



BODAS 2021

MENÚ “ARTIGOT”

ARTIGOT

CATERING

Ese beso de dos enamorados que todavía no se creen que ya lleven un anillo puesto. Que están deseando enseñárselo a todo el mundo. Y después de tanto organizar, disfrutan de "Su Gran Día" sin preocuparse del servicio, porque hoy, aunque está lloviendo, todo sale bien.
"Eso somos. Tu tranquilidad. Tu boda perfecta"

ARTIGOT

CATERING



Artigot Catering cuida hasta el más mínimo detalle, por eso nuestros menús están diseñados con cariño y dedicación de acuerdo a las preferencias de los novios.

Para los que preferís estar en movimiento, pero queréis acabar el banquete sentados, el Menú “ARTIGOT” os va a interesar porque lo tiene todo!!!:

4 Estaciones de comida a elegir entre 11 diferentes

Cóctel pasado (17 referencias)

Bebidas durante todo el servicio + Corner de Mojitos ó Cervezas

Menú con sorbete, plato principal, postres y café

5 horas de barra libre (con la posibilidad de ampliarse)

Recena (3 entrepanes)

Os lo detallamos a continuación....





CÓCTEL MENÚ “ARTIGOT”

ARTIGOT
— CATERING —

Fríos

Tabla de quesos variados con distintos panes, uvas y nueces

Aceituna líquida con sardina ahumada

Taco de salmón marinado con muselina de chili, cítricos y sal negra

Corazón de alcachofa confitado con mermelada de chalotas y maldon

Cono relleno de sobrasada ibérica con cebolla confitada e hilos de chili

Cono relleno de queso trufado y cereza liofilizada

Gazpacho de fresa con parmesano y aceite de hierbabuena

Salmorejo cordobés

Vasito de burrata con crema de salmorejo y pesto

Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá

Tataki de atún rojo con salsa de Vermú, miso y wakame

Carpaccio de lomo de ternera madurado con aceite de trufa y rúcula

Calientes

Latita de risotto de Boletus y gambas

Saquito de marisco

Concha de zamburiña con crema de Idiazábal y secreto confitado

Ferrero de morcilla e hilo de miel de caña

Nuestra versión de Mejillón tigre con salsa arrabiata

Croqueta de cigalas y piquillo

Croqueta de carrilleras al Oporto

Rollito de wakame y langostinos con salsa de ciruelas

Minihamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave

Mini bao de secreto ibérico con salsa coreana

NOTA: A ELEGIR 17 REFRENCIAS



CÓRNER MENÚ “ARTIGOT”

ARTIGOT

— CATERING —

Córners

Simultáneo al coctel, ofrecemos una selección de 4 córners de comida, a elegir uno de ellos Premium y tres standard.
Además se incluyen sin coste estos córners de bebida:

Córner de bienvenida: Limonada o Consomé
(exclusivamente si la ceremonia es en la propia finca)

Córner de Mojitos y Daiquiri de fresa
ó Córner de cerveza

CORNERS PREMIUM

Vermú, encurtidos, barra castiza

Vermú Martínez Lacuesta Reserva

Estación de sushi

Selección de sushi variado
Pipetas de soja

Pulpeiro

Pulpo a la gallega con cachelos

Patatas fritas

Gildas- Aceituna gordal

Pincho de boquerón en vinagre con aceituna y cebolleta
encurtida

Anchoas con sus tostaditas
Torreznos clásicos

Parrillada de marisco

Navajas a la parrilla

Gamba blanca

Gambón con sal gorda

Córners

CORNERS STANDARD

Jamón ibérico con cortador experto

Estación de Quesos

Cuidada selección de quesos nacionales
acompañados de panes de especias, uvas y nueces

Croquetería

Crema de jamón ibérico
Boletus
Gorgonzola y puerro ahumado,
Cigalas y piquillo
Carrilleras al Oporto

Córner de arroces

Arroz amarillo de rape, calamares y gambas
Fiddeuá de secreto ibérico y setas

Estación de cremas (a elegir 3)

Calabaza,
Boletus,
Carabineros
Melón
Gazpacho de fresa
Salmorejo cordobés

Córner de tortillas

Tortilla tradicional con cebolla
Tortilla trufada
Tortilla con queso de cabra y cebolla caramelizada

Córner mejicano

Nachos con salsa guacamole, crema agria y pico de gallo
Cohinita pibil
Tacos de rabo de toro
Burritos de carne y pollo
Totopos de pulpo



BANQUETE MENÚ “ARTIGOT”

ARTIGOT

— CATERING —

Banquete

Sorbete

(Recomendaciones)
de Mojito ó
de limón con toque de Hendricks

Plato Principal*

Taco de Solomillo al carbón guarnición de patata y surtido de salsas a elegir
ó
Merluza en salsa verde con chipirones a la sartén

Surtido de postres para compartir
Café y licores

Bebidas incluidas durante banquete

Vino tinto Rioja o Ribera del Duero
Vino blanco Rueda Verdejo
Cavas Freixenet Extra



*Consultar otras opciones de plato principal

Menú Infantil

Diseñamos con vosotros un menú infantil basado en un plato combinado, para asegurarnos de que los peques también queden contentos.





CONDICIONES MENÚ “ARTIGOT”

ARTIGOT
— CATERING —

Condiciones

Incluido en el precio

- ✧ Cóctel con 17 pinchos y 4 córnors
- ✧ Bebida durante cóctel y cena
- ✧ Menú: Sorbete, Plato principal, postres y café
- ✧ Prueba de menú para 6 comensales
- ✧ Minutas impresas (modelos estipulados)
- ✧ Decoración floral de mesas y estaciones
- ✧ Distintas opciones de mantelería
- ✧ Cinco horas de barra libre con bebidas primeras marcas: JB, White Label, Brugal, Barceló, Beefeater, Bombay,...
- ✧ Recena: Sandwich mixtos, focaccias de roastbeef y pulgitas de lomo con queso (consultar opciones)

No incluido en el precio

- ✧ I.V.A
- ✧ Hora extra barra libre: 7€ /persona (total comensales boda) ó 300€+7€/persona presente en el momento de ampliacion)
- ✧ Copa de bienvenida (previa a la ceremonia) 3,00€/persona
- ✧ Bebidas Reserva



¡Muchas Felicidades!

ARTIGOT

CATERING

Jesús Tomico: 657 922 035

Carlota del Dedo: 671 269 240