



comuniones
2017

MENÚ Nº 1

Paté de ibérico al oloroso con fruto rojo
Queso curado al aceite de arbequina
Espárragos en tempura con salsa romesco
Langostinos fritos en panko con alioli de soja
Revuelto de pulpo con aguacate y mayonesa de chipotle

Arroz de rabo de toro con trompetas de la muerte

Nuestra visión del “Mostachón de Utrera”

Café e Infusiones

BEBIDAS INCLUIDAS

Cerveza
Refrescos
Vino Blanco
Vino Tinto
Agua

Precio del menú por persona 32€ (iva incluido)



MENÚ Nº 2

Paté de ibérico al oloroso con fruto rojo
Queso curado al aceite de arbequina
Espárragos en tempura con salsa romesco
Langostinos fritos en panko con alioli de soja
Revuelto de pulpo con aguacate y mayonesa de chipotle

Taco de bacalao asado sobre wok de verduritas y albahaca

Tarta de manzana (rectángulo + manzana cachuelos al calvados) con helado de caramelo y espuma de vainilla

Café e Infusiones

BEBIDAS INCLUIDAS

Cerveza
Refrescos
Vino Blanco
Vino Tinto
Agua

Precio del menú por persona 34€ (iva incluido)



MENÚ Nº 3

Paté de ibérico al oloroso con fruto rojo
Queso curado al aceite de arbequina
Espárragos en tempura con salsa romesco
Langostinos fritos en panko con alioli de soja
Revuelto de pulpo con aguacate y mayonesa de chipotle

Carrillera de ibérico con patatas al horno

Cremoso de chocolate blanco con brownie y helado de albaricoque

Café e Infusiones

BEBIDAS INCLUIDAS

Cerveza
Refrescos
Vino Blanco
Vino Tinto
Agua

Precio del menú por persona 34€ (iva incluido)



MENÚ Nº 4

Tartar de caña de presa ibérica
Queso curado al aceite de arbequina
Espárragos en tempura con salsa romesco
Langostinos fritos en panko con alioli de soja
Revuelto de pulpo con aguacate y mayonesa de chipotle

San Pedro al horno con espinacas esparragás y crema de Payoyo

Estofado de fresas con espuma de coco y gelatina de lima (en copa)

Café e Infusiones

BEBIDAS INCLUIDAS

Cerveza
Refrescos
Vino Blanco
Vino Tinto
Agua

Precio del menú por persona 34€ (iva incluido)



MENÚ Nº 5

Tartar de caña de presa ibérica
Queso curado al aceite de arbequina
Espárragos en tempura con salsa romesco
Langostinos fritos en panko con alioli de soja
Revuelto de pulpo con aguacate y mayonesa de chipotle

Taco de ternera glaseado con ragout de setas y patatas al tomillo

Crema de px con estofado de orejones y helado de yuzu

Café e Infusiones

BEBIDAS INCLUIDAS

Cerveza
Refrescos
Vino Blanco
Vino Tinto
Agua

Precio del menú por persona 36€ (iva incluido)



MENÚ Nº 6

Tartar de caña de presa ibérica
Ceviche de corvina
Queso curado al aceite de arbequina
Espárragos en tempura con salsa romesco
Langostinos fritos en panko con alioli de soja
Revuelto de pulpo con aguacate y mayonesa de chipotle

Terrina de cochinillo crujiente con puré de patata y membrillo

Estofado de fresas con espuma de coco y gelatina de lima (en copa)

Café e Infusiones

BEBIDAS INCLUIDAS

Cerveza
Refrescos
Vino Blanco
Vino Tinto
Agua

Precio del menú por persona 40€ (iva incluido)



MENÚ INFANTIL

Croquetitas de jarrete

Mini albondiguitas

Merluza frita

Pollo empanado con patatas fritas de bastón

Yogurt/natilla

Agua Mineral

Refrescos

Zumos

MERIENDA

Mini-sandwiches de nocilla

Donuts

Pastas

Agua Mineral

Refrescos

Batidos

Precio del menú por niño 21€ (iva incluido)



Servicios Extras

Barra libre (3 horas): 11,00 €/pax + 10% IVA (precio especial comunión)

Buffet de chucherías y gominolas: 180 € + 10% IVA

Además podemos ofrecerles

Buffet de marisco: gambas blancas, langostinos de Sanlúcar, camarones, cangrejos, cañaillas, etc.

Surtido de quesos: queso viejo manchego, queso gouda con cominos, queso de cabra, queso con nueces, queso Payoyo, Idiazábal, emmenthal, etc.

Surtido de productos de la serranía: Lomo en manteca, panecillos de pringá, embutidos ibéricos, pata de cerdo asada y mantecas artesanas, frutos secos

Surtido Japonés: makis, sushi, sashimi, etc.

Surtido de ahumados y encurtidos: salmón marinado, bacalao en aceite, banderillas de mojama y queso, lomo de atún en escabeche, aceitunas aliñadas, aceitunas gordales, pepinillos y cebollitas encurtidas...

Surtido de Salazones de la bahía de Cádiz: anchoas caseras, sardinas limpias marinadas, mohama, huevas de marruca, ventresca de atún, melva canutera, atún en manteca

Amplia gama de panes y picos: pan con nueces, de hogaza, de telera, medias noches, tostas, mini panes, regañas, picos de aceite de oliva, picos con semillas.....

Puesto se pescaito frito: cazón en adobo, choquitos, taquitos de merluza, pavías de bacalao caseras, brick de langostino, croquetas caseras variadas

Show cooking de carnes: solomillo de ternera, lomo de buey, costillas de ternera, hamburguesas medianas y pequeños, solomillo y presa o secreto cerdo ibérico... patatas asadas y crudities

Otros servicios: Cortador de jamón, buffet de tartas, recena, buffet de tortillas, buffet de mini-pizzas y mini-hamburguesas, barra de gin y cócteles, etc



El precio incluye

Gastronomía arriba descrita
Personal necesario tanto de sala como cocina
Traslado de cocina, menaje y material de catering
Montaje, desmontaje y limpieza
Animación

El precio NO incluye

Carpas si fueran necesarias tanto para la celebración del evento como para cocina
Alquiler de los diferentes espacios
Decoración y climatización si fuese necesaria

Condiciones

Precios válidos para comuniones en Jerez y localidades cercanas. Otras localidades, consultar
Para la confirmación del evento será necesario abonar la cantidad de 500€ a modo de reserva
Precios válidos para un mínimo de 30 comensales





Parque Agroalimentario Jerez, parcela 6.18
11591 - Jerez de la Frontera, Cádiz
M: 687 867 862
www.altacazuela-catering.com
comercial@altacazuela.com

Artichoke SL. B-11825254. Domicilio fiscal: Paseo de la Rosaleda nº 20. 11407, Jerez de la Frontera, Cádiz.

