



Sercolu Catering tiene el placer de ofrecerles su carta de menús diseñados y elaborados únicamente para el deleite de los más exigentes paladares.

Todos ellos elaborados con las mejores materias primas de nuestra región y elaborados con todo el cariño y el saber hacer de más de 30 años de experiencia.

En **Sercolu Catering** le hacemos su menú a medida, si dentro de este dossier no encuentra lo que busca le podemos confeccionar uno a su gusto.

Sercolu Catering pone a su servicio personal especializado, una gastronomía de alta calidad en instalaciones propias, fincas, edificios emblemáticos, carpas...

Para **Sercolu Catering** hacer de su celebración un día inolvidable es algo que realmente le importa



CÓCTEL DE ENTRADA (1H)

Buffet de quesos: Queso de oveja, brie, azul, cheddar

Buffet de ibéricos: Jamón ibérico con cortador,
Caña de lomo ibérica, chorizo ibérico y salchichón ibérico

Buffet de mini ensaladas.

Salmorejo cordobés con huevo y virutas de jamón

Salpicón de marisco

Aguacate con bacalao ahumado

Tostas de salmorejo con bacalao

Tostas de anchoas con queso y cherry

Dátiles rellenos de Queso Tierno y Piñones

Uvas rellenas de Roquefort y Nueces

Cucharillas.

Palmito con Salmón y Caviar,

pulpito a la Gallega y Habitas con jamón

Tostas calientes.

Gulas con Ajitos y Guindilla,

Revuelto de bacalao

Chupitos de gazpachos

Puestecito de pescaito frito: calamares, bacalao, tortillitas de camarones, boquerones.
Croquetas caseras, Batata rellena de Gambas, Pechuga con Almendras, Jamoncitos de
Codorniz, Brocheta de Gamba con Bacon y Berenjenas fritas con miel de caña.

BEBIDAS

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Fino CB, Vino Rioja crianza, Vino Blanco Joven



PRIMER PLATO

Salmon al cava en base de espinacas

o

Lenguado relleno en salsa de pimientos de piquillo

o

Ensalada de langostinos con vinagreta

SORBETE

Limón, mandarina

SEGUNDO PLATO

Carrillada ibérica con salsa de almendras, patatas paja y rollito pimientos verdes tres colores

o

Solomillo blanco con crujiente, patatas panadera y rollito de espárragos.

o

Lindos de solomillo a la crema con patatas panadera

POSTRE

Tarta Nupcial o semifrío presentado, chupito de Pedro Ximenez y Cava

BARRA LIBRE

(4 Horas incluidas) Buffet de golosinas y frutos secos

BEBIDAS

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Fino CB, Vino Rioja crianza, Vino Blanco Joven

(PRECIO A CONSULTAR)



MENÚ DE NIÑOS N.º 1
APERITIVOS VARIADOS

Plato Combinado

Flamenquín
Tortilla de Patatas
Croquetas
Medias Noches: Chopped, Queso...

POSTRE

Tarta y Helado

MENU DE NIÑOS N.º 2
APERITIVOS VARIADOS

Plato Combinado

San Jacobo de Carne
Tortilla de Patatas
Palitos de Merluza
Patatas Fritas

POSTRE

Tarta y Helado

(PRECIO A CONSULTAR)



NUESTRA CARTA

(Si quisiera incluir algún plato de la lista consulte presupuesto)

Bacalao confitado con base de tomate y ajitos fritos (+3€)

Caldo con picatostes, hierbabuena y huevo duro (como entrante +2,50€)

Salmorejo con jamón y huevo de codorniz (como entrante + 3.50€)

Crema de calabaza a la naranja (como entrante + 2.50€)

Crema de champiñón (como entrante + 2.50€)

Crema de espárragos verdes y picatostes (como entrante +3.50€)

Crema de melón con chips de jamón ibérico (como entrante +3€)

Vichisua (entrante +2.50€)

Crema de nécoras (como entrante +3.50€)

Dorada con ajitos y lecho de patatas (suplemento + 3.20€)

Dueto de merluza y bacalao confitados (suplemento +5€)

Ensalada de espinacas nueces y roquefort (+2€)

Ensalada de quesos (+2€)

Ensalada de rape con langostinos (+3€)

Ensalada tropical con langostinos presentado en piña (+3.5€)

Gambas y langostinos (+2.75€)

Mariscada especial (+5€)

Lubina al hinojo con patata natural (+5€)

Lubina con lecho de patata y piquillo (+5€)



Merluza de pincho al aroma de puerros (+5.50€)

Merluza en salsa verde (+5)

Pez espada a la cordobesa (+3.50€)

Revuelto de salmón y setas (+1€)

Val-au-vent de marisco y pescado en salsa al cava (no suplemento sustituir por 1º)

Chuletas de cordero con patatas paja (+3.50€)

Churrasco dos salsas con patatas panadera (+1.50€)

Entrecot de ternera al gusto (+3€)

Lomo de ternera a la pimienta (+€)

Presa ibérica dos salsas (+5€)

Presa ibérica con crujiente y salsa PX (+5€)

Presa ibérica con foie y salsa tinto (+5.75€)

Puntas de solomillo de cerdo al jerez (no suplemento sustituir por 2º)

