



Sercolu Catering tiene el placer de ofrecerles su carta de menús tipo cocktail 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



COPA COCKTAIL REDUCIDA

(30-45 MINUTOS DURACION)

Olivas

Almendras Tostadas

Patatas Fritas

Jamón Reserva

Queso Curado en aceite de oliva

Caña de Lomo

Degustación de Surtido de Ibéricos

Tortilla de Patatas

Hojaldres salados

Degustación de:

Salmorejo, Salpicón

Ensaladilla Rusa

BEBIDAS

Cervezas, Refrescos, Agua Mineral,

Vino Fino Montilla-Moriles

Vino Tinto Rioja Cosecha

(PRECIO A CONSULTAR)



COPA COCKTAIL FRIA

Olivas

Almendras Tostadas

Patatas Fritas

Jamón Reserva

Queso Curado en aceite de oliva

Caña de Lomo

Tortilla de Patatas

Empanada Gallega

cucharillas Variadas:

Salmorejo, Salpicón

Ensaladilla Rusa

tostas:

Salmón, Anchoas, Caviar, Queso, langostinos

Brocheta de membrillo y queso

Pinchos de guindas y piña

Bocadito de lomo al horno con dos salsas

Pastelitos Finos

BEBIDAS

Cervezas, Refrescos, Agua Mineral,

Vino Fino Montilla-Moriles

Vino Tinto Rioja Cosecha

(PRECIO A CONSULTAR)



COPA COCKTAIL TIPO I

Olivas

Almendras Tostadas

Patatas Fritas

Jamón Reserva

Queso Curado en aceite de oliva

Caña de Lomo

Pincho de Dados de Tortilla Española con cherry

Pinchos de boquerón con oliva

Brocheta de melón con chips de jamón

Cucharitas Frías:

Palmito con Salmón Ahumado y Vinagreta

Alcachofas con Pimientos del Piquillo y anchoas

Aguacate con bacalao al vinagre de modena

Tostas de Variadas de:

Salmorejo con Bacalao y Ajitos Fritos Confitado

Anchoas con Crema de Queso y Tomatito Cherry

Cucharitas Calientes

Habitas con Chips de Jamón

Revuelto de Patatas y Ahumado

Pastelitos Finos

BEBIDAS

Cervezas, Refrescos, Agua Mineral,

Vino Fino Montilla-Moriles

Vino Tinto Rioja Cosecha

(PRECIO A CONSULTAR)



COPA COCKTAIL TIPO II

Olivas

Almendras Tostadas

Patatas Fritas

Jamón Reserva Curado

Queso Curado

Caña de Lomo

Dados de Tortilla Española con capricho andaluz de salmorejo y jamón

Bocaditos salados

Tostas de Variadas de:

Salmorejo con Bacalao y Ajitos Fritos Confitado

Anchoas con Crema de Queso y Tomatito Cherry

Molletitos de Almodóvar:

Tocino y Morcilla

Degustación de gazpachos (almendras, tomate y calabacín)

Fritos Variados

Bolitas de Flamenquín, Croquetas Caseras

Cucurucho de mar:

Bacalao, Calamares, adobo

Brochetas de Pescado, Berenjenas con Miel

Pastelitos Finos

BEBIDAS

Cervezas, Refrescos, Agua Mineral,

Vino Fino Montilla-Moriles

Vino Tinto Rioja Cosecha

(PRECIO A CONSULTAR)



COPA COCKTAIL TIPO III

Olivas

Almendras Tostadas

Patatas Fritas

Jamón Reserva Curado

Queso Curado

Caña de Lomo

Dados de Tortilla Española con capricho andaluz

Hojaldres salados

Cucharitas Frías:

Palmito con Salmón Ahumado y Vinagreta

Productos de la tierra (verduritas) con queso tierno

Tostas de Variadas de:

Salmorejo con Bacalao y Ajitos Fritos Confitado

Anchoas con Crema de Queso y Tomatito Cherry

Cucharitas Calientes:

Pisto con bacalao

Degustación de:

Carrillada en Salsa con Patatas Paja

Fritos Variados

Bolitas de Flamenquín, Croquetas Caseras

Pavia de Bacalao, Calamares

Brochetas de Pescado, Berenjenas con Miel

Molletitos de Almodóvar:

Tocino y Morcilla

Pastelitos Finos

BEBIDAS

Cervezas, Refrescos, Agua Mineral,

Vino Fino Montilla-Moriles

Vino Tinto Rioja Cosecha

(PRECIO A CONSULTAR)



COPA COCKTAIL TIPO IV

Almendras Tostadas

Jamón Ibérico

Queso de Oveja en su corteza

Caña de Lomo Ibérica

Brochetas de Langostinos con cherry

Cucharitas Frías:

Palmito con Salmón Ahumado y Vinagreta

Alcachofas con Pimientos del Piquillo y anchoas

Tostas Variadas:

Salmorejo con Bacalao y Ajitos Fritos Confitado

Gulas Salteadas con Ajitos Fritos Confitados

Pincho de Anchoas con Crema de Queso y Tomatito Cherry

Cucharitas Calientes:

Revuelto de Bacalao Ahumado

Habitas con Jamón Crujiente

Pisto con bacalao

Gazpachos variados

Fritos Variados

Bolitas de Flamenquin, Croquetas, rape,

Batata Rellenas de Gambas, Calabacín con Albaricoque

Pechuguitas con Crujiente de Almendras, tortillitas con gambas

Berenjenas con Miel de Caña

Bocaditos de Solomillo Asado

Pastelería Francesa

BEBIDAS

Cervezas, Refrescos, Agua Mineral,

Vino Fino Montilla-Moriles

Vino Tinto Rioja Crianza

(PRECIO A CONSULTAR)



EL PRECIO INCLUYE EN CUALQUIERA DE LAS OPCIONES:

- * SERVICIO DE “MAITRE”
- * MONTAJE COCKTAIL
- * ORNAMENTACION DE MESAS
- * PERSONAL DE “Office”
- *SERVICIO DE CAMAREROS (siempre y cuando las plazas no sean inferiores a 40 comensales)

CONDICIONES DE CONTRATACION

- 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.
- Los precios de los menús son para el año 2.017.
- 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.

Esperando que los menús sean de interés, le agradecemos la confianza depositada.

Atentamente,

Departamento Comercial