



Escanee este código QR para añadir los datos de esta tarjeta a la agenda de su móvil.

**MIGUEL MESA MORILLO**  
FOOD & BEVERAGE MANAGER

Tel. 615 188 477  
kumaramiguel@gmail.com  
www.kumaracatering.com

## MENU COCKTEL PARA BODAS CIVILES O RELIGIOSAS

### **COPA DE BIENVENIDA Y CÓCTEL:**

TENDREMOS CUBOS DE BOTELLINES, JARRAS DE REBUJITOS, AGUA DE SABORES, REFRESCOS, TINTO DE VERANO, VINO BLANCO RUEDA, SEMIDULCE BLANCO, RIBERA DEL DUERO (Y RIOJA)

EN EL MOMENTO DE EMPEZAR EL CÓCTEL INAUGURAN EL EVENTO LOS ANFITRIONES

**COMENZAREMOS PRESENTANDO Y SIRVIENDO LOS SIGUIENTES APERITIVOS FRIOS Y TEMPLADOS (A ELEGIR 4):**

### SELECCIÓN DE PLATOS FRIOS Y TEMPLADOS

*ENSALADILLA DE PULPO CON PIMIENTON DE LA VERA*

*ENSALADILLA DE GUIISO DE POLLO DE POLLO DEL CORRAL CON PRALINE DE AVELLANA, MOZARABE Y MOSTAZA DE CURRY*

*TIMBAL DE PAPAS ALIÑA CON SALMOREJO Y CABALLA*

*MOJAMA DE ATUN CON VIRUTAS DE ALMENDRA PICADA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN*

*TARTAR DE SALMON CON AGUACATE Y MANGO*

*TOSTA DE SARDINA ANCHOADA CON PIMIENTOS ASADOS*

*COCKTEL DE MARISCO*

*SALMOREJO DE MANGO, DE REMOLACHA O DE TOMATE DE PERA*

*TATAKI DE ATUN CON MAYONESA DE SOJA Y GUACAMOLE*

*TARTAR DE ATUN CON AGUACATE Y MANGO*

*CANASTITAS DE PISTO CON HUEVO HILADO*

*HOJALDRE DE MORCILLA DE BURGOS CON CEBOLLA CAMELIZADA*

*VOULEVANT DE PATE CON MERMELADA DE FRAMBUESA*

*ENSALADA DE QUINOA CON TRONQUITO DE MELVA*

*PASTEL DE CABRATXO CON SALSA DE MAYONESA DE ALBAHACA*

*CANAPE DE FILADELFIA CON MERMELADA DE PIMIENTO DEL PIQUILLO*

**PRESENTAMOS UN BUFFE DE JAMON Y QUESOS VARIOS** COMPUESTO DE CHEEDAR, GOUDA, QUESO DE CABRA, POK O PAYOYO CON GUARNICION DE MEMBRILLO, CABELLO DE ANGEL, MERMELADA DE FRAMBUESA Y NUECES

**PREPARAREMOS PARA LOS NIÑOS UNA MESA** CON NACHOS, MINI FUET DE SALCHICHÓN Y PINCHOS DE TORTILLA

**A CONTINUACION LOS NIÑOS PASAN AL SALÓN PARA COMER SU MENÚ INFANTIL** COMPUESTO DE LAGRIMITAS, HAMBURGUESA O PERRITO O PIZZA, PATATAS FRITAS Y HELADO TODO EN UNA CAJITA INDIVIDUALIZADA E IRÁN EN MESA LARGA TIPO RECTANGULAR

**SEGUIMOS CON LOS PLATOS DE FRITOS EN CARTUCHITOS Y CESTITAS (A ELEGIR 5):**

**SELECCIÓN DE FRITOS**

*CROQUETAS DE PUCHERO, DE JAMON, DE COLA DE TORO, DE CABRALES Y NUECES, DE CARABINEROS, DE ROQUEFORT O DE GAMBAS AL AJILLO*

