



BODAS 2021

MENÚ “MERCADO”

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, el Menú “Mercado” os puede interesar porque consta de:

9 Estaciones de comida específicas, tematizadas y deliciosas

Cóctel pasado (14 referencias)

Bebidas durante todo el servicio

Buffet de postres y café

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

Recena (3 entrepanes)

Os lo detallamos a continuación....



CÓCTEL MENÚ “MERCADO”

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 14 REFERENCIAS



CÓRNER MENÚ “MERCADO”

ARTIGOT

CATERING

Córners y Estaciones

El menú Mercado presenta Estaciones con variedad de comida, decoradas con menaje según la temática y con flor natural.

Para que los invitados puedan sentarse, se disponen mesas y sillas, y veladores altos de apoyo para quien prefiera estar de pie

Jamón ibérico con cortador experto

Estación de Quesos

Cuidada selección de quesos nacionales acompañados de diferentes panes para su degustación, uvas y nueces.

Croquetería

Croqueta cremosa de jamón, de Boletus, de Gorgonzola y de puerro ahumado

Parrillada de marisco

Navajas gallegas a la parrilla
Gambón a la parrilla
Gambas con sal

Córner de arroces

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

Parrilla de carne

Chuletitas de lechal a la parrilla
Brochetas de solomillo de ternera
Pinchos morunos de cordero macerados
en aliño de curri y menta
Secreto ibérico
Tira argentina a la parrilla

Córner de guarniciones

Selección de verduras a la parrilla
Patata tradicional panadera

El Rincón más dulce

Surtido variado de postres
Café y licores

Puesto de Mojitos o Córner de Cervezas

Mojito tradicional y Daiquiri de fresa
o selección de botellines de Cerveza

Bebidas incluidas durante el servicio

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

Menú Infantil

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





CONDICIONES MENÚ “MERCADO”

ARTIGOT

— CATERING —

Condiciones

Incluido en el precio

- ✧ Cóctel con 14 pinchos a elegir y bebida
- ✧ Selección de 9 córners y estaciones
- ✧ Prueba de menú para 6 comensales
- ✧ Minutas impresas (modelos estipulados)
- ✧ Decoración floral de mesas
- ✧ Distintas opciones de mantelería
- ✧ Cuatro horas de barra libre con bebidas primeras marcas: JB, White Label, Brugal, Barceló, Beefeater, Bombay,...
- ✧ Recena con 3 piezas de entrapanes a elegir

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

¿Te animas a probarlo?

ARTIGOT

CATERING

Jesús Tomico: 657 922 035

Carlota del Dedo: 671 269 240