



MENÚS

COMUNIONES



COCKTAIL ALMUERZO

Olivas, Almendras Tostadas

Patatas Fritas

Jamón Ibérico

Queso de Oveja

Caña de Lomo Ibérica

Gamba Blanca con Salsa Rosa

Langostinos con Salsa Rosa

Cucharitas Frías:

Salpicón

Palmito con Salmón y Caviar

Pipirrana con Langostinos

Tostas Variadas:

Anchoas con Tomate Natural

Salmorejo con Bacalao y Ajitos

Ventresca con Pimientos del Piquillo

Gulas con Ajitos Fritos

Cucharitas Calientes:

Revuelto de Bacalao

Habitas con Jamón

Fritos Variados

Bolitas de Flamenquín, Croquetas Caseras

Bacalao, Pechuga Al Limón

Dátiles con Bacón, Calabacín con Orejones

Berenjenas con Miel

Bocaditos de Solomillo Asado Frío

Pastelitos Finos

Café

BEBIDAS

Cervezas, Refrescos, Agua Mineral,

Vino Fino Montilla-Moriles

Vino Tinto Rioja Cosecha

(PRECIO A CONSULTAR)

SERCOLU CATERING

C/Alicatadores nº19, 14013, Córdoba

www.gruposercolu.es /comercial@gruposercolu.es

957420238



**MENU 1
(COMUNION)**

Olivas

Almendras Tostadas

Patatas Fritas

Jamón Reserva

Queso Curado

Caña de Lomo

Tortilla de Patatas

Empanada Gallega

Cucharitas Frías:

Salmorejo y Salpicón

Tostas Variadas:

Salmón Ahumado y Anchoas

Cucharitas Calientes:

Rabo de Toro

Carrillada en Salsa con Patatas Paja

Fritos Variados

Bolitas de flamenquín, Croquetas Caseras

Bacalao, Calamares

Brochetas de Pescado, Berenjenas con Miel

Molletitos de Almodóvar:

Tocino y Morcilla

ARROZ CORDOBÉS

Tarta o Pastelitos Finos

Café

BEBIDAS

Cervezas, Refrescos, Agua Mineral,

Vino Fino Montilla-Moriles

Vino Tinto Rioja Cosecha

(PRECIO A CONSULTAR)

SERCOLU CATERING

C/Alicatadores nº19, 14013, Córdoba

www.gruposercolu.es /comercial@gruposercolu.es

957420238



**MENU 2
(COMUNION)**

Olivas

Almendras Tostadas

Patatas Fritas

Jamón Reserva Curado

Queso Curado

Caña de Lomo

Tortilla de Patatas

Empanada Gallega

Cucharitas Frías:

Salmorejo y Salpicón

Tostas Variadas:

Salmón Ahumado y Anchoas

Cucharitas Calientes:

Rabo de Toro

Carrillada en Salsa con Patatas Paja

Fritos Variados

Bolitas de flamenquín, Croquetas Caseras

Bacalao, Calamares

Brochetas de Pescado, Berenjenas con Miel

Molletitos de Almodóvar:

Tocino y Morcilla

PARRILLADA DE CARNE:

Chuletitas de Cordero, Entrecot de Ternera, Churrasco, Pinchitos de Pollo Guarnición
de

patatas panaderas y pimientos verdes con salsa Verde

Tarta o Pastelitos Finos

Café

BEBIDAS

Cervezas, Refrescos, Agua Mineral,

Vino Fino Montilla-Moriles

Vino Tinto Rioja Cosecha

(PRECIO A CONSULTAR)

SERCOLU CATERING

C/Alicatadores nº19, 14013, Córdoba

www.gruposercolu.es /comercial@gruposercolu.es

957420238



**MENU 3
(COMUNION)**

Olivas

Almendras Tostadas

Patatas Fritas

Jamón Ibérico

Queso de Oveja

Caña de Lomo Ibérica

Gamba Blanca con Salsa Rosa

Langostinos con Salsa Rosa

Cucharitas Frías:

Salpicón

Palmito con Salmón y Caviar

Pipirrana con Langostinos

Tostas Variadas:

