

BODAS 2027

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!

Corner de bienvenida

Cóctel pasado (17 referencias + 4 corners)

Bebidas durante todo el servicio

MENÚ: Sorbete + Plato principal + Postre

Café y licores

5 horas de barra libre

(con la posibilidad de ampliarse)

Recena (3 entrepanes)





CÓCTEL

Menú Artigot

ARTIGOT

CATERING

Únicamente para ceremonias civiles,
recibimos a los invitados con un
Corner de Bienvenida.



A elegir entre:
Limonada ó Consomé

Calientes

- . Mini hamburguesita de solomillo con salsa de mostaza suave
- . Latita de risotto de boletus y gambas con polvo de jamón
- . Kao de Langostino, huevo y cebollino con salsa de soja
- . Gyoza de pato y boletus
- . Croqueta de cigalas con emulsión de piquillo
- . Croqueta de carrilleras al Oporto
- . Ferrero de morcilla con almendra tostada e hilo de miel de caña
- . Pástela Marroquí de pollo, almendra y verduritas
- . Saquito de marisco
- . Dados de carrillera al Oporto con parmentier de patata

*A elegir 17 pinchos entre frios y calientes

Frios

- . Tabla de quesos Premium (Gran Reserva de oveja, al romero, al pesto, parmesano, flor de Esgueva, brie trufado) con panes, uvas y nueces
- . Nigiri frito de atún rojo con trufa
- . Pannacotta de Idiazábal con cremoso de membrillo
- . Gazpacho de fresa con parmesano y aceite de hierbabuena
- . Carpaccio de lomo de ternera madurado con aceite de trufa y rúcula
- . Taco de salmón marinado con muselina de chili, cítricos y sal Negra
- . Salmorejo cordobés con polvo de ibérico
- . Bombón de foie con avellana caramelizada, mousse de queso de cabra y maracuyá.
- . Pizzeta de burrata y pesto
- . Ceviche de gamba y maracuya sobre lima
- . Brioché de anchoa Ahumada
- . Milhoja de foie



CÓRNER

Menú Artigot

ARTIGOT

CATERING

**Simultáneo al cóctel, ofrecemos una selección de 4 *corners* de comida
1 Premium y 3 standard, que se iran abriendo progresivamente a lo
largo del coctel para que los invitados disfruten de ellos**

Además, se incluyen sin coste uno de estos corners de bebida:



Córner de Mojitos y Daiquirí de fresa
ó
Córner de Cerveza

Córnerns Premium

Estación Asiática

Brocheta Yakitori
Gyoza de cerdo
Cerdo saten picante
Surtido de sushi
Salsa de soja



Corner Asturiano

Minicachopos
Croquetas de cabrales
Choricitos a la sidra
Judiones
Sidra natural

Parrillada de marisco

Navajas a la parrilla
Gamba blanca
Gambón con sal gorda



Vermú, encurtidos, barra castiza

Vermú Martínez Lacuesta
Patatas fritas
Gildas- Aceituna gorda
Pincho de boquerón en vinagre con
aceituna y cebolleta encurtida
Anchoas con sus tostaditas
Torreznos clásicos

Corner de Pulpo a la Gallega

Pulpo a la gallega con cachelos

Córniers Standard

Jamón ibérico con cortador experto

Estación de Quesos

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

Córner de arroces

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

Córner de tortillas

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

Córner de Pescaitos

Calamares fritos
Cazón
Boquerones fritos
Chopitos

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

Croquetería

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

Córnerns Standard



BANQUETE

Menú Artigot

ARTIGOT
CATERING

Banquete

Sorbete

(Recomendaciones)

Mojito ó Limón con toque de Hendricks

Plato Principal

(recomendamos, ver mas carnes y pescados)

**Taco de Solomillo al carbón
guarnición de patata y
surtido de salsas a elegir
ó**

**Lubina con crema de puerro ahumado
y tallarines de sepia**

Postre

Postres para elegir (1 o 2 alternos)

Café y licores

Bebidas incluidas durante banquete

Vino tinto Rioja o Ribera del Duero

Vino blanco Rueda Verdejo

Cavas Freixenet Extra



Platos Alternativos

Del Mar

- . Bacalao confitado sobre láminas de judía verde, chipirón y jamón ibérico
 - . Rape asado en verdejo con toque de bilbaína
- . Besugo con Holandesa de Carabinero con Champán arroz con verduritas y lima
 - . Lubina con crema de puerro ahumado y tallarines de sepia
 - . Merluza en salsa verde con chipirones a la sartén
 - . Rodaballo salvaje a la gallega

