

# NC catering

## MENÚ 1:

1. Dos entrantes a elegir
2. Un primero ó un segundo a elegir
3. Un postre a elegir

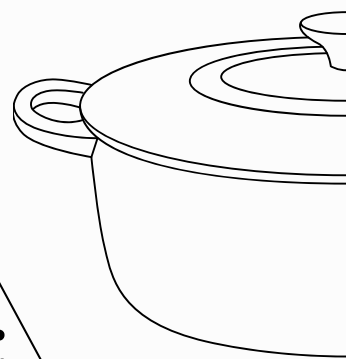
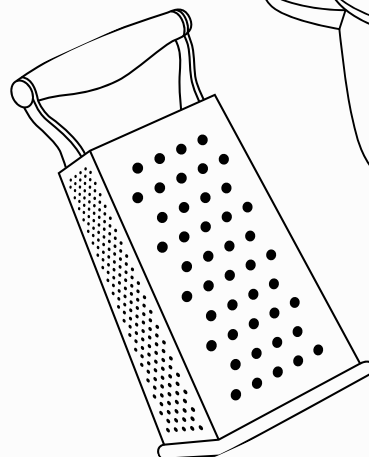
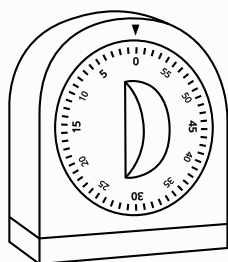
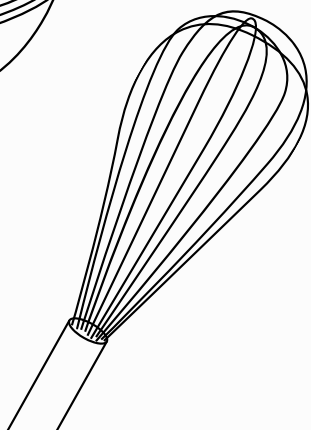
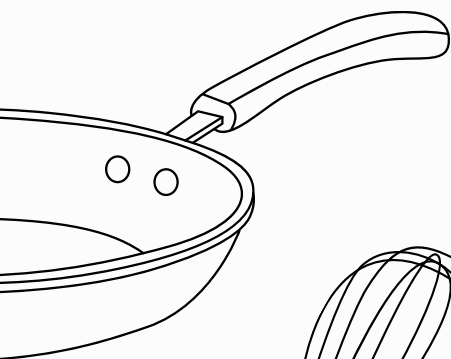
(Menú mínimo 8 personas) TOTAL: **25€/persona**

## MENÚ 2:

1. Dos entrantes a elegir
2. Un primero a elegir
3. Un segundo a elegir
4. Un postre a elegir

(Menú mínimo 6 personas) TOTAL: **35€/persona**

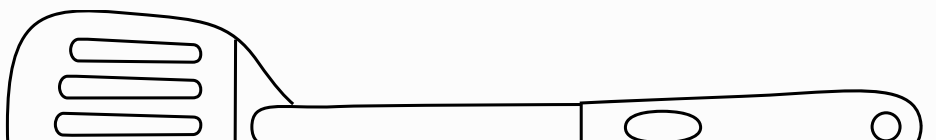
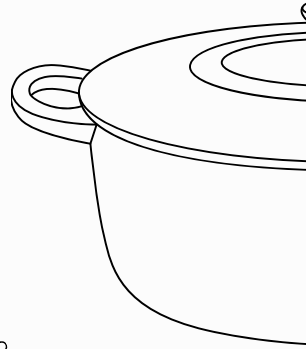
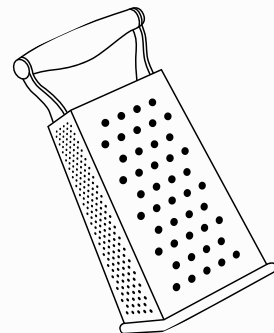
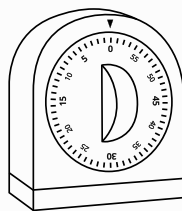
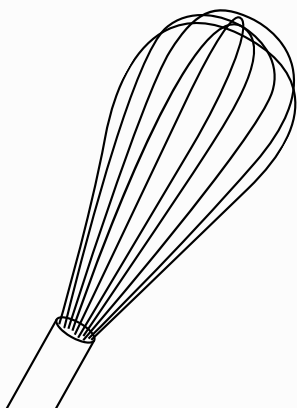
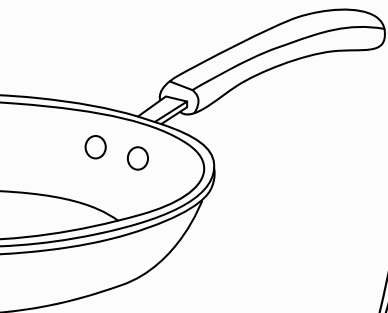
La carne y el pescado se llevará por las raciones especificadas por el cliente. Si se quiere servir en bandeja con posibilidad de repetición, llevaremos más raciones que se cobrarán extra.