Anchoas con Tomate Natural

Salmorejo con Bacalao y Ajitos

Ventresca con Pimientos del Piquillo

Gulas con Ajitos Fritos

Cucharitas Calientes:

Revuelto de Bacalao

Habitas con Jamón

Fritos Variados

Bolitas de flamenquín, Croquetas Caseras

Bacalao, Pechuga Al Limón

Dátiles con Bacón, Calabacín con Orejones

Berenjenas con Miel

Solomillo Asado Frío

ARROZ CORDOBÉS

Tarta o Pastelitos Finos

Café

BEBIDAS

Cervezas, Refrescos, Agua Mineral,

Vino Fino Montilla-Moriles

Vino Tinto Rioja Cosecha

(PRECIO A CONSULTAR)

SERCOLU CATERING

C/Alicatadores nº19, 14013, Córdoba

www.gruposercolu.es /comercial@gruposercolu.es

957420238



**MENU 4
(COMUNION)**

Olivas, Almendras Tostadas, Patatas Fritas

Jamón Ibérico
Queso de Oveja
Caña de Lomo Ibérica

Gamba Blanca con Salsa Rosa
Langostinos con Salsa Rosa

Cucharitas Frías:

Salpicón

Palmito con Salmón y Caviar
Pipirrana con Langostinos

Tostas Variadas:

Anchoas con Tomate Natural
Salmorejo con Bacalao y Ajitos
Ventresca con Pimientos del Piquillo
Gulas con Ajitos Fritos

Cucharitas Calientes:

Revuelto de Bacalao, Habitas con Jamón

Fritos Variados

Bolitas de flamenquín, Croquetas Caseras, Bacalao, Pechuga Al Limón

Dátiles con Bacón, Calabacín con Orejones

Berenjenas con Miel

Solomillo Asado Frío

PARRILLADA DE CARNE:

Chuletitas de Cordero, Entrecot de Ternera, Churrasco, Pinchitos de Pollo Guarnición
de

patatas panaderas y pimientos verdes con salsa Verde

Tarta o Pastelitos Finos

Café

BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos

Vino Fino "Los Amigos"

Vino Tinto Rioja Cosecha

(PRECIO A CONSULTAR)

SERCOLU CATERING

C/Alicatadores nº19, 14013, Córdoba

www.gruposercolu.es /comercial@gruposercolu.es

957420238



MENU CON APERITIVOS EN MESA

Aperitivos en Mesa

Patatas Fritas, Olivas Rellenas, Almendras Fritas

Jamón Serrano

Queso Manchego, Caña de Lomo

Tartaletas Variadas:

Salmorejo y Ensaladilla

Fritos Variados:

Bolitas de Flamenquín, Croquetas Caseras, Bacalao, Tortillitas Camarones

Para Empezar...

Gazpacho de Almendras con Pasas y Manzana Reineta

Para Continuar...

Revuelto de Patatas con Bacalao Ahumado

Para Terminar...

Carrillada en Salsa de Almendras con Patatas Panadera

Y de Postre...

Postre Presentado

Café

Bodega...

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos

Vino Fino Montilla-Moriles,

Vino Joven Afrutado, Vino Tinto Cosecha

Cava

(PRECIO A CONSULTAR)

SERCOLU CATERING

C/Alicatadores nº19, 14013, Córdoba

www.gruposercolu.es /comercial@gruposercolu.es

957420238



**MENU 5
(COMUNION)**

COPA DE ENTRADA

Almendras Tostadas

Jamón Reserva

Queso Curado en su Corteza

Caña de Lomo

Empanada Gallega

Surtido de Tartaletas

Canapés Variados

Fritos variados

Croquetas caseras, Bolitas de Flamenquín, Bacalao,

Pinchos de York, Berenjenas con Miel

ALMUERZO

Gazpacho Rojo con Verduritas de la Huerta

Ensalada de Frutos del Mar Regada con Aceite de Oliva

Solomillo de Cerdo Dos Salsa con Guarnición

Tarta y Café

BEBIDAS

Agua Mineral, Cervezas, Refrescos,

Vino Fino Montilla-Moriles

Vino Joven Afrutado

Vino Tinto Rioja Cosecha

Cava

(PRECIO A CONSULTAR)

