LEPANTO
EVENTS

@Lepanto Catering

LEPANTO EVENTS

## El servicio de Lepanto Catering incluye:

Tarjetas de menús impresas.

Prueba de menú para 6 personas (para boda de más de 100 personas).

Cóctel de bienvenida.

Barra libre de tres horas.

Tentempié durante la madrugada.

Servicio de 1 camarero por cada 10 comensales.

Centros de mesa y manteles a elegir de nuestra amplia selección.

Tarta de presentación

## Reserva y forma de pago:

La reserva se confirma con un de anticipo de 3.600 euros no reembolsables.

El 50 % de la cantidad total se abonará un mes antes del evento y el 50 % restante se abonará el lunes después del evento.

La forma de pago es a través de una transferencia bancaria.

## Observaciones:

El número definitivo de asistentes se confirmará 10 días antes de la celebración por lo que no contarán las anulaciones posteriores a esa fecha límite.

## Servicios extra:

Jamón Ibérico de Recebo al corte por nuestro maestro: 450€

Jamón Ibérico de Bellota al corte por nuestro maestro: 600€

Servicio de corte de jamón a cuchillo (si el cliente aporta el jamón): 150€/unidad

Venencia de vino: 200€

Servicio de aguas de sabores previo a la ceremonia civil: 150€

Buffet de postres (tartas, bombones, helados, mousses y otras especialidades): 7€/persona.

Buffet de quesos: 4 €/persona Fuente de chocolate: 400€

Kebab (pan pita, verduras y salsas): 450€

Carrito de perritos calientes: 300€ más 1,5€/unidad.

Buffet de chuches: 350€

Recena con hamburguesas o pizzas: 4€/persona (para eventos de más de 100 personas)

Hora extra de barra libre: 600 €

Hora extra de servicio de camareros: 300€ (consulte las condiciones)

Staff menú: 50€ plato principal y postre.

Staff menú completo: 70€

Estos precios no tienen el I.V.A. incluido

# APERITIVO FRIO & CALIENTE

Bombón de buey con nieve de parmesano

Sablé de aceitunas negras con crema de aceite de oliva

Tomate en rama semiseco, guacamole y vinagre balsámico de Módena

Philo pizza de orégano

Mini mollete de Antequera con encurtidos y salazones

Brocheta de ahumado con huevas de salmón

Bizcocho de pistacho, foie mi-cuit y crumble de almendras

Aceitunas esferificadas con naranja

Pan relleno de queso Payoyo con ibérico

Langostinos al estilo Joël Robuchon

Samosa de habitas con jamón

Gambón Kataifi marinado al curry y crocante

Pulpo en tempura suave, pesto de tomate seco

Mini keftas de ternera con yogur y menta

Buñuelos de bacalao cremosos

Brocheta de pavo con majado de cilantro y jengibre

Dados de ternera especiados y salsa ponzu

LEPANTO EVENTS

# MENÚ 1

—

Gazpacho andaluz, centollo gallego, pipirrana,
esferas de AOVE

****

Raviolis cremosos de boletus y trufa, salsa de foie
fresco y Bordelesa

****

Ternera melosa, samosa crujiente de habitas baby,
parmentierre de apionabo

****

Hojaldre con crema pastelera, helado de vainilla
y salsa bitter.

****

Vinos:
Blanco D.O. Verdejo
Tinto Reserva D.O Rioja
Cava Brut Lepanto

****

Pan artesano

****

Locuras de Lepanto
Café e infusiones

El precio de este menú es de 125€ por persona, IVA no incluído.

# MENÚ 2

–

Langostinos de Sanlúcar soasados, tagliatelle con jugo de carabineros, edamame especiado y tomate seco

****

Granizado de limón con escarcha de cítricos

****

Pintada crocante con setas y trufa, falso risotto de quinoa y patata, puerros confitados

****

Babarua de ron, salsa de turrón y helado de mango

****

Vinos:
Blanco D.O. Verdejo
Tinto Reserva D.O Rioja
Cava Brut Lepanto

****

Pan artesano

****

Locuras de Lepanto
Café e infusiones

El precio de este menú es de 131€ por persona, IVA no incluído.

LEPANTO EVENTS

# MENÚ 3

—

Salmorejo de remolacha, burrata, pesto de rúcula selvática y piñones tostados

****

Lubina asada, souquet de cigalas, tartar de trigueros, albahaca y crujiente de aceituna negra

****

Lingote de pato azulón deshuesado con dados de manzana asada

****

Millenium de chocolate de leche, frutos rojos flambeados al whisky y costrón de chocolate.

****

Vinos:
Blanco D.O. Verdejo
Tinto Reserva D.O Rioja
Cava Brut Lepanto

****

Pan artesano

****

Locuras de Lepanto
Café e infusiones

El precio de este menú es de 134€ por persona, IVA no incluído.

# MENÚ 4

–

Canelones de centollo con su carabinero asado
e infusión dehinojo

****

Merluza en lomo estilo Guetaria, porrusalda ahumada,
guisantes con orejones y cebolleta glaseada

****

Solomillo de vaca, patatas Puente Nueva, asadillo de piquillos y
puré de AOVE

****

Abanico de helados naturales, tocino de cielo,
frambuesas y culi de maracuyá.