# NC catering

## ENTRANTES

1. Croquetas de jamón (12 unidades/8 personas)
2. Croquetas de chipirones (12 unidades/8 personas)
3. Croquetas de boletus (12 unidades/8 personas)
4. Mini Rollitos primavera con salsa agridulce (24 unidades/8 personas)
5. Mini flamenquines cordobeses con salsa alioli (12 unidades/8 personas)
6. Mini hamburguesitas con queso y salsa barbacoa (8 unidades/8 personas)
7. Brochetas de pollo yakitori (24 unidades/8 personas)
8. Dips de hummus clásico y Crudités (para 8 personas)
9. Dips de totopos/nachos y guacamole (para 8 personas)
10. Blinis de salmón ahumado con salsa de mostaza y mújol (16 unidades/8 personas)
11. Bao de rabo de toro con cebolla morada marinada en lima (16 unidades/8 personas)
12. Bao de cochinita pil-bil (16 unidades/8 personas)
13. Mini quiche de bacon crujiente (24 unidades/8 personas)
14. Mini quiche de setas (24 unidades/8 personas)
15. Mini wraps de ensalada César de pollo (24 unidades/8 personas)
16. Brochetas de salmón ahumado en taco con salsa eneldo (24 unidades/8 personas)
17. Cucharitas de Carpaccio de ternera con vinagreta de tomate y piñones
18. Mini pechuguitas de pollo villaroy con salsa miel y mostaza (24 unidades/8 personas)



# NC catering

## PRIMEROS

### Cremas frías:

1. Ajo blanco de coco/clásico
2. Salmorejo tradicional y sus avíos
3. Salmorejo de cerezas
4. Vichissoise

### Cremas calientes:

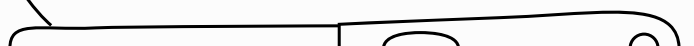
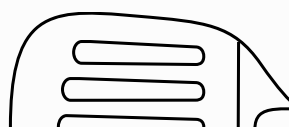
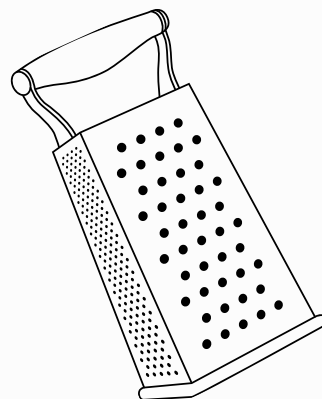
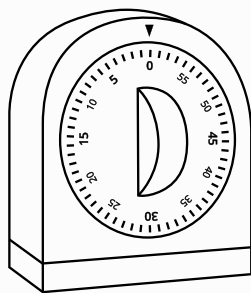
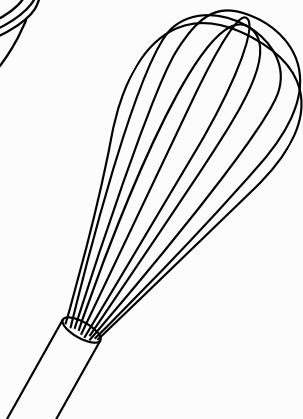
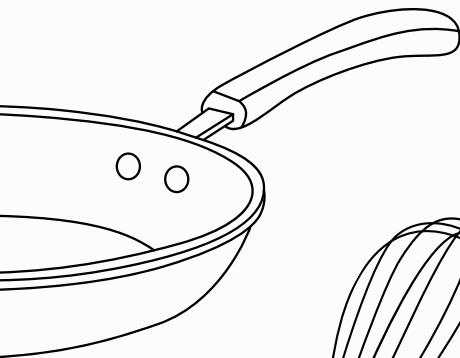
1. Crema de alcachofas con chips de jamón
2. Crema de calabaza con picatostes
3. Crema de cebolla y queso gruyere
4. Crema de marisco (gamba y carabinero)

