



## Menú Zafiro

### Recepción

(1h30min aproximada de duración)

Selección de 46 aperitivos fríos y calientes (10 selección dulces y salados y 36 a elegir de *documento adjunto*)

Show Cooking (cocina en directo). A elegir entre: Arroz o brochetitas

Buffet de quesos (7 variedades nacionales e internacionales)

Cortador de Jamón (Pieza incluida)

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](mailto: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 o Grupo Verde Oscuro  
*(documento adjunto)*

### **Entreplato**

Sorbete a elegir

### **Segundo plato**

Selección de platos a escoger entre Grupo Verde Claro o Grupo Verde Oscuro  
*(documento adjunto)*

### **Postre**

Selección de postres a escoger entre Grupo Verde Claro o Grupo Verde Oscuro  
*(documento adjunto)*

### **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

**JUAN ORTIZ**  
CATERING

Email: [contacto@cateringjuanortiz.com](mailto: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  
Café y derivados

### **Recena**

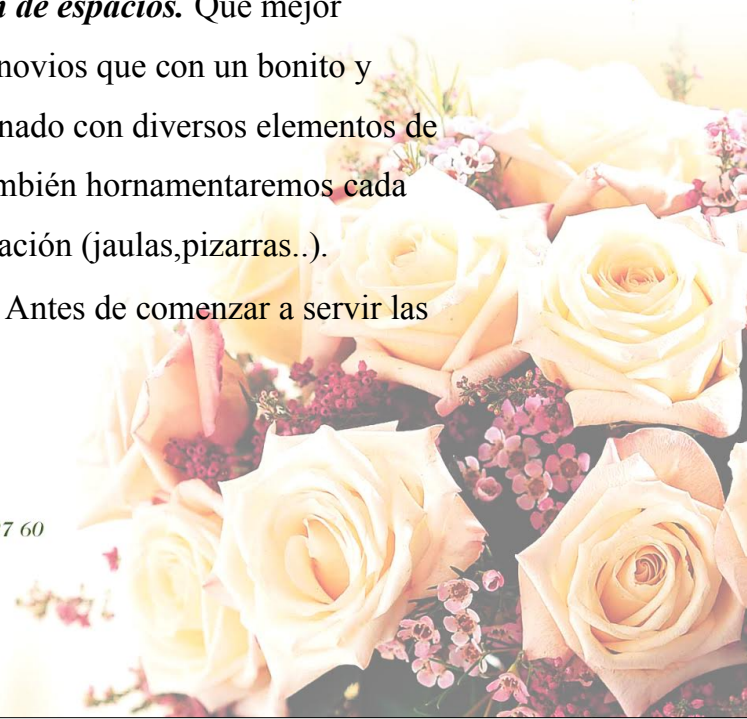
Surtido de montaditos o pastelería francesa

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

**JUAN ORTIZ**  
CATERING

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





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 champán 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

**JUAN ORTIZ**  
CATERING

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