****

Vinos:
Blanco D.O. Verdejo
Tinto Reserva D.O Rioja
Cava Brut Lepanto

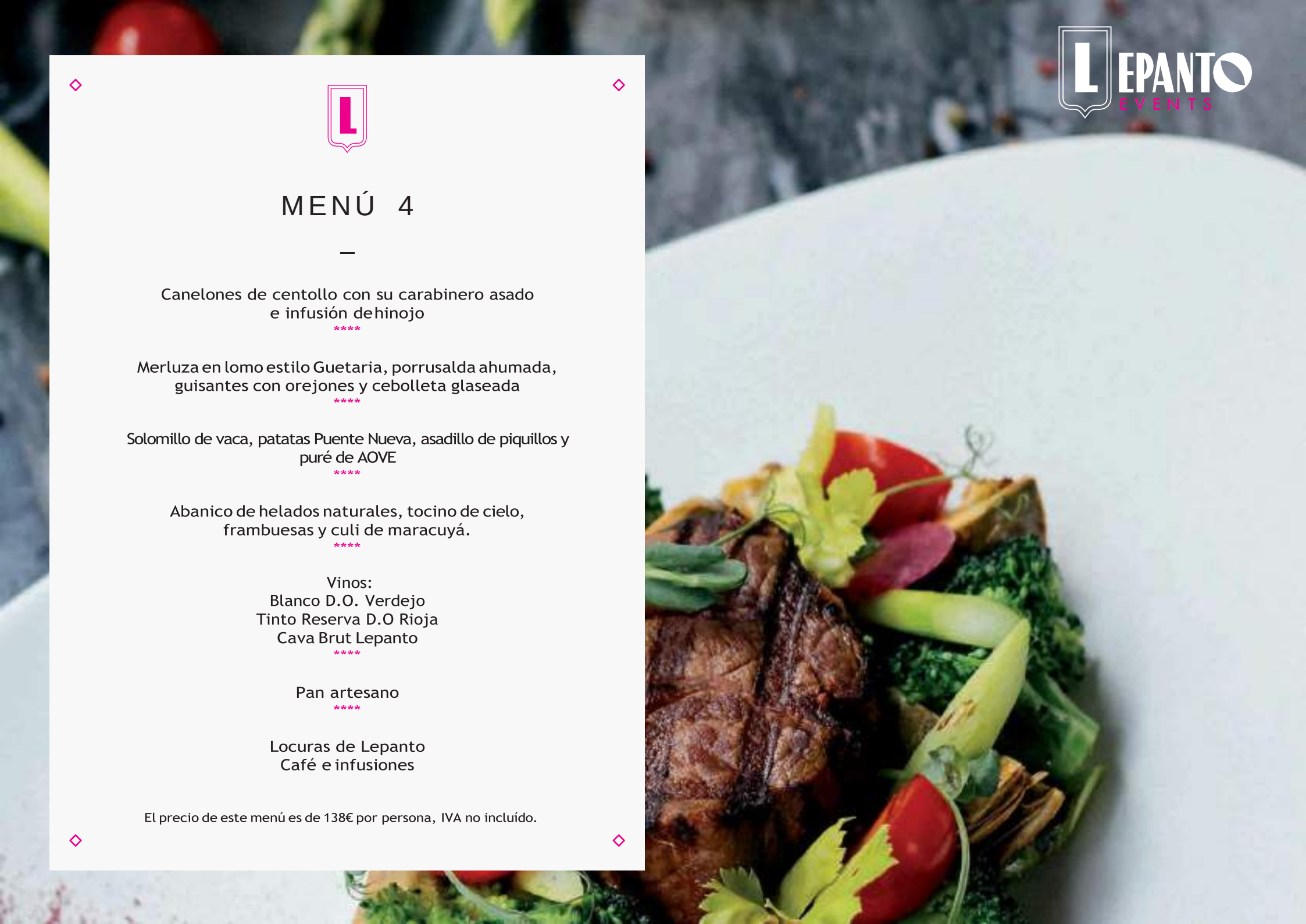
****

Pan artesano

****

Locuras de Lepanto
Café e infusiones

El precio de este menú es de 138€ por persona, IVA no incluído.



# MENÚ 5

–

Pipirrana cremosa de bogavante y carabinero con cebolla encurtida y vinagreta de Jerez.

****

Rodaballo del Cantábrico al aceite de oliva y cilantro

****

Paletilla de corderito lechal con quinoa al estilo safardi

****

Refrescante frutas tropicales y sorbete de manzana verde.

****

Vinos:
Blanco D.O. Verdejo
Tinto Reserva D.O Rioja
Cava Brut Lepanto

****

Pan artesano

****

Locuras de Lepanto
Café e infusiones

El precio de este menú es de 142 € por persona, IVA no incluido.

# MENÚ 6

—

Tartar de aguacate y mango, wakame y sésamo,
lechugas vivas

****

Bogavante salteado, beurre blanc de moluscos y caviar,
duxelle de setas y sriracha

****

Solomillo de ternera blanca macerada con perrins y
mostaza, breseado con olivos, y tapenade de
tomate seco gratinado con sabayón de champagne

****

Postre imperial tostado al cognac, rizo de chocolate.

****

Vinos:
Blanco D.O. Verdejo
Tinto Reserva D.O Rioja
Cava Brut Lepanto

****

Pan artesano

****

Locuras de Lepanto
Café e infusiones

El precio de este menú es de 145 € por persona, IVA no incluído.