



Menú Cóctel Boda – Onix

- Servicio de boda compuesto por aperitivos servidos al pase por los camareros, puntos fijos tipo buffet -
- Duración Cóctel: ~2h30min -

Aperitivos fríos (servidos en bandeja)

10 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





Aperitivos calientes

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

Postre

Selección de postres en formato transparencia

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

JUAN ORTIZ

CATERING

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



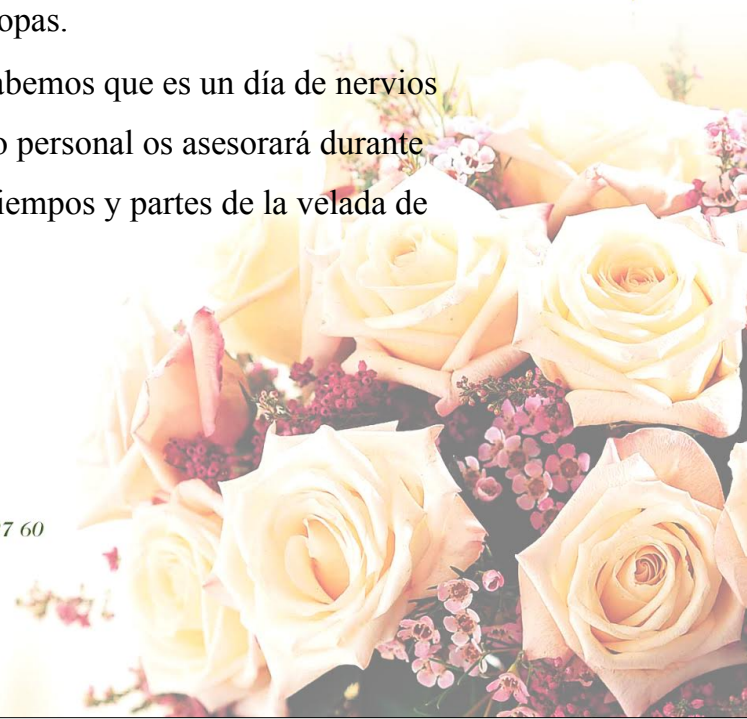


En Catering Juan Ortiz, pensamos que el servicio de Catering de una boda, no sólo debe centrarse en la oferta gastronómica. Una boda debe ser un **evento único e irrepetible**, acorde a las preferencias y gustos de los novios para hacer de ese día, su día soñado. Por ello, tratamos cada evento de esta 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.
- ***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.

JUAN ORTIZ
CATERING

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





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

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*