El plato excepción será considerado
dentro del 10%

Platos Alternativos

Del Monte

- . Puolarda rellena de setas, orejones y frutos secos con salteado de hongos a la mantequilla.
- . Carrilleras de ternera confitadas a baja temperatura con salsa de Oporto
 - . Taco de Solomillo a la parrilla
 - . Canelón de pato napado con ganache de foie
 - . Canelón de rabo de toro al Oporto con Idiazabal
- . Confit de pato a la naranja infusionado en Pedro Ximenez
- . Lomo Alto 40 días Trinchado al centro (+5,00€) por cada 2pax
- . Paletilla de cordero confitada a baja temperature (+5,00€)
 - . Presa Ibérica marinada en teriyaki con salsa de piquillos
- . Suave de Cochinillo deshuesado con compota de reinetas
 - . Wellington de carrilleras y setas de temporada

Platos Alternativos

Entrantes Cremas

- . Crema de Boletus con aceite de trufa (V)
- . Crema de Boletus con galleta de Parmesano y aceite de trufa
- . Crema de carabineros con toque de armagnac y su picadillo
- . Crema fina de espárragos blancos y trufa
- . Gazpacho de fresa con parmesano y aceite de hierbabuena
- . Gazpacho de fresas con helado de aceite de oliva
- . Judiones de la Granja
- . Ravioli de foie en su salsa y polvo de pistacho
- . Salmorejo con tartar de verduras (V)
- . Salmorejo cremoso con polvo de ibérico, huevo de codorniz y arbequina

Platos Alternativos

Entrantes Ensaladas

- . Ensalada de foie y jamón ibérico con vinagreta de mango, polvo de pistacho y peineta
- . Ensalada de foie y poularda en escabeche con vinagreta de mostaza Dijon, polvo de pistachos y peineta
- . Ensalada de langostinos de Vinaroz y pulpo con daditos de papaya y vinagreta de mostaza Antigua
- . Ensalada de pasta negra, con salmón y daditos de queso curado en aceite de estragon
- . Ensalada de rape y gamba con vinagreta de fruta de la pasión y balsámico
- . Ensalada de vieira confitada en jengibre sobre tartar de gamba y sus brotes
- . Ensalada royal de bogavante sobre tartar de aguacate y vinagreta de salmorejo (+8,00€)
- . Timbal de tartar de tomate raff y aguacate
- . Timbal de tartar de tomate raff y aguacate con langostinos de Vinaroz y salsa rosa
- . Tomate rosa relleno de burrata, lascas de cecina y trufa

Bodega

Blancos

Martinez la Cuesta Rueda Verdejo

Marques de Riscal Rueda Verdejo

Protos Rueda Verdejo

Albariño Bicos

Albariño as Voltas

Godello sonrisa de tares

Tintos (Rioja)

Martinez la Cuesta Rioja Crianza

Sierra cantabria Rioja Crianza

Viña del oja Rioja Reserva

Usarralde Rioja

Tintos (Ribera del Duero)

La Planta (Bodegas Arzuaga)

Pradorey Finca Valdelayegua Crianza 2019

Portia Crianza 2019

Cava

Freixenet



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 Generales

Incluido en el precio

- ✧ **Cóctel con 17 pinchos y 4 córners**
- ✧ **Bebida durante cóctel y cena**
- ✧ **Menú: Sorbete, plato principal, postres , café y licores.**
- ✧ **Prueba de menú para 6 comensales**
- ✧ **Minutas impresas (modelos estipulados)**
- ✧ **Decoración floral de mesas y estaciones**
- ✧ **Distintas opciones de mantelería**
- ✧ **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.**
- ✧ **Bebidas Reserva**
- ✧ **Generador**
- ✧ **Sombrillas**
- ✧ **Carpas**
- ✧ **Candy Bar...**

****Precios estipulados para 2027 , para el año 2028 se producira la subida correspondiente.**

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 córniers (1 Premium y 3 standard) sorbete + principal + postre + cava + café y licores + 5 Horas de barra libre.
2. 12 pinchos + 3 córnies (1 Premium y 2 standard) + ENSALADA + sorbete + principal + postre + cava + café y licores + 5 Horas de barra libre.
3. 12 pinchos + 4 córniers (1 Premium y 3 standard) + CREMA (fría o caliente) + sorbete + principal + postre + cava + café y licores + 5 Horas de barra libre.



¡Muchas Felicidades!

ARTIGOT

CATERING