



Menú Cóctel Boda – Perla

- 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)

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

Mesa de abacería serrana

Salchichón Ibérico
Chorizo Ibérico
Butifarra
Chorizo de Cantimpalo
Morcilla Ibérica
Tocino de Beta Serrano
Chicharrones
Aceitunas aliñadas

Buffet de ibéricos

Cortador de Jamón (Pieza incluida)

Buffet de quesos

7 variedades nacionales e internacionales

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 del mar

Cartuchitos de camarones
Selecta de gambas blancas de Huelva
Langostinos Tigres de Sanlúcar

Show cooking (cocina en directo)

Paella
Brochetitas variadas

Aperitivos calientes *(servidos en bandeja)*

11 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

JUAN ORTIZ
CATERING

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





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.

- **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

JUAN ORTIZ
CATERING

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