### Ensaladas y Verduras:

1. Ensalada de quinoa y verduritas crujientes
2. Ensalada de pasta
3. Ensalada de burrata con tomates cherry y salsa pesto
4. Tartar de espárragos verdes con alcachofas y parmesano

### Arroces y Pastas:

1. Lasaña (individual) de setas y verduras con salsa ligera de parmesano
2. Penne con crema de trufa y parmesano rallado
3. Falso risotto con gorgonzola y nueces



# NC catering

## SEGUNDOS

### Aves:

1. Contramuslos de pollo rellenos de pato con salsa de frambuesa
2. Contramuslos rellenos de farsa de queso manchego al Pedro Ximenez
3. Curry de pollo con manzanas salteadas
4. Magret de pato con salsa de mango

### Cerdo:

1. Carrilleras de cerdo ibérico glaseadas
2. Solomillo de cerdo salsa de salvia y Vermuth
3. Presa de ibérico con migas de pastor y salsa cremosa de piquillos
4. Medallones de solomillo de cerdo con salsa perigueux (de trufa)

### Ternera:

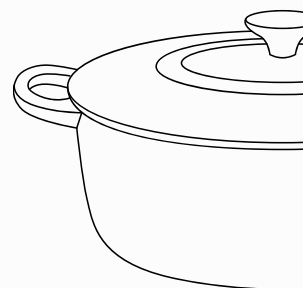
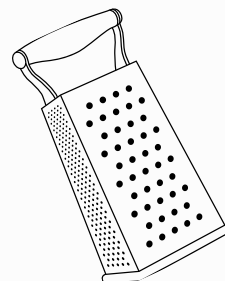
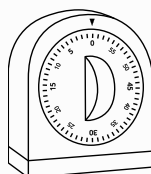
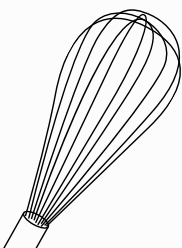
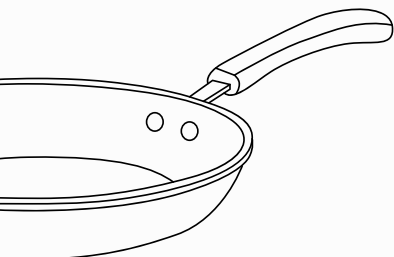
1. Rabo de toro guisado con miel y crujiente de sésamo
2. Steak tartar clásico con sus tostaditas
3. Suprema de lomo alto de vaca madurada asada (tipo roastbeef) con salsa de miel y mostaza o boletus (a elegir min 8 personas) (3 € extra por persona)
4. Solomillo de buey con salsa de vino tinto y mantequilla de anchoas (5€ extra por persona)

### Pescado:

1. Tartar de atún con sus tostaditas
2. Lomo de salmón con curry de manzana dulce
3. Medallones de salmón con emulsión de cítricos
4. Lomo de merluza al pesto de rúcula
5. Albóndigas de merluza y gambas con salsa española

### Guarniciones extras:

1. Patatitas guarnición al aroma de tomillo
2. Verduritas a la crema
3. Arroz pilaff
4. Cebollitas glaseadas
5. Taboulé de frutos secos



