

Shargar Catering

BANQUETE DE BODA

CEREMONIA CIVIL

Preparación del espacio con sillas, altar, decoración floral.

Durante la celebración se puede servir:

- Copa de cava
- Cerveza
- Refrescos y zumos
- Limonada natural
- Agua mineral



APERITIVOS – TIPO COCKTAIL

Chips	Queso cabra y mermelada de melocotón
Frutos secos	Escalivada con anchoas
Mini fuets	Tortilla de patata
Mini muffins veganos	Jamón serrano
Piruletas de foie con mermelada de fresa	Fresón con boquerón en vinagre
Piruletas de parmesano	Sobrasada, queso brie y miel
Surtido de olivas	Cuadrado de queso con membrillo
Surtido chips vegetales	Mini coca escalivada
Sopa de melón	Medios huevos rellenos
Vichyssoise	Ceviche de dorada al aroma de lima y cilantro
Crema de marisco	Macaron de foie
Gazpacho	Piruleta de foie y mermelada de tomate
Sopa de sandía	Pimiento cherry con crema de queso fresco
Crema de calabaza	Vasitos de compota de pera y foie
Sopa de tomate	Carpaccio de ternera
Queso crema y salmón ahumado	Surtido de sushis



Shargar Catering

APERITIVOS CALIENTES – TIPO COCKTAIL

Patata brava con su salsa	Caramelos de Ricotta de 3 colores
Croquetas de cocido caseras	Saquito de queso y pera
Croquetas de jamón	Panzerotti rosa al salmón
Mini empanadillas de atún	Anillas de calamar a la andaluza
Migas de sémola con pescadito frito	Piruleta de langostino marinado
Corazón de alcachofa confitada con gambita al horno	Langostino marinado con panko
Torrada de sobrasada con huevo de codorniz	Twister de langostino
Champiñón frito relleno de sobrasada	Saquitos de langostino
Gambas rebozadas en gabardina	Brocheta de langostino con algas
Dátiles con bacon	Bolitas de chipirón y all i oli
Plátano frito con bacon	Samosa de espinacas y langostino
Nuggets de pollo	Pizza en porciones
Buñuelos de bacalao	Envuelto de pulpo a feira
Morro de bacalao en tempura	Mejillones al vapor
Bottoni blanco de foie con pera	Almejas al vapor
Bottoni negro de marisco	



Consulte más referencias!

Shargar Catering

BUFFETS TEMÁTICOS

Paella valenciana (mixta)	Buffet de salmón ahumado y especiado
Risotto de setas	Buffet de jamón al corte
Arroz negro	Buffet de ostras
Paella de marisco	Buffet de mariscos
Risotto parmesano	Buffet de ensaladas
Buffet de quesos	Buffet de sopitas frías

BARRA LIBRE APERITIVO

Agua mineral
Agua con gas

Cocacola / Cocacola zero
Fanta Naranja / Limón
Sprite
Tónica
Bitter Kas

Vermouth Martini Rosso
Vermouth Martini Bianco
Vermouth El Bandarra

Vino blanco
Vino tinto

Cava Brut Nature



Shargar Catering

MENU BANQUETE – PRIMEROS PLATOS - ENTRANTES

Ensalada de queso de cabra y frutos secos
Ensalada de "xatónada" con romesco
Melóncito con langostinos y vinagreta de melón
Cocktail de piña con langostinos y marisco
Carpaccio de piña con marisco y salsa rosa
Salmorejo andaluz, con huevo duro y jamón ibérico
Escalivada con anchoas y pan tostado
Sopa de tomate
Vieiras rustidas con salsa de coral
Melón con jamón
Sopa fría de melón con virutas de jamón ibérico
Sopa fría de puerros con virutas de jamón ibérico
Crema de calabaza con sus pipas torradas
Canelones de carne
Canelón de marisco
Canelón de espinacas
Paella de marisco, carne o mixta
Fideuá de marisco
Rissotto de setas y champiñones



Consulte más referencias!

Shargar Catering

MENÚ BANQUETE – SEGUNDOS PLATOS – CARNE Y PESCADO

Cola de rape rustida al hrno con langostino sobre fondo de patata y suquet

Lomo de rape rustido sobre fondo de salsa de marisco

Cola de rape a la marinera con langostinos, mejillones y almejas

Lomo de lubina salvaje rustida al horno, fondo de patata y salsa de centolla

Lubina al horno con verduras estofadas y salsa de cava

Tronco de merluza rustida con salsa de centolla y verduritas

Merluza a la basca con guarnición

Rodaballo al horno con espárragos trigueros

Suprema de salmón sobre espinacas con jamón y crema de caviar rojo

Lomo de bacalao con sobrasada y queso parmesano

Lomo de bacalao a la miel

Salmón en su salsa sobre patata paja

Espalda de cabrito rustida y deshuesada con patatas y cebollitas

Espaldas de cabrito a la miel de romero y orejones de albaricoque

Costillas de cordero rustidas al horno con milhojas de patata y butifarra

Pollo de payés rustido y guisado con piñones y ciruelas

Filete de cerdo ibérico rustido en su propio jugo con manzana caramelizada

Filete de cerdo con ciruelas, cebollitas y peras

Redondo de ternera con setas, cebollitas y zanahoria

Filete de ternera rustida al horno con mostaza con alcachofas confitadas

Filete de ternera con salsa de foie

Filete de ternera rustida con salsa de Oporto con verduritas

Meloso de temera rustida, cebollitas, patata y butifarra

Confit de pato, con manzana caramelizada, ciruelas y piñones

Consulte más referencias!

Shargar Catering

POSTRES Y TARTAS

Profiteroles con chocolate
Pastel de chocolate con helado de vainilla
Tiramisú Savoyarde
Lingote de chocolate
Pirámide mousse de chocolate y naranja
Pirámide mousse de yogurt y mango
Emulsión de fresas maceradas con helado de vinagre
Carpaccio de piña natural con helado de frutos rojos
Crema ligera de limón con helado de frutos rojos
Tatén de manzana con helado de vainilla
Sopa de manzana verde con sorbete de mandarina
Sopa de frutos rojos con helado de yogurt
Gelidencs con helado de chocolate

Pastel massini
Pastel sacher
Hojaldre con crema y frutos rojos
Pastel mousse de vainilla y helado de chocolate
Coulant de chocolate con helado de coco
Pastel de turrón con helado de vainilla
Pastel de 3 chocolates
Textura de chocolate con centro cremoso de limón y mango
Pastel de nata y fresitas
Pastel Selva negra
Brownie con helado de vainilla o chocolate

Consulte más referencias!

Shargar Catering

BARRA LIBRE – BAILE

Agua mineral
Agua con gas

Cocacola / Cocacola zero
Fanta Naranja / Limón
Sprite
Tónica

Vino blanco
Vino tinto

Cava Brut Nature

3 referencias Whisky

3 referencias Ron

3 referencias Ginebra

3 referencias Vodka

Jägermaister