Rabo de toro con patatas panadera (+2€)

Secreto ibérico con guarnición (+3.75€)

Solomillo ibérico con crujiente de bacon (+4€)

Solomillo de ternera al PX (+5.50€)

Solomillo de ternera dos salsas (+5.50€)

Solomillo de ternera a la Brosch (+5.50€)



SELECCIÓN DE APERITIVOS DE CÓCTEL DE ENTRADA

(Si quisiera hacer alguna variación en los aperitivos de la copa de entrada consulte presupuesto)

Surtidos de ibericos (+0.50€)

Brocheta de boquerones con vinagre (incluir +0.50€)

Brochetas de alcachofas con anchoas y piquillo (incluir +0.50€)

Brocheta de atún ahumado y queso (incluir + 0.50€)

Brochetas de langostinos con cherry (incluir + 0.50€)

Brochetas de pescado (+0.35€)

Canapés de queso (+0.35€)

Canapés de anchoas con mango y kiwi (incluir +0.35€)

Tostas de perdiz en escabeche (incluir + 0.35€)

Tostas de ventresca(cambio sin suplemento) (+0.35€)

Tostas de queso de Zuheros y confit de manzana (cambio sin suplemento) (+0.35€)

Caramelitos de perdiz (+0.35€)

Caramelitos de foie (+0.35€)

Caramelitos de morcilla (+0.35€)

Cogollitos con ajitos y anchoas (0.75€)

Cucharillas con gulas, ajitos y guindillas (+0.25€)

Cucharillas de alcachofas con anchoas (+0.25€)

Cucharilla con pipirrana de langostinos (+0.25€)

Cucharilla de carrillada ibérica (+0.75€)



- Cucharilla de habitas baby con jamón (+0.75€)
- Cucharillas de rabo de toro (+0.75€)
- Cucuruchos variados de pescaditos (+0.75€)
- Rollos de salmón y ensaladilla (+0.90€)
- Surtido de tartaletas (+0.50€)
- Empanada de york y queso (0.35€)
- Empanada gallega (0.30€)
- Flamenquín serrano troceado (0.35€)
- Gamba blanca de Huelva con salsa rosa (+0.75€)
- Gambas rebozadas (+0.35€)
- Molletitos variados (+0.50€)
- Pechuga al limón (+0.25€)
- Serranitos con huevo de codorniz y jamón (+0.50€)
- Buñuelos de espinacas con gambas (+0.25€)
- Calabacín con orejones (+0.25€)



COMPOSICIÓN DE LA BARRA LIBRE

Ginebra

Larios, Gordon's, Beefeater, Bombay

Ron

Bacardí, Brugal, Barceló, Cacique, Negrita

Habana club 3 y 5 años

Vodka

Whisky

Ballantines, J&B, White Label

DYC 8 Años Cutty Sark

Martini Blanco y Rojo

Bailey, Malibú

Licores de Frutas sin Alcohol

La 5ª hora de barra libre sería 5€ por el 100% de los adultos



EL PRECIO INCLUYE:

Cóctel de entrada durante 1h

Puestecitos tematicos

Prueba degustación de menú para 6 personas

Servicio de camareros 1 cada 15 comensales

Personal de office

Ornamentación de mesas

Menaje completo

Número de mesas

Protocolo

Servicio de limpieza de baños cada hora

Decoración del entorno siempre que éste lo admita

Barra libre de 4 horas con buffet de frutos secos y golosinas

RECENA COMPLETA:

Pastelitos finos, brochetitas de frutas, molletitos calientes de tocino y morcilla, caldo serrano. **Precio: 5€ por persona adulta.**



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Presupuesto para un mínimo de 150 personas adultas asistentes. Si la contratación se realizara por un número inferior a 150 adultos, siempre ésta sería la última cantidad de menús a facturar.
- El número total de comensales deberá facilitarse al menos 5 días antes del evento, junto con el croquis y protocolo final.
- El menú seleccionado será igual para todos los invitados aunque tenemos menús adaptados a todas las necesidades: celíacos, diabéticos, vegetarianos...
- A excepción de la calidad y excelencia de nuestros productos lo demás es modificable. Nuestros menús están sujetos a los cambios que se deseen realizar, ajustando el precio a dicha selección.
- El alquiler de las instalaciones que se escojan para la celebración, no está incluido en el precio.
- Los presupuestos estarán cerrados a falta de ver las instalaciones, acceso de camiones, dificultades técnicas... esto puede causar una alteración en el precio.
- Para realizar la reserva de fecha es necesario firmar un contrato y depositar una cantidad mínima de 1500€ en concepto de fianza, que se descontara de la factura final a la finalización del evento. si no se confirmase la fecha el catering se reserva el derecho de ponerla a disposición de otros posibles clientes.
- La reserva no se considera firme hasta que no se efectúe la misma. En todo caso al anular la fecha se pierde y al posponerla se guarda.
- El pago se realizara dentro de las 48 horas siguientes a la finalización del evento.

SERCOLU CATERING queda a su entera disposición por si necesita algún otro tipo de información complementaria. Nuestro fin es darle el mejor servicio posible.

Departamento comercial de Sercolu Catering

