

Casa Andrés

Catering
BUSINESS & EVENTS



Menús Empresa y Navidad 2022 Casa del Val (Andújar)



Telf. Reservas: 615 18 18 12 – 953 794 915



MENÚ 1 tipo Cóctel

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO AL CORTE
TAQUITOS DE QUESO OVEJA CON MIEL Y NUECES
PULPO A LA FEIRA CON CREMOSO DE PATATA
SALMOREJO CORDOBÉS CON HUEVITO DE CORDONIZ Y JAMON
PIKA DE PIPIRRANA DE HABITAS CON BACALAO
MINI CORNETTO DE ENSALADILLA DE CALAMAR Y ALIOLI
TARTAR MALAGUEÑO CON BOLETUS Y ENCURTIDOS
PINCHO DE PRESA IBÉRICA CON MERMELADA DE PIQUILLO
CARRILLERA DE CREDO GLASEADA AL VINO TINTO
PINCHO DE GAMBON FRITO CON MAHONESA DE CURRY
MINI BURGUER CON QUESO, PIQUILLO Y MOSTAZA DIJON

POSTRE

Coulant de Chocolate con Sopa de Chocolate Blanco

BEBIDAS

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Blanco de Rueda,
Tito Rioja ó Ribera del Duero
Café e Infusiones

PRECIO: 45,50 €

MENÚ 2

APERITIVOS en MESA

Jamón Ibérico con regañás
Paté de Perdiz en Aceite de Oliva y Confitura
Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco con Salsa de Carabineros
Berenjenas fritas, toffee de cebolla y miel de caña
Cazuelita de Salmorejo Cordobés con virutas de Ibérico
Pizarra de Gambas cocidas

A elegir....

Centro de Pez Espada del "Mar a la Montaña"
(Setas Salteadas y Langostino)

Ó

Confit de Pato en Salsa de Higos al Oporto y
Mermelada de Naranja

POSTRE

Coulant de Chocolate con Sopa de Chocolate Blanco

Bebidas

Cerveza , Refrescos, Agua mineral, Tinto Rioja ó Ribera del Duero
Café e Infusiones

Precio: 52,00 €

MENU 3

APERITIVOS en MESA

Jamón Ibérico con Regañás

Pizarra de Queso de Oveja con Miel y Nueces

Paté de Perdiz en Aceite de Oliva y Confituras

Lomo de Orza en AOVE y refrito de Pimientos

Rebozaditos de Rabo de Toro con Mahonesa de Hierbabuena

Pizarra de Gambas Cocidas

A elegir...

Lomo de Bacalao Confitado sobre Tomate Casero
y Pil-pil de Almendra

Ó

Solomillo de Cerdo en Salsa Pedro Ximénez y Molde de Verduras

POSTRE

Tartita de Queso Fresco y Culis de Frambuesa

Bebidas

Cerveza , Refrescos, Agua mineral, Tinto Rioja

Café e Infusiones

Precio: 54,00 €

MENÚ 4

APERITIVOS en MESA

Jamón Ibérico con regañás

Paté de Perdiz en Aceite de Oliva y Confitura

Croquetas de Jamón Ibérico

Brioche de matrimonio (anchoa y boquerón) con salmorejo y alioli

Lomo de Orza en AOVE y refrito de Pimientos

Pizarra de Gambas y langostino Sanlucar

A elegir....

Milhojas de Bacalao y Patata al Pil-pil
con Caviar de Aceituna de Kalamata

Ó

Presas Ibéricas Asadas con Jugo Ligado de Jamón Ibérico y
Patatas Confitadas con yema de Espárrago verde

POSTRE

Esfera Gold de Cinco Chocolates

Bebidas

Cerveza , Refrescos, Agua mineral, Tinto Rioja ó Ribera del Duero

Café e Infusiones

Precio: 57,00 €

En los Precios detallados NO está incluido el IVA 10%