

*Restaurante Catering Sotecno*

*www.pazodeferreira.com*

*info@pazodeferreira.com*

*www.catering-sotecno.es*

637809205

609591257

**Aperitivos:**

***APERITIVO COTEL DE RECEPCIÓN***

***APERITIVO COTEL DE RECEPCIÓN***

*Croquetas de grelos y parmesano/ centollo/Arzúa..*

*Gamba Crush con mayonesa de soja.*

*Tartar de atún rojo marinado sobre tosta de pan.*

*Volt au vent de humus con base de grosella glass.*

*Tabla de Embutido Salamanca con cestilla de panes*

*Brocheta de pollo Teriyaki en salsita melosa agridulce*

*Rollito de tramezzino con salmón marinado y caviar de avruga*

*Bocadito de lacón con grelos.*

*Portovello en crujiente de Liscos con crema Cabrales*

*Tosta de centeno con magret y queso fundido.*

*Jamón ibérico*

*Pulpo estilo feira con pulpeira*

**Bodega: Albariño Rosal Altos de Torona y Mencia Regina Viarum.**

*Coctel de recepción de sangría y, tirador de Vermouth cerveza de Barril, refrescos y aguas minerales*

***Menu***

*A la mesa emplatado presentación...*

***Mariscos***

*Lubrigante con fondo de algas y tallarines de sepia en salsa de la vera*

*Vieiras en crujiente de jamón*

***Pescados***

*Rodaballo en tapenade con germinados de cebolla y wok de verduritas*

***Sorbete***

*Vasito Vintage de mojito*

### **Carnes**

*Solomillo de ternera al oporto con guarnición de patatas paja y pensamientos*

### **Postres**

*Tarta Nupcial Imperial de crema y merengue  
T'Arrito Mouse de Queso con grosella glaseada y canela*

### **Cava**

*Capela de Assis*

### **Bodega**

*Bodega: Albariño Rosal Altos de Torona y Mencia Regina Viarum.*

*Coctel de recepción de comensales de sangría y, tirador de Vermouth cerveza, refrescos y aguas*

*Cafés e Infusiones*

*Licores Gallegos*

### **DETALLES DE BANQUETE Y EVENTO**

*\*Minutas Personalizadas (según nuestros diseños)*

*\*El servicio será atendido por 1 camarero por cada 12 -15 comensales según sitting y distribuciones a cargo de maître.*

*\*Las mesas serán redondas o alargadas según gusto del cliente y la mantelería podrá ser a escoger\* (reservando con antelación).*

*\*Degustación para los novios en nuestro restaurante con diferentes platos y combinaciones.*

*\*Barra Libre 2 horas con bebidas hasta 5 años de reserva (las horas de barra libre se pueden pactar y personalizar con antelación).*

*Otros datos de Interés*

*\*Menús infantiles para bodas*

*\*Menús especiales para vegetarianos, alérgicos e intolerantes*

*\*Nuestros menús son de calidad y muy abundantes, elaborados en el lugar del evento (No Catering)*

*También disponemos de ...*

*\*Wedding Planner*

*\*Animación musical*

*\*Animación Infantil*

*\*Música en directo, boleros, camara, flok, sinfónico etc..*

*\*Floristería, salón de belleza, fotografía,*

*\*Zonas de ceremonia, personalización de zonas de ceremonia etc..*

*Este presupuesto es orientativo a la espera de realizar preupsuesto personalizado y será validado con firma y sello de Catering Sotecno para su conformidad siendo necesaria la **hoja de Encargo de Servicios.***