



Catering - Gourmet

C/ Alférez Provisional ,2 – 24001 –León

Telf. 987 22 24 12 – Móvil 669 78 94 26

isamar@catering-isamar.com

COCKTAIL

Vino Español





COCKTAIL - 1

Aperitivos

Bocadito de Empanada Atún

Tramezzinis de Queso , manzana y tomate (*vegetariano*)

Tramezzinis de Pavo con Manzana

Pincho de Tortilla de Patata (*vegetariano*)

* * * *

Tablas de Embutidos con Quesos

Jamón Serrano de bodega , Cecina de Vaca, Lomo de la zona

Chorizo de la Montaña de León dulce y Picante

Quesos Variados

Panes

* * * *

Bebidas Frías

Vino : *Rosado* Prieto Picudo de la Tierras de León

Cervezas , Refrescos y Agua Mineral

* * * *

Servicio completo

"Incluye todos los elementos necesarios para su realización"

Equipamiento : mesas apoyo y cocktail, mantel **tela** mesas, cristalería, servilletas,,....

Realización del servicio

Cocktail de pie , realizado en mesas de apoyo al comensal

*** Personal



COCKTAIL - 2

Aperitivos Fríos y Calientes

Brandada de Coliflor con Semillas de Sesamo (*vegetariano*)

Piononos de Morcilla

Bocadito Empanada de Hortalizas (*vegetariano*)

Pincho de Tortilla de Patata (*vegetariano*)

Pimientos Hungaros

* * * *

Tablas de Embutidos con Quesos

Jamón Serrano de bodega , Cecina de Vaca, Lomo de la zona

Chorizo de la Montaña de León dulce y Picante

Quesos Variados

Panes

* * * *

Bebidas Frías

Vinos: *Tinto* Prieto Picudo y *Blanco* Verdejo de la Tierras de León

Cervezas , Refrescos y Agua Mineral

* * * *

Servicio completo

"Incluye todos los elementos necesarios para su realización"

Equipamiento : mesas apoyo y cocktail, mantel **tela** mesas, cristaleria,servilletas,,....

Realización del servicio

Cocktail de pie , realizado en mesas de apoyo al comensal

Personal



COCKTAIL - 3

Aperitivos Fríos y Calientes

Brochecha Capresse (vegetariano)

Guacamole con Tomate Natural (vegetariano)

Basmati con Espinacas y Pasas (vegetariano)

Corbatas de espárragos (vegetariano)

Pulpo con Crema de Cachelos

* * * *

Tablas de Embutidos y Quesos

Lengua Curada al Módena

Jamón Serrano de bodega , Cecina de Vaca, Lomo de la zona

Chorizo de la Montaña de León dulce y Picante

Tablas de Quesos Variados

Panes

* * * *

Bebidas Frías

Vinos: *Tinto* Prieto Picudo y *Blanco* Verdejo de la Tierras de León

Cervezas , Refrescos y Agua Mineral

* * * *

Servicio completo

"Incluye todos los elementos necesarios para su realización"

Equipamiento : mesas apoyo y cocktail, mantel **tela** mesas, cristalería, servilletas,....

Realización del servicio

Cocktail de pie , realizado en mesas de apoyo al comensal

Personal



COCKTAIL - 4

Aperitivos Fríos y Calientes

Fajitas de Lengua de León y Pimientos de la Tierra al Módena

Croqueta Fria de Uva con Queso y Frutos Secos

Taco de Salmón Ahumado Marinado

Guacamole con Tomate Natural (vegetariano)

Corbatas de espárragos (vegetariano)

Ensaladilla Isamar con virutas de atún

Empanada de Vegetales (vegetariano)

Vichyssoise de Pera al Azafran (vegetariano)

* * * *

Bebidas Frías

Vinos: *Tinto* Prieto Picudo y *Blanco* Verdejo de la Tierras de León

Cervezas , Refrescos y Agua Mineral

* * * *

Servicio completo

"Incluye todos los elementos necesarios para su realización"

Equipamiento : mesas apoyo y cocktail, mantel **tela** mesas, cristalería, servilletas,....

Realización del servicio

Cocktail de pie , realizado en mesas de apoyo al comensal

Personal

COCKTAIL - 5

Aperitivos fríos y Calientes

Profiterol de Mus de Cabracho con Salsa Cocktail y Frutos Rojos

Basmati con Espinacas y Pasas (vegetariano)

Brocheta Capresse Macerada con Albahaca (vegetariano)

Cuajada de Piña con Cangrejo

Crema de Anchoa con Queso

Muslito de Codorniz Villarroy

Toas de Salmón Ahumado con Aguacate y Queso

* * * *

Tablas de Embutido y Quesos

Lascas de Jamón ibérico y Cecina de Vaca

Tablas de Quesos Variados

Panes

* * * *

Bebidas Frías

Vinos: *Tinto* Prieto Picudo y *Blanco* Verdejo de la Tierras de León

Cervezas , Refrescos y Agua Mineral

* * * *

Servicio completo

"Incluye todos los elementos necesarios para su realización"

Equipamiento : mesas apoyo y cocktail, mantel ~~te~~la mesas, cristalería, servilletas,....

