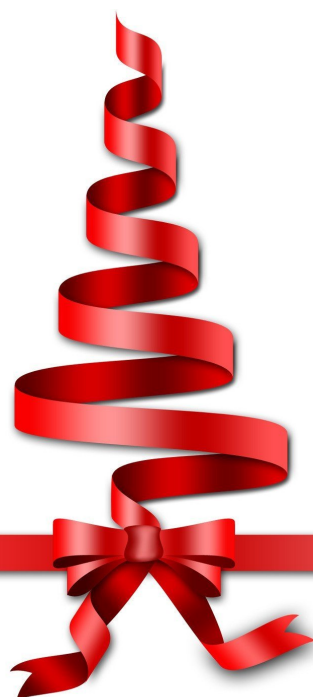
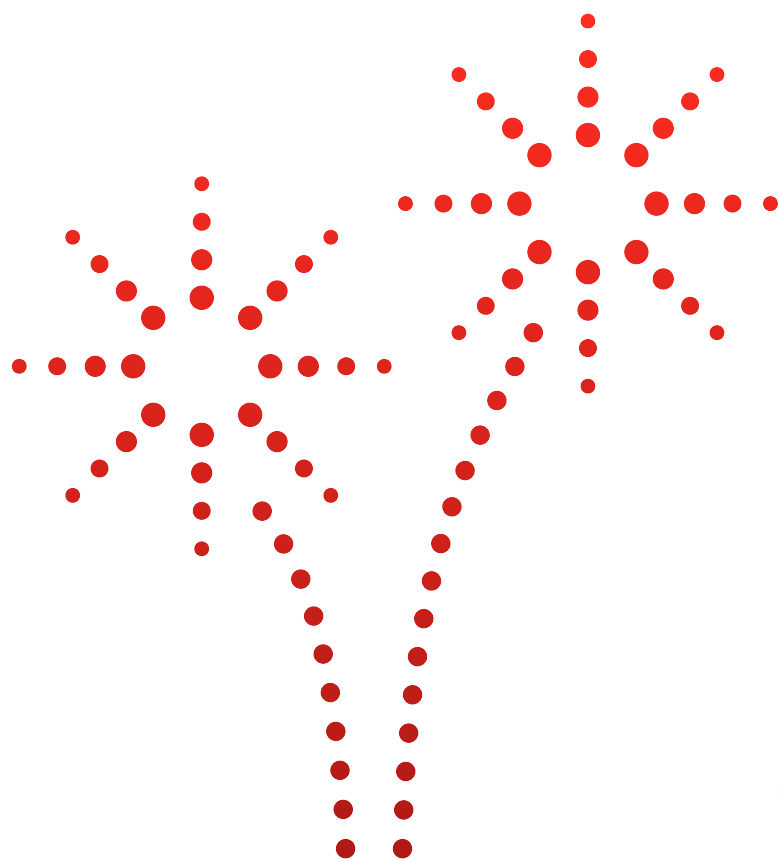


Cateríng La Despensa

Menús Navidades 2019



Menú 1: (Entrantes a compartir)

Jamón de cebo cortado a mano.

Tabla de queso manchego con dos variedades.

Bombón de foie. (3 unidades por persona)

Surtido de ibéricos de Salamanca.

Plato principal: (a elegir 1)

Solomillo al Pedro Ximenez con guarnición de setas.

Muslo de ave relleno de foie.

Suprema de salmón en papillote con verduras al teriyaki.

Postre

Arbolito de Navidad

Precio por persona 22€



Menú 2 : (Entrantes a compartir)

Jamón de cebo cortado a mano.

Tabla de queso manchego con dos variedades.

Bombón de foie. (3 unidades por persona)

Surtido de ibéricos de Salamanca.

Brocheta de langostino tigre con albahaca y tomate seco.

Plato principal: (a elegir 1)

Brownie de buey con setas.

Carrillada de cerdo al vino tinto con guarnición de verduras.

Suprema de merluza a la gallega.