# NC catering

## POSTRES

### Vasitos:

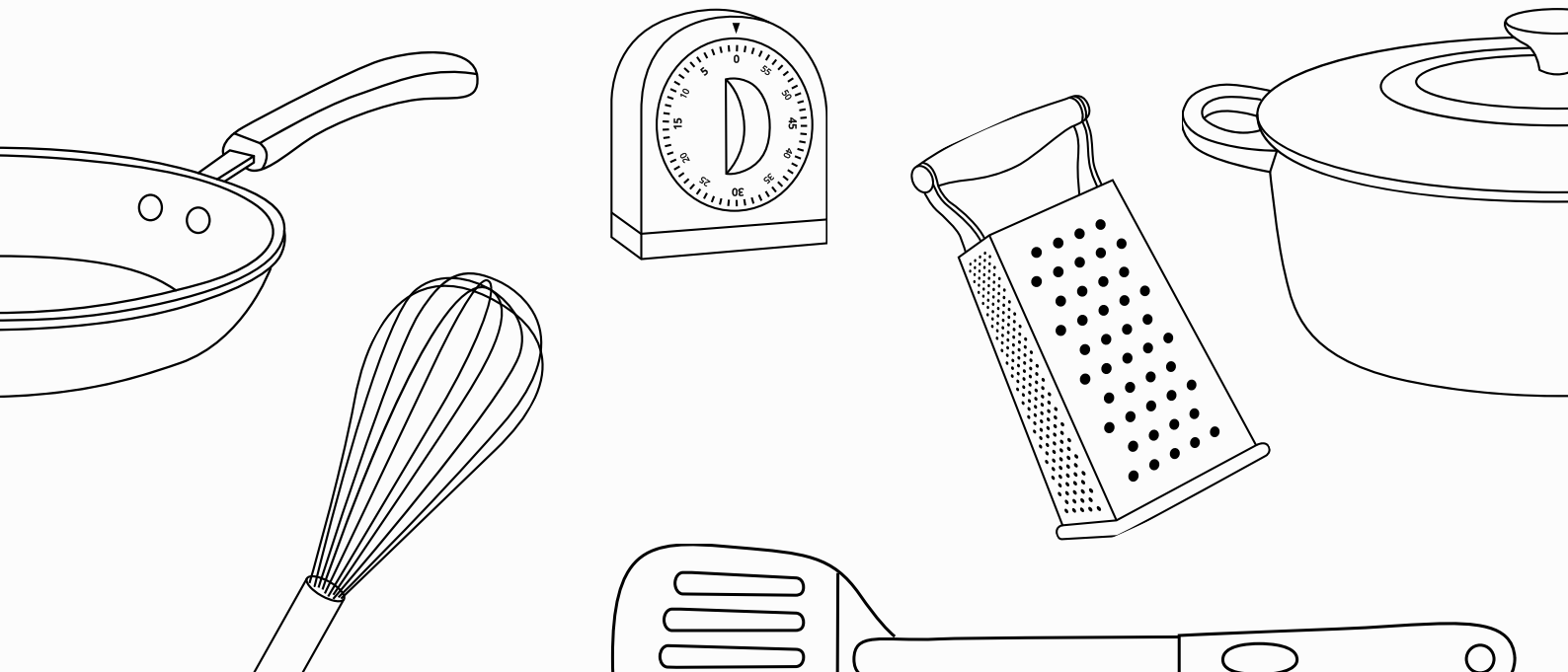
1. Vasitos de lemon curd y frutos rojos
2. Vasitos de tiramisú
3. Vasitos de cremoso de fruta de la pasión/mango
4. Vasitos de cremoso de chocolate con galletas de frutos secos
5. Vasitos de mascarpone con coulis de fresas

### Tartas (8/10 personas):

1. Tarta de queso
2. Carrot cake
3. Tarta árabe
4. Tarta de Santiago
5. Tarta de limón y merengue

\*En el caso de querer contratar nuestro servicio será necesario contactarnos con 2 días de antelación.

\*Envío gratuito a partir de los 200€, en el caso de ser inferior se cobrará 8€ la entrega dentro de la M30 y 12€ fuera de la M30.



# NC catering

## TARTAS

### Tartas (8/10 personas):

1. Tarta de queso.....	35€
2. Carrot cake.....	35€
3. Tarta árabe.....	35€
4. Tarta de Santiago.....	35€
5. Tarta de limón y merengue.....	35€