*ADOBO*

*BOQUERONES AL LIMON*

*PAVIAS DE MERLUZA O DE BACALAO*

*PEDACITOS DE MERLUZA*

*TORTILLITAS DE CAMARONES*

*DELICIAS DE ROSADA*

*TAQUITOS DE PEZ ESPADA*

*BACALAO FRITO*

*CHOCOS FRITOS*

*SECRETO IBERICO REBOZADOS AL CAJUN*

*LAGRIMITAS DE POLLO CON SALSA MOZARABE*

*PIRULETAS DE LANGOSTINOS CON SALSA AGRIDULCE*

*BASTONCITOS DE BERENJENA CON MIEL DE CAÑA*

HAREMOS UN RECESO Y TOMAREMOS **SORBETE DE MANGO, LIMÓN O PIÑA COLADA**

**A CONTINUACIÓN, PARA LOS ADULTOS CONTINUAMOS EL CÓCTEL BRASEANDO LOS SIGUIENTES PLATOS HORNEADOS/CALIENTES (A ELEGIR 4):**

**SELECCIÓN DE PLATOS HORNEADOS/CALIENTES**

*BRICK DE LANGOSTINOS CON CREMA DE CALABACIN Y PUERROS*

*PROVOLONE CON MERMELADA DE TOMATE*

*BURRITO DE SOLOMILLO, JAMON Y MASCARPONE*

*TOSTA DE SOLOMILLO CON CREMA DE QUESO Y CEBOLLA CARAMELIZADA*

*POLLO AL LIMON CON COUSCUS*

*TOSTA DE GULAS AL AJILLO Y ALIOLI DE ALBAHACA*

*SUSHI EN TEMPURA RELLENO DE LUBINA Y AGUACATE*

*BROCHETITAS DE POLLO CON FRUTAS DE TEMPORADA*

*BROCHETITAS DE CERDO CON VERDURITAS*

*RISSOTO DE SETAS Y PARMESANO CON CEBOLLA CRUJIENTE*

*ARROZ MELOSO DE MARISCO Y GAMBONES*

*MUSAKA DE BERENJENA Y CALABACIN*

*CANELON IBERICO DE CARRILLADA Y FOIE DE PATO*

*WOK DE VERDURAS CON FIDEOS CHINOS, ATUN, SALA TERIYAKI*

*PATATA RELLENA CON FRANKFOURT A LOS TRES QUESOS*

*CANELON DE MARISCO Y BACALAO CON SALSA AMERICANA*

*QUESADILLA DE CARRILLADA IBERICA Y QUESO DE CABRA*

*CARRILLADA IBERICA CON PURE A LA PARMENTIER Y MANZANA CONFITADA*

IRAN LAS MESAS VESTIDAS CON MANTELERIA BASICA EN BLANCO ROTO Y CAMINO DE RAFIA (CONSULTAR OTROS MODELOS DE MANTELERIA, SILLAS Y MENAJE)

EN CADA MESA PONDREMOS CUBITERAS CON BOTELLINES, SELECCIÓN DE VINOS Y AGUA

LOS REFRESCOS Y LOS TINTOS DE VERANO LOS LLEVARAN Y SERVIRAN LOS CAMAREROS

**CONCLUIMOS CON PRESENTACION Y CORTE DE TARTA BRINDANDO CON CHAMPAN O CAVA**

**¡¡¡OJO!!! PENDIENTE DE AVISAR ALÉRGENOS O INTOLERANCIAS**

**NADA MÁS TERMINAR PASAMOS A LA ZONA DE COPAS:**

ALLÍ DISPONDREMOS DE CAFÉ E INFUSIONES

SURTIDO DE PASTELES VARIOS

BARRA LIBRE EN COPAS PRIMERAS MARCAS DURANTE 3 HORAS

FRUTOS SECOS Y GOMITAS INCLUIDAS

AL FINALIZAR LAS 3 HORAS DE BARRA LIBRE HABRÁ POSIBILIDAD DE PEDIR BOTELLAS EXTRAS DE ALCOHOL AL PRECIO DE 70€ CON REFRESCOS Y AGUA INCLUIDOS O EL PAGO DE 4€ POR COMENSAL Y HORA EXTRA DE BARRA LIBRE

