

ENELDO
CATERING DESDE 1979

FA

FINCA ASTILBE



▪ TRAYECTORIA, CALIDAD Y ELEGANCIA ▪

www.eneldo.es



BODA COCKTAIL EN FINCA ASTILBE

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 16 APERITIVOS ENTRE FRIOS Y CALIENTES)

FRÍOS

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez.

Surtido de ibéricos con picos de Jerez.

Selección de quesos artesanos con regañías 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 cono 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 maíz 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

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.

Presas ibéricas con uvas de Viñalopo.

Mini hamburguesita de buey con queso gouda.

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 jengibre 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.



COCKTAIL

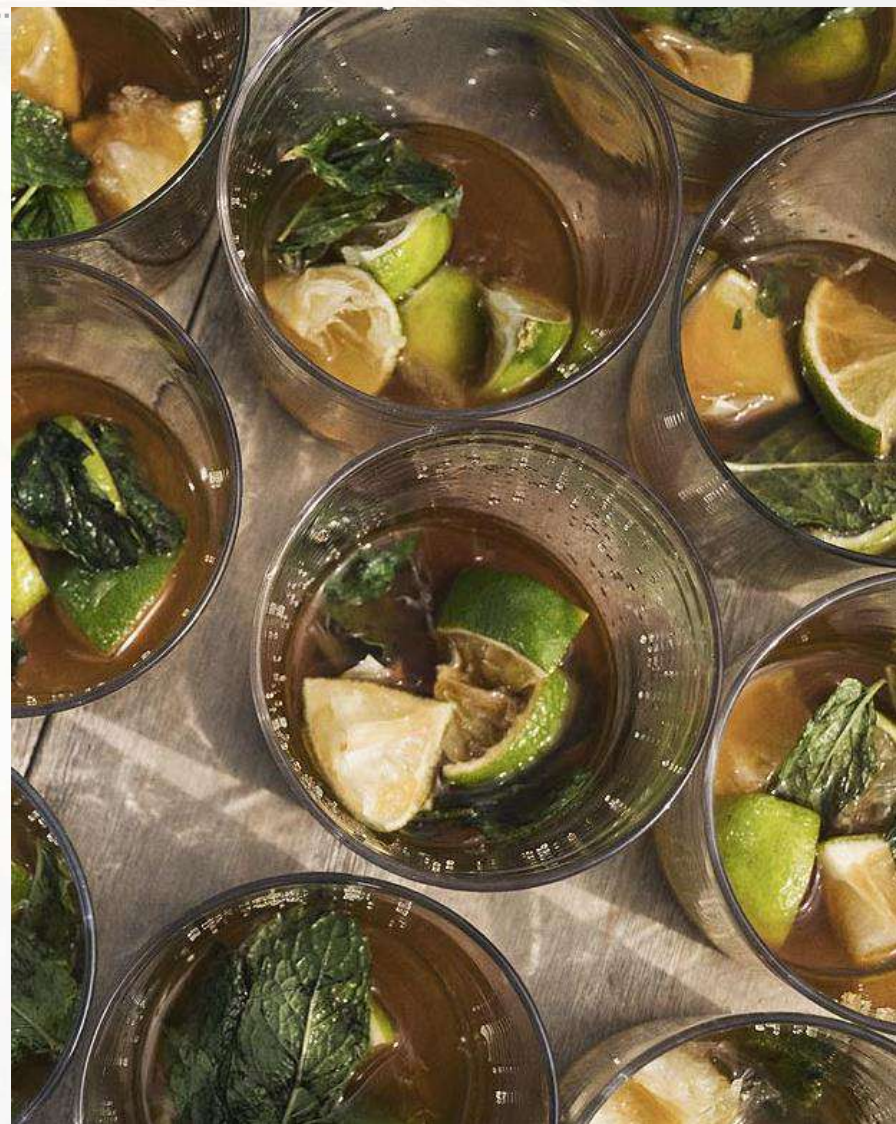
(CORNERS INCLUIDOS)

BARRA DE BEBIDAS INCLUIDAS DURANTE EL APERITIVO (A ELEGIR UNA)

Barra de mojitos

Cubas de madera con quintos de Mahou

Barra de zumos con cava



COCKTAIL (CORNERS INCLUIDOS)

CORNER DE CREMAS FRÍAS O CALIENTES

A elegir una entre gazpacho andaluz, ajo blanco con uvas, vichyssoise con virutas de parmesano, o gazpacho de fresas o chupito de melón de cantalup.

A elegir entre crema de calabaza, de calabacín, remolacha con azúcar de caña, crema de celeri o crema de puerros y su crujiente



COCKTAIL (CORNERS INCLUIDOS)

CORNER DE CEVICHES PERUANOS

Ceviche de corvina con aguacate, mango y lemon grass

Ceviche de vieiras con chimichurri

Ceviche de lubina con lima kafir y caviar de aceite

Ceviche de salmón con pomelo rojo y huevas de pez de volador



ESTACIÓN

(A ELEGIR 2)

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.

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.

CORNER DE ARROCES

Buffet de arroces variados y fideuá.

BODEGON DE QUESOS ARTESANOS

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

CORNER DE PRODUCTOS SELECTOS

(jamón, lomo, chorizo, salchichón y fuet ibérico).

TRATTORIA

Pizzas (4 formaggi, vegetale y prosciutto) y 3 pastas con 3 salsas a elegir (Pasta: ravioli, tortellini, spaghetti y plumas. Salsas: Bolognesa, Carbonara y Pesto).

BUFFET DE RISOTTO

Buffet de risottos (de boletus y trufa, carabineros, verduras e ibérico).

BUFFET JAPONES*

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

* suplemento

POSTRE

(BUFFET DE POSTRES)

Tartas caseras: Tarta de cheese cake con frutos rojos
Tarta sacher con ganache, cacao en polvo y virutas de chocolate
Milhojas de dulce de leche y nata con crujiente de almendra tostada
Tarta de almendra marcona fresas silvestres y caviar de grosellas
Tarta árabe de crema de queso y nata chantillí y frutos rojos



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.

BODEGA

Vino blanco Viña Mocén, D.O. Rueda.
Vino tinto Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja
Cava Brut Visiega, D.O. Cava
Laurent Perrier Brut (suplemento).

RECENA. Estación de mini burgers y perritos (New York Style)

Mini burger de ternera en pan de cereales
Mini burger de pollo en pan de limón
Mini perrito en brioche de sésamo negro con salchicha alemana
Mini chapatines de ibéricos con tumaca
Mini conos de patatas fritas con mostaza y ketchup
Sándwiches variados de pan de maíz y pan de tomate variados
Mini brownies de chocolate bañados en chocolate blanco y negro
Barra de mini donutts de azúcar, chocolate y fondant de colores

BUFFET INFANTIL

Tabla de sándwich de jamón york y queso, Nutella y jamón ibérico.

Medias noches de pavo, mantequilla y huevo hilado.

Cajita sorpresa de (a elegir 1):

- Mini hamburguesita de ternera con queso y patatas fritas.
- Mini perritos con patatas fritas y ketchup.
- Nuggets de pollo con patatas fritas.

POSTRES

Brownies de chocolate blanco y negro.

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 8,00.-Euros /persona

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 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 mini perritos calientes con hamburguesas

Patatas asadas y conos de patatas fritas con salsas.

CANDY BAR