



# BODAS 2022

## 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 entrepanes a elegir
- ✧ Precios estipulados para 100 comensales. Para menos comensales consultar suplemento.

## *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