Postre

Arbolito de Navidad

Precio por persona 25 €



Menú Infantil

Jamón serrano

Queso manchego

Croquetas variadas

Plato principal

Escalope de ave con patatas

Postre

Arbolito de Navidad

Precio por niño (hasta 10 años) 14 €



Menú vegetariano

Coca valenciana de verduras

Tartar de tomate con albahaca

Taboulé con frutos secos y pasas

Plato principal

Lasaña vegetal

Postre

Naranja con canela

Precio por persona 20 €



Carnes (ración)

- Solomillo de cerdo al Pedro Ximenez y sal.setas 7,50 € rac.
- Solomillo de cerdo a la mostaza antigua y guarnición 7,00 € rac.
- Codillo de cerdo a la mostaza 6,00 € rac.
- Pularda rellena de fueie y salsa frutos rojos 7,00 € rac.
- Brownie de buey y setas con guarnición 7,50 € rac.
- Mechado de ave con foie y guarnición 6,50 € rac.
- Garreta de cordero al horno con guarnición 7,50 € rac.
- Magret de pato braseado con frutos rojos 10,00 € rac.
- Confit de pato al Oporto con pera al vino 7,50 € rac.
- Carrillada al vino tinto con guarnición 8,00 € rac.
- Costillar de cerdo tipo americano BBQ 10,00 €
- Solomillo cerdo hojaldrado 4 raciones 28,00 €
- Pollo relleno 8 raciones 35,00 €
- Paletilla cordero nacional 30,00 €



Pescados (ración)

- | | |
|---|--------------|
| - Suprema de salmón con verduras teriyaky | 7,50 € rac. |
| - Ali pebre de anguilas. | 9,50 € rac. |
| - Ali pebre de rape. | 8,00 € rac. |
| - Zarzuela de marisco y pescado | 10,00 € rac. |

Entrantes

- | | |
|--|---------|
| - Rillete de salmón con pan nordico 300 gr. | 15,00 € |
| - Tartár de salmón con aguacate 300 gr. | 19,00 € |
| - Tartár de atún con mango 300 gr. | 19,00 € |
| - Ensalada de brotes verdes con naranja y langostino | 10,00 € |
| - Bombones surtidos de foie y de queso (10 unid) | 15,00 € |
| - Tabla de quesos nacionales. (300 gr.) | 9,00 € |
| - Ibéricos de Salamanca (150 gr.) | 7,50 € |
| - Jamón Serrano Cebo (200 gr.) | 11,50 € |

Postres

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| - Gourmet chocolate macaron | 4,50 € unidad |
| - Semifrio italiano de limoncello | 4,50 € unidad |
| - Sable chocolate y caramelo | 4,50 € unidad |
| - Tarta Tatín | 4,50 € unidad |

*** TODOS LOS POSTRE SON INDIVIDUALES**



Horario:

24 de Diciembre: abrimos hasta las 19:00h. (reservas hasta el día 19/12)

25 de Diciembre: abrimos hasta las 15:00h. (reservas hasta el día 19/12)

31 de Diciembre: abrimos hasta las 19:00h. (reservas hasta el día 27/12)

01 de Enero: Cerrado

06 de Enero: abrimos hasta las 15:00

Nuestra cocina trabaja durante la madrugada previa en días tan señalados, a partir de las 10:00 se pueden recoger encargos y es algo que recomendará desde este año para evitar esperas,

- **Las reservas se realizará vía correo electrónico. IMPORTANTE (para la recogida se pedirá nombre y apellidos además de hora de recogida) por lo tanto recordad bien a nombre de quien se hizo la reserva.** Para pedidos superiores a 10 menús se abonará mediante transferencia bancaria el 50% del importe para confirmar la reserva.
- No se admiten pedidos con menús diferentes, es decir, todos eligen el mismo menú (excepto menú infantil y vegetariano).
- Servicio a domicilio (CONSULTAR) hasta las 18:00 h. Gratuito en pedidos superiores a 150€. Hasta completar rutas. (Los encargos a domicilio se abonarán los días previos mediante transferencia bancaria. (Día 25 NAVIDAD NO REPARTIMOS).
- Presentación y preparación ; los entrantes se presentan en bandejas ya listas para colocar al centro, cada cuatro comensales . Las carnes y pescados están envasados de forma individual (envase para calentar 5" en microondas)y los postres se envasan según cantidad de comensales.

Para cualquier aclaración le atenderemos en el 963634991 / 670335439

www.cateringladespensa.com

Kateringladespensa@gmail.com