DE 30KM DE MADRID, SE APLICARÁ UN SUPLEMENTO POR DISTANCIA.*



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 bizcocho de chocolate.

Bolsa de chuches.

BEBIDAS

Refrescos, zumos y aguas.



COMPLEMENTOS EXTRA NO INCLUIDOS

Barra de gin tonic Premium

Barra de cocktail, mojitos y caipiriñas

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

Laurant Perrier Brut 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 sobbis 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.

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