



Menú Cóctel Boda – Ágata

- Servicio de boda compuesto por aperitivos servidos al pase por los camareros, puntos fijos tipo buffet y cocina en directo -
- Duración Cóctel: Aprox. 2h30min -

Aperitivos fríos (servidos en bandeja)

8 tipos de aperitivos fríos a elegir de *Solicitar documento*

Buffet de ibéricos

Cortador de Jamón (Pieza incluida)

Buffet de quesos

7 variedades nacionales e internacionales

Caña de lomo ibérica

Buffet tradicional (Presentado en Chafing dishes)

3 tipos de cuenquitos a elegir de *Solicitar documento*

Puesto de pescaito frito

Dados de merluza macerados al limón
Nuestro adobo hecho en casa
Dados de chocos

JUAN ORTIZ
CATERING

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





Buffet de aguas aromáticas

Variedad de Aguas aromáticas

Show cooking (cocina en directo)

Barbacoa compuesta por:

- Choricitos criollos
- Longaniza de pechuga de pollo
- Longaniza roja
- Lagartitos de cerdo
- Pluma Ibérica
- Secreto ibérico al ajillo

Buffet de Pan

Pan de Cereales

Pan de Pueblo

Pan Integral

Aperitivos calientes

(servidos en bandeja)

8 tipos de aperitivos calientes a elegir de *Solicitar documento*

Postre

Selección de postres en formato transparencia

JUAN ORTIZ

CATERING

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





Bodega

Vino tinto denominación de origen Rioja Grulla
Vino blanco Canals Nubiola
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

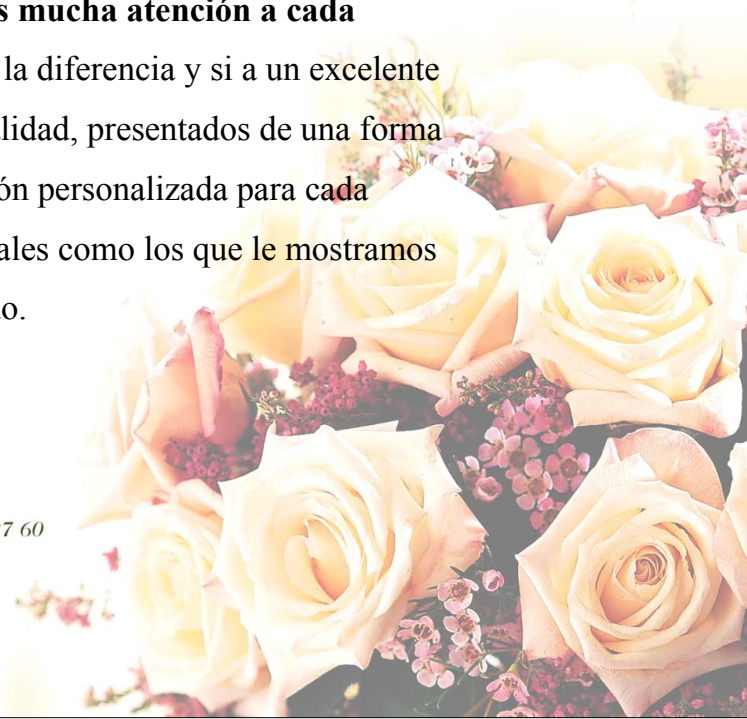
Recena

Surtido de montaditos o pastelería francesa

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.

JUAN ORTIZ
CATERING

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





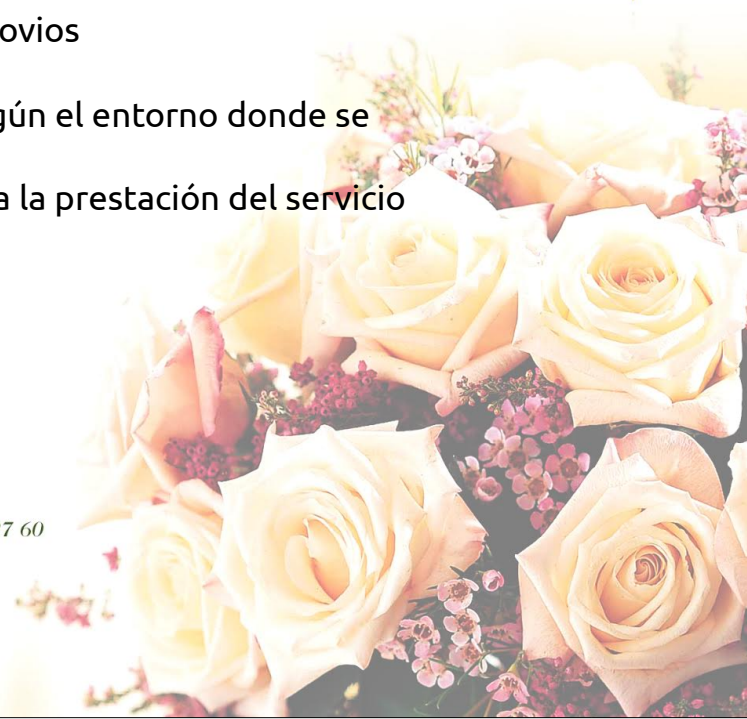
- ***Pasillo de entrada y decoración de espacios.*** Qué mejor manera de recibir a invitados y novios que con un bonito y elegante pasillo de entrada adornado con diversos elementos de forja. Además de este pasillo, también hornamentaremos cada rincón con decoración y señalización (jaulas, pizarras..).
- ***Bodegón de aguas aromáticas.*** Antes de comenzar a servir las bebidas en la recepción, los invitados pueden servirse distintos tipos de aguas aromáticas.
- ***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 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:

- Minutas impresas
- Prueba de menú personalizada para un máximo de 6 personas (Mínimo 150 comensales) o 2 personas para un mínimo de 120 comensales.
- Botella de cava para brindis de los novios
- 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

JUAN ORTIZ
CATERING

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





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*