SERCOLU CATERING

C/Alicatadores nº19, 14013, Córdoba

www.gruposercolu.es /comercial@gruposercolu.es

957420238



**MENU 6
(COMUNION)**

COPA DE ENTRADA

Almendras Tostadas

Jamón Ibérico

Queso de Oveja

Caña de Lomo Ibérica

Tostas Variadas:

Salmorejo con bacalao y Ajitos Fritos,

Gulas con Ajitos Fritos

Ventresca con Pimientos del Piquillo

Surtido de Fritos:

Pescaito Frito

Gambas Rebozadas

Croquetas de la casa

Pechuga Al Limón

Dátiles con Bacón

Berenjenas con Miel

ALMUERZO/ CENA.

Gazpacho de Almendras

Con pasas de Corinto y Manzana

Ensalada de rape con Langostinos y Verduritas de la Huerta

Aliñada con Aceite de Oliva

Solomillo de Cerdo con Salsa de Setas y Guarnición

Postre Especial Presentado

Tarta y Café

BEBIDAS

Agua Mineral, Cervezas, Refrescos,

Vino Fino Montilla-Moriles

Vino Joven Afrutado

Vino Tinto Rioja Crianza

Cava

(PRECIO A CONSULTAR)

SERCOLU CATERING

C/Alicatadores nº19, 14013, Córdoba

www.gruposercolu.es /comercial@gruposercolu.es

957420238



MENU 7 (COMUNION)

COPA DE ENTRADA

Jamón Ibérico Cinco Bellotas Al Corte
Queso de Oveja en Aceite de Oliva

Tostas variadas:

Salmorejo con bacalao y Ajitos Fritos
Anchoas con Tomate Natural
Gulas con Ajitos Fritos

Cucharitas Calientes:

Habitas con jamón Serrano
Revuelto de Verduras

Molletitos de Carrillada
Molletitos de Rabo de Toro

Surtido de Fritos:

Langostinos Frescos con su cola,
Bacalao,
Rape Rebozado
Calabacín con Orejones
Batatas Rellenas de gambas
Croquetas de rape con Espinacas y Piñones
Delicias de Elche
Berenjenas con Miel

ALMUERZO/ CENA.

Crema de Melón con Virutas de Jamón serrano

Val-au-Vent de Pescado y Marisco Regado de Salsa Al cava

Solomillo Ibérico con Crujiente de Jamón en Salsa P.X y Guarnición

Postre Especial Presentado
Tarta y Café

BEBIDAS

Agua Mineral, Cervezas, Refrescos,
Vino Fino Montilla-Moriles
Vino Joven Afrutado
Vino Tinto Rioja Crianza
Cava

(PRECIO A CONSULTAR)

SERCOLU CATERING

C/Alicatadores nº19, 14013, Córdoba

www.gruposercolu.es /comercial@gruposercolu.es

957420238



MENU 8 (COMUNION)

COPA DE ENTRADA

Jamón Ibérico de Cinco Bellotas Al Corte
Queso de Oveja en Aceite de Oliva
Caña Ibérica Cinco Bellotas

Tomatitos Cherry Rellenos

Cucharitas Frías

Melón y Pomelo con jamón Serrano
Palmito con Salmón y Caviar Negro

Tostas variadas

Gulas con Aceite de Oliva
Revuelto de bacalao con Patatas

Fritos Selectos:

Merluza Fresca de Pincho a la Romana
Rape Rebozado,
Langostinos Orli
Batata Rellena de Gambas,
Buñuelos de Espinacas y Piñones
Pechuga de Codorniz

ALMUERZO/ CENA.