**EXTRAS:**

DJ: DESDE 180€

PRECIO DE PISCINA + SOCORRISTA: 150€

BUFFE MARISCO APROX DE 5K GAMBAS, 5 K LANGOSTINOS Y 1 BANDEJA DE MEJILLONES: 300€

PACK DE 3 APERITIVOS MAS EN EL MENU POR PERSONA: 5€ POR COMENSAL

PUESTO DE SUSHI O DE PATES VARIOS O DE PIZZAS VARIAS O COMIDA MEXICANA: DESDE 200€

10 BANDEJAS DE SURTIDO DE PASTELES Y SALADITOS: 100€

RECENA: DESDE 300€ COMPUESTA DE CUBOS DE BOTELLINES, REFRESCOS, HAMBURGUESAS, PERRITOS Y MONTADITOS VARIOS O PIZZAS VARIAS

BARRA DE COCTELERIA: MOJITOS, CAIPIRIÑAS, COCO LOCO: 100 COCTELES = 350€

FUENTE DE CHOCOLATE: 100€

CARRO DE CHUCHES: 150€

BARRA DE CACHIMBAS: DESDE 150€

CEREMONIA CIVIL: DESDE 250€

CENTRO DE FLORES EN MESAS: 70€ DE 8 A 10 MESAS

AIRES ACONDICIONADOS: 100€ (SERIAN 2 MODULOS INCLUIDOS EN ESE PRECIO)

**PRECIO DEL MENÚ DE ADULTO: 60€**

**PRECIO DEL MENÚ DE NIÑO: 25€**

**INCLUYE EN EL PRECIO ALQUILER DE FINCA, MENAJE Y MANTELERIA SIEMPRE QUE EL NÚMERO DE COMENSALES SUPERÉ LOS 80 ADULTOS Y 20 NIÑOS O CANTIDAD DE COMENSALES SIMILAR EN PRECIO TOTAL DEL EVENTO**

SI NO SE LLEGA A ESE CUPO CONTACTAR CON LA EMPRESA DE CATERING PARA DETALLAR EL PRECIO QUE CONLLEVARÍA EL ALQUILER DE FINCA, DE MENAJE Y MANTELERÍA

**!!!IMPORTANTE!!!**

SI EL EVENTO ES DE DÍA FINALIZA SIN RECENA SOBRE LAS 22H APROX Y CON RECENA SOBRE LAS 00:00H APROX

SI EL EVENTO ES DE NOCHE FINALIZA A LAS 3:00 TENIENDO QUE DEJAR DESALOJADA LA FINCA A LAS 4:00

LA RESERVA SERÁ DE 600€ Y SE HARÁ MEDIANTE TRANSFERENCIA BANCARIA

TODA CANCELACIÓN POR PARTE DE LA PERSONA CONTRATANTE O QUE NO CUMPLA LOS REQUISITOS Y PUNTOS ESTABLECIDOS EN ESTE DOSSIER CONLLEVARÍA LA RENUNCIA A SOLICITAR LA DEVOLUCIÓN DE LA RESERVA

Realizaremos una prueba de menú con los novios y 4 acompañantes de la pareja y será mínimo 1 mes antes de la celebración ofreciendo los aperitivos y platos que disponemos en los menús para una correcta elección para el día del evento, así como para que conozcáis el catering y la forma nuestra de trabajar: ahí explicaremos el protocolo y operativa a seguir durante la celebración, los extras posibles a contratar y contestaremos a todas las dudas que tengáis

El día de la prueba de menú tendremos que hacer una entrega de 1000€

La entrega definitiva del listado de comensales se hará el lunes previo a la fecha del evento no pudiéndose modificar a la baja el número de comensales

Y el jueves o viernes previo a la fecha de la celebración se realizará el pago completo a falta de extras que surgieran en el evento que se hará a posteriori el mismo día a su finalización

Observaciones: toda sugerencia, rectificación o ampliación de datos se incorporará a los ya mencionados y establecidos en este dossier

Firma del organizador

Firma del cliente