



Menú Azabache

Recepción

(1.15h aproximada de duración)

Selección de 35 aperitivos fríos y calientes (10 selección dulces y salados y 25 a elegir de *Solicitar documento*)

Show Cooking (cocina en directo). A elegir entre: Brochetitas, huevos de codorniz o mini-hamburguesas

Buffet de quesos (7 variedades nacionales e internacionales)

Buffet tradicional (A elegir 3 tipos de cuenquitos)

Calderas de botellines en escarcha

Buffet de aguas aromáticas

Buffet de cartuchitos de patatas

Mesa de vinos tradicionales

Entrantes

Selección de productos ibéricos compuesta por:

- Jamón de Bellota
- Caña de lomo ibérica
- Queso puro de oveja

Primer Plato

Selección de platos a escoger entre Grupo Verde Claro
(*Solicitar documento*)

JUAN ORTIZ
CATERING

Email: contacto@cateringjuanortiz.com • Tel: 955 745 198 / 628 71 27 60
Avenida Blas Infante 120, Mairena del Alcor, 41510, Sevilla





Entreplato

Sorbete a elegir

Segundo plato

Selección de platos a escoger entre Grupo Verde Claro
(Solicitar documento)

Postre

Selección de postres a escoger entre Grupo Verde Claro
(Solicitar documento)

Bodega

Vino blanco denominación de origen Penedés Canals Nubiola
Vino tinto denominación de origen Rioja Grulla
Cervezas con y sin alcohol
Refrescos en botellín
Cava Castell D´ordal
Lambrusco rosado
Agua mineral
Zumos

Barra libre

4 horas bebidas primeras marcas
Refrescos en botellín
Frutos secos y gominolas

Recena

Surtido de montaditos o pastelería francesa

JUAN ORTIZ
CATERING

Email: contacto@cateringjuanortiz.com • Tel: 955 745 198 / 628 71 27 60
Avenida Blas Infante 120, Mairena del Alcor, 41510, Sevilla



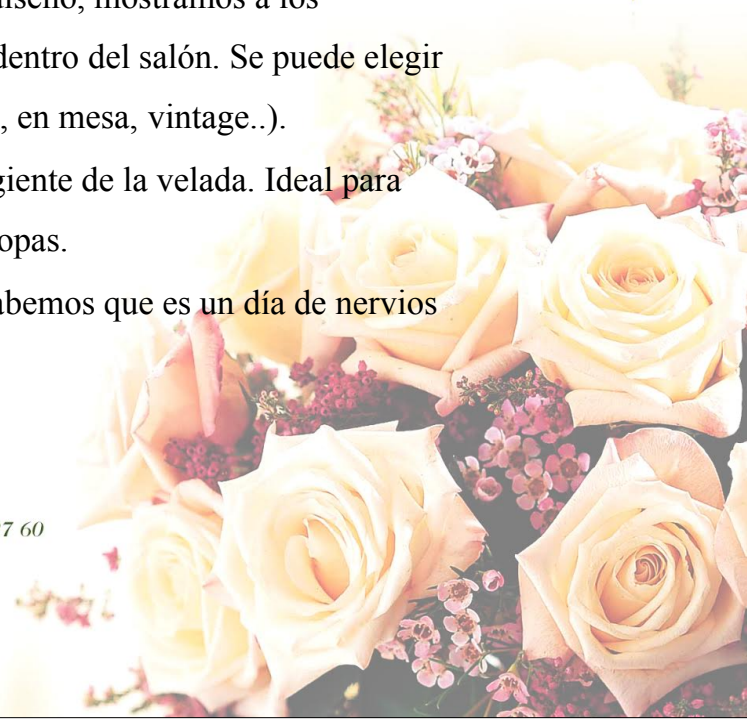


En Catering Juan Ortiz, pensamos que el servicio de Catering de una boda, no sólo debe centrarse en la oferta gastronómica. Una boda debe ser un **evento único e irrepetible**, acorde a las preferencias y gustos de los novios para hacer de ese día, su día soñado. Por ello, tratamos cada evento de esta forma y **prestamos mucha atención a cada detalle**. Los pequeños detalles marcan la diferencia y si a un excelente menú con productos de primerísima calidad, presentados de una forma muy cuidada, se le añade una decoración personalizada para cada espacio e incluyendo servicios adicionales como los que le mostramos a continuación, el éxito está garantizado.

- ***Pasillo de entrada y decoración de espacios.*** Qué mejor manera de recibir a invitados y novios que con un bonito y elegante pasillo de entrada adornado con diversos elementos de forja. Además de este pasillo, también hornamentaremos cada rincón con decoración y señalización (jaulas, pizarras..).
- ***Bodegón de aguas aromáticas.*** Antes de comenzar a servir las bebidas en la recepción, los invitados pueden servirse distintos tipos de aguas aromáticas.
- ***Seating Plan.*** Con un original diseño, mostramos a los invitados el sitio que ocuparan dentro del salón. Se puede elegir entre varios diseños (Tendedero, en mesa, vintage..).
- ***Bar de palomitas.*** El toque crugiente de la velada. Ideal para acompañar el momento de las copas.
- ***Nuestr@ maître te aconseja.*** Sabemos que es un día de nervios

JUAN ORTIZ
CATERING

Email: contacto@cateringjuanortiz.com • Tel: 955 745 198 / 628 71 27 60
Avenida Blas Infante 120, Mairena del Alcor, 41510, Sevilla





e inseguridades, por ello nuestro personal os asesorará durante todo el evento para marcar los tiempos y partes de la velada de forma adecuada.

Además, el precio incluye:

- Varios modelos de centros de mesa
- Minutas impresas
- Prueba de menú personalizada para un máximo de 6 personas (Mínimo 150 comensales)
- Botella de cava para brindis de los novios
- Mantelería de Gala modelos actualizados de temporada
- Cristalería Cabernet Gala
- Bajo plato de cristal/acero
- Tarta nupcial
- Distintos elementos decorativos según el entorno donde se realice la celebración
- Servicio completo todo incluido para la prestación del servicio en el lugar elegido

Consulte sin compromiso cualquier servicio adicional a los presentes en este menú o cualquier modificación del mismo.

JUAN ORTIZ
CATERING

Email: contacto@cateringjuanortiz.com • Tel: 955 745 198 / 628 71 27 60
Avenida Blas Infante 120, Mairena del Alcor, 41510, Sevilla