Crema o Gazpachos

Ensalada de Quesos con Miel de Caña y Piñones

Solomillo de Ternera a la Parrilla con Guarnición

Postre Especial Presentado

Tarta y Café

BEBIDAS

Agua Mineral, Cervezas, Refrescos,
Vino Fino Montilla-Moriles
Vino Joven Afruitado
Vino Tinto Rioja Crianza
Cava

(PRECIO A CONSULTAR)

SERCOLU CATERING

C/Alicatadores nº19, 14013, Córdoba

www.gruposercolu.es /comercial@gruposercolu.es

957420238



MENU INFANTIL 1

PLATO COMBINADO

Flamenquín

Tortilla de Patatas

Croquetas

Medias Noches: Chopped, Queso...

POSTRE

Tarta y Helado

MENU INFANTIL 2

PLATO COMBINADO

San Jacobo de Carne

Tortilla de Patatas

Palitos de Merluza

Patatas Fritas

POSTRE

Tarta y Helado

(PRECIO A CONSULTAR)

Nota: Este tipo de menú es opcional con el menú de adultos, entendiendo que los niños comen en menor medida. En el precio de este menú va incluido no sólo el coste del menú de niños, sino también el montaje de la mesa, mantelería, sillas, vajilla, servicio de camareros, etc. Es decir, que necesariamente habría que poner un menú al niño que se le montara servicio, para así poder hacer frente a los costes anteriormente mencionado.

SERCOLU CATERING

C/Alicatadores nº19, 14013, Córdoba

www.gruposercolu.es /comercial@gruposercolu.es

957420238



EL PRECIO INCLUYE EN CUALQUIERA DE LAS OPCIONES:
SERVICIO DE “MAITRE”
MONTAJE DE COMEDOR (MESAS, SILLAS, MANTELERIA, VAJILLA,
CUBERTERIA Y CRISTALERIA)
ORNAMENTACION DE MESAS (CENTRO FLORAL)
TARJETAS DE MENU
PERSONAL DE “Office”
SERVICIO DE CAMAREROS (UN CAMARERO CADA 20 COMENSALES,
SIEMPRE QUE EL
NÚMERO DE PLAZAS NO SEA INFERIOR A 40 INVITADOS)
DURACION COPA DE ENTRADA (1 HORA MAXIMO)

BUFFET DE CHUCHERIAS Y FRUTOS SECOS

EL PRECIO NO INCLUYE:

- CARPA: (Incluyendo iluminación, cortinaje y dobles techos).....18€/M2 +IVA
- o ANIMACION INFANTIL.....120€/ANIMADOR + IVA
- o ANIMACION INFANTIL CON PUESTO DE CHUCHERIAS.....350€/ANIMADOR + IVA
- o BARRA LIBRE. Incluye:
 - 1ª OPCION: (Duración 3 Horas)
 - * Hasta 150 comensales: 12€+IVA
 - * De 151 en adelante: 10€+IVA
 - 2ª OPCION: (Máx. 1,5 Horas)
 - * Por copas: 4,50€

Nota: Para elegir esta opción, el cliente deberá contratar un número mínimo de copas, ampliable una vez en el servicio. En el supuesto de que no se consuman las copas que inicialmente se contrataron se cobrarán y así cubrir los gastos de personal y material que inicialmente se predijo.



CONDICIONES DE CONTRATACION

- Precios estimados para 2017, viéndose incrementados según IPC, para años siguientes.
- El pago del Servicio se efectuará a la finalización del mismo mediante Cheque Nominativo, Talón Conformado o en efectivo.
- Al contratar, se cobrará el 30% del total en concepto de señal. La reserva no se considerará firme hasta que la misma no se efectúe.
- El cliente confirmará las plazas del servicio con cinco días de antelación. No obstante, la empresa llevará una reserva de plazas de un 5% del total de las plazas contratadas de más.
- El cliente abonará como mínimo las plazas confirmadas en la reserva, aunque no se llegaran a cubrir en su totalidad.
- Para reservas o cualquier aclaración, no duden en ponerse en contacto con nosotros.
- Le invitamos a concertar una cita, quedando a su entera disposición para informarle de todo cuanto UD. Necesite.
- Esperando que los menús sean de interés, le agradecemos la confianza depositada.

Atentamente,

Departamento Comercial