Realización del servicio

Cocktail de pie , realizado en mesas de apoyo al comensal

Personal

COCKTAIL - 6

Aperitivos fríos y Calientes

Fajitas de Ave cajun

Pincho de Tortilla de Patata (vegetariano)

Guacamole con Tomate Natural (vegetariano)

Pimientos Hungaros

Mini Hamburguesa de Hortalizas (vegetariano) / o / Mini Hamburguesa de Buey con Queso

Tablas de Embutidos con Quesos

Jamón Serrano de bodega , Cecina de Vaca, Lomo de la zona

Chorizo de la Montaña de León dulce y Picante

Quesos Variados

Panes

* * * *

Buffet (plato principal)

Garbanzos con Bacalao / o/ Arroz con Botillo

* * * *

Bebidas Frías

Vinos: *Tinto* Prieto Picudo y *Blanco* Verdejo de la Tierras de León

Cervezas , Refrescos y Agua Mineral

* * * *

Servicio completo

"Incluye todos los elementos necesarios para su realización"

Equipamiento : mesas apoyo y cocktail, mantel **tela** mesas, cristalería, servilletas,....

Realización del servicio

Cocktail de pie , realizado en mesas de apoyo al comensal

Personal

COCKTAIL - 7

Aperitivos Fríos y Calientes

Basmati con Espinacas y Pasas (vegetariano)

Pulpo con Crema de Cachelos

Brocheta de Queso con Dulce de Manzana (vegetariano)

Corbatas de Espárragos (vegetariano)

Ceviche de Atún

Mini Hamburguesa de Hortalizas (vegetariano) / o Mini Hamburguesa de Buey con Queso

Zamburiña Gratinada

Fajitas de Ave Cajun

* * * *

Tablas de

Lascas de Jamón Ibérico

Cecina de Vaca IGP León

Panes

* * * *

Bebidas Frías

Vinos: *Tinto* Prieto Picudo y *Blanco* Verdejo de la Tierras de León

Cervezas , Refrescos y Agua Mineral

* * * *

Servicio completo

"Incluye todos los elementos necesarios para su realización"

Equipamiento : mesas apoyo y cocktail, mantel **tela** mesas, cristalería, servilletas,....

Realización del servicio

Cocktail de pie , realizado en mesas de apoyo al comensal

Personal

COCKTAIL - 8

Puesto de Jamón Ibérico

Un Jamón Ibérico Cebo de Blázquez

Regañas y Picos camperos

* * * *

Aperitivos fríos y Calientes

Pimientos del Bierzo con Ventresca

Corbatas de Espárragos (vegetariano)

Pincho de Tortilla de Patata (vegetariano)

Tablas de Quesos Variados

* * * * *

Bebidas Frías

Vinos: *Tinto* Prieto Picudo y *Blanco* Verdejo de la Tierras de León

Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

* * * *

Servicio completo

"Incluye todos los elementos necesarios para su realización"

Equipamiento : mesas apoyo y cocktail, mantel **tela** mesas, cristalería, servilletas,....

Realización del servicio

Cocktail de pie, realizado en mesas de apoyo al comensal

Personal

Puesto de Cecina

CECINA DE LEÓN

Una pieza de cecina IGP León entera en cecinero

Picos camperos

+

CORTADOR DE CECINA

Durante el Cocktail

Puesto de Jamón Iberico

JAMON IBÉRICO

Un Jamón Ibérico Cebo de Blázquez

Regañas y Picos camperos

+

CORTADOR DE JAMÓN

Durante el Cocktail

También disponemos de otros tipos de :

JAMONES D.O. : Jabugo , Pedroches, Dehesa de Extremadura, Guijuelo

CECINAS : Vaca, Lidia y Buey



Estación de cocktails

un **puesto** de refrescantes bebidas con y sin alcohol

UNA bebida

a elegir

Mimosa

Limonada Americana

Bellini

Mojito suave

Sangría

Limonada Leonesa

Kir Royal

Rebujito

Presentación en mesa alargada buffet vestida con faldón blanco
con jarras grifo, vasos cristal, pajas , en distintas alturas





Estación de Quesos

delicioso buffet de distintos quesos de la zona

cabra, oveja, vaca

+

acompañados

Frutos secos, membrillos distintos sabores, panes especiales, mermeladas,

Presentación en mesa alargada buffet vestida con faldón blanco
con tablas de madera, pizarras, distintas alturas

Presentación especial



y al finalizar el Cocktail

Dulces y Frutas

(Unidades recomendadas de dulce 1,5 a 2,5 uds. por persona)

Mini pastelitos dulces

Dulces " **Típicos de León** "

Vasitos de Mus : frutos rojos, tiramisú ,..

Mini Torrija Isamar

Fresas o Cerezas dos chocolates

Brochetas de Fruta Natural

Mini Brochetas de Fruta Natural

Bandeja de Frutas "naturales peladas" - ideal para cada 12 a 15 personas

Pastas de Te - *bandeja 400 grs.*

Frutas "al chocolate " naturales variadas - *bandeja 12 uds.*

**** mínimo para encargo de una variedad 6 uds. (excepto en los indicados otras unidades)**

Café

Servicio de café al final del Cocktail de pie

Incluye todos los elementos necesarios para su realización:

Servicio de **loza** : taza, platillo, cucharilla, azucarillos,..etc....

Personal de servicio media hora mas.

