



BODAS 2023
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

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

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

Ferrero de morcilla e hilo de miel de caña

Mejillón con salsa de curry verde y lemongrass

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

Kao de langostino, huevo y cebollino con salsa de soja.

Gyoza de ibérico hoissin

NOTA: A ELEGIR 17 REFERENCIAS



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

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

Pulpeiro

Pulpo a la gallega con cachelos

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

Creмосa de jamón ibérico

Boletus

Gorgonzola y puerro ahumado,

Cigalas y piquillo

Carrilleras al Oporto

Córner Asiático

Edamame

Gyoza de cerdo ibérico

Kao de langostinos, huevo y cebollino

Cerdo sate picante

Xia long bao de cerdo

Mini rollito vegetal

Brocheta Yakitori

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

Córner de arroces

Arroz amarillo de rape, calamares y gambas

Fiddeuá de secreto ibérico y setas



BANQUETE MENÚ "ARTIGOT"

ARTIGOT

CATERING

Banquete

Sorbete

Mojito, limón con toque de Hendricks, fresa.

Plato principal

DEL MONTE

- ✓ Taco de solomillo a la parrilla
- ✓ Cochinillo deshuesado con acompañado de compota de reinetas
- Wellington de carrilleras y setas de temporada
- ✓ Paletilla de cordero confitada a baja temperatura (+4€ + IVA)
- ✓ Carrilleras de ternera confitadas a baja temperatura con salsa de Oporto
- ✓ Lomo alto madurado durante 40 días. Se serviría trinchado al centro tipo asador con una guarnición de pimientos de piquillo confitados y patata panadera tradicional. (+5€ + IVA)

DEL MAR

- ✓ Merluza en su salsa verde con chipirones a la sartén
- ✓ Rodaballo salvaje a la gallega
- ✓ Besugo con holandesa de carabinero y champagne con sus ñoquis
- ✓ Bacalao confitado sobre láminas de judía verde, chipirón y jamón ibérico
- ✓ Lubina con crema de puerro ahumado y tallarines de sepia

Surtido de postres para compartir
Café y licores

Bebidas incluidas durante banquete.

Vino tinto Rioja o Ribera del Duero

Vino blanco Rueda Verdejo

Cava Freixenet Extra

ARTIGOT

CATERING

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

El precio incluye:

- ✧ Cóctel con 17 pinchos y 4 córnerns
- ✧ 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)
- ✧ Precios estipulados para 100 comensales. Para menos comensales consultar suplemento.

No incluido en el precio

- ✧ I.V.A
- ✧ Hora extra barra libre:
- ✧ Copa de bienvenida (previa a la ceremonia)
- ✧ Bebidas Reserva
- ✧ Generador
- ✧ Sombrillas
- ✧ Carpas...

ARTIGOT

CATERING

Opciones del Menú Artigot

Artigot Catering te ofrece varias opciones de menu, por el mismo precio, para que la boda sea a tu medida:

- 1. 17 pinchos + 4 córners** (1 Premium y 3 standard) sorbete + principal + postre + cava + café y licores + 5 Horas de barra libre.
- 2. 12 pinchos + 3 córnes** (1 Premium y 2 standard) + **ENSALADA** + sorbete + principal + postre + cava + café y licores + 5 Horas de barra libre.
- 3. 12 pinchos + 4 córners** (1 Premium y 3 standard) + **CREMA** (fría o caliente) + sorbete + principal + postre + cava + café y licores + 5 Horas de barra libre.
- 4. 10 pinchos + 4 córners** (1 Premium y 3 standard) + **ENSALADA** + sorbete + principal + postre + cava + café y licores + 5 Horas de barra libre.

Bebidas incluidas durante banquete

Vino tinto Rioja o Ribera del Duero

Vino blanco Rueda Verdejo

Cavas Freixenet Extra



¡Muchas Felicidades!

ARTIGOT

CATERING