



Menú Diamante

Recepción

(1h30min aproximada de duración)

Selección de 50 aperitivos fríos y calientes (10 selección dulces y salados y 40 a elegir de *Solicitar documento*)

Show Cooking (cocina en directo). A elegir entre: Arroz/
Brochetitas/Huevos de codorniz/Mini-Hamburguesas

Nuestro Buffet tradicional (3 tipos de cuenquitos a elegir de *Solicitar documento*)

Buffet de quesos (7 variedades nacionales e internacionales)

Cortador de Jamón (Pieza incluida)

Mesa de abacería serrana

Puesto de pescaito frito

Calderas de botellines en escarcha

Buffet de aguas aromáticas

Buffet de cartuchitos de patatas

Mesa de vinos tradicionales

Marisco

Selecta de gambas blancas de Huelva con bouquet de ensalada

Reposición incluida (Hasta 6-7 fuentes por mesa)

JUAN ORTIZ
CATERING

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





Primer Plato

Selección de platos a escoger entre Grupo Verde Claro, Grupo Verde Oscuro y Grupo Oro
(Solicitar documento)

Entreplato

Sorbete a elegir

Segundo plato

Selección de platos a escoger entre Grupo Verde Claro, Grupo Verde Oscuro y Grupo Oro
(Solicitar documento)

Prepostre

Brocheta de fruta variada

Postre

Selección de postres a escoger entre Grupo Verde Claro, Grupo Verde Oscuro y Grupo Oro
(Solicitar documento)

Bodega

Vino blanco Señorío de Heliche
Vino tinto denominación de origen Ribera del duero Prado del Rey Robles
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
Café y derivados
Mesa de chucherías

Recena

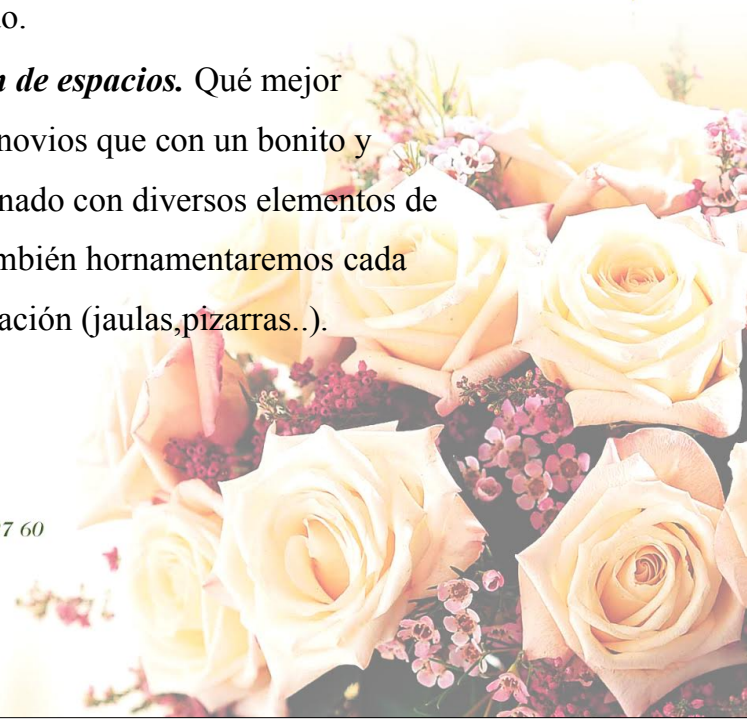
Surtido de montaditos o pastelería francesa
ó
Barbacoa

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..).

JUAN ORTIZ
CATERING

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





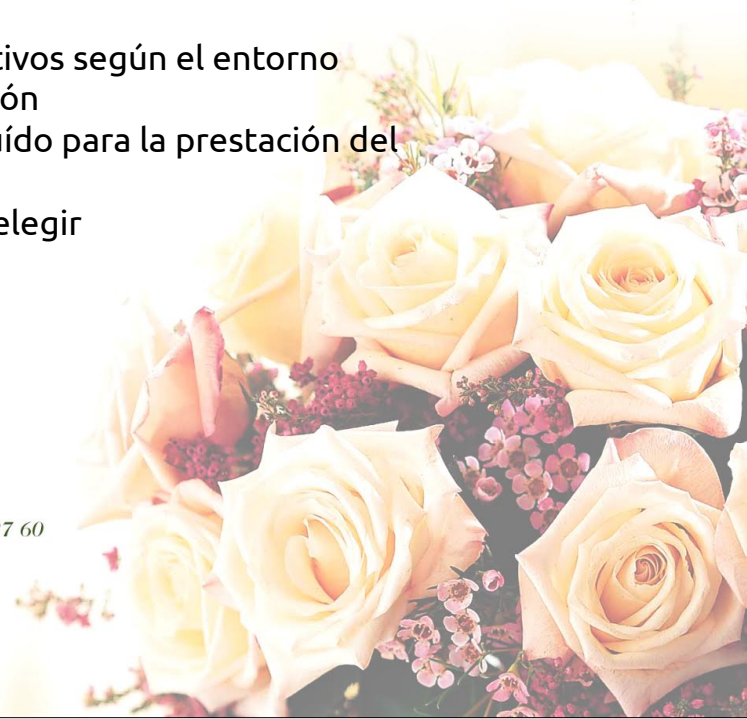
- **Bodegón de aguas aromáticas.** Antes de comenzar a servir las bebidas en la recepción, los invitados pueden servirse distintos tipos de aguas aromáticas.
- **Seating Plan.** Con un original diseño, mostramos a los invitados el sitio que ocuparan dentro del salón. Se puede elegir entre varios diseños (Tendedero, en mesa, vintage..).
- **Bar de palomitas.** El toque crujiente 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:

- 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
- Sillas de palillería modelo a elegir

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*





JUAN ORTIZ

CATERING

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





JUAN ORTIZ

CATERING

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

