



²⁰⁰⁰
Catering Maral



Felices Fiestas

2017 ~ 2018

Antonio Escalante

COORDINADOR DE **EVENTOS**



Felices Fiestas !!

Una vez más, desde Catering Maral, queremos celebrar estas fiestas y el fin de año con nuestros clientes y amigos, ofreciendo una variedad de menús especiales y celebrando con una gran noche, el nuevo año 2018.

Podrá escoger una variedad de menús originales y especiales para celebrar en familia y con amigos estos días tan entrañables.

En el fin de año nuestro chef habrá preparado un menú especial con productos de excelente calidad y con una propuesta de cocina contemporánea. También hemos elegido vinos para maridar con cada plato buscando la mayor complicidad entre ellos.

La cena empezará puntualmente para poder terminar antes de las doce campanadas. Y tras las tradicionales doce uvas, empezará la fiesta. No faltará cotillón, brindis, baile y música.

Desde Catering Maral queremos que todos nuestros amigos y clientes tengan unas Felices fiestas y Prospero año nuevo 2018.

Antonio Escalante

*Catering Maral
Coordinador de Eventos*

Contácto y reservas:

www.maral2000.com

690 353 311 · 93 757 16 42

catering@maral2000.com

I. Menú San Silvestre

*A la llegada de los invitados se servirá Copa de bienvenida ("Kirch real")
Acompañado de Jamón Ibérico al corte ("Con Cortador de jamón, profesional")*

Aperitivos Fríos

Canapés Artesanos Surtidos

Cuchara de tartar de atún con salsa suave

Surtido de Quesos Nacionales al corte con Bastoncitos de cereales artesanos

Mini Hamburguesas con cebolla caramelizada en su pan de cereales

Chupito de queso filadelfia y mango con toque fresco de Jazmín

Cuchara de salmón marinado al eneldo silvestre con aceite de romero

Voulavent relleno de cangrejo real y gambitas con salsa rosa

Mini Delicias de Tortilla de Bacalao al estilo Vasco

Aperitivos calientes

Croquetas artesanas de Bacalao

Bocaditos de Camembert

Gambitas rojas frescas al cognac

Cebollitas perlas de Figueres perles con reducción de Pere Ximenes

Anillas de calamar fresco a la romana

Brocheta de langostino en tempura con salsa de soja

Mini delicias de rape orly con mahonesa de ajo y perejil

Huevos de codorniz, sobre cama de sobrasada

Mini brochetas de pollo de corral marinadas, salsa de miel

Brocheta de Choricitos Barbacoa

Acompañado de Buffet de bebidas con cervezas, refrescos, bitter kas, etc.

Buffet de Vinos, Cavas y sidra a gusto

Entrantes

Langostinos Tigre frescos horneados con ajo y perejil, sobre cama de Canónigo

Corona de aguacate relleno de cangrejo real y gambitas peladas y salsa Rosa

Sorbete

Sorbete de Gintonic especial del Chef

Plato Principal

Espalda de Cabrito lechal horneada al estilo segoviano, con patata panadera

1/2 Bogavante del Cantábrico y 1/2 Langosta Roja del Mediterráneo horneados

Postre

Tronco de chocolate ó Fijona sobre pintura de mermelada de naranja ácida

Bodega

Vino Blanco Viña Sol "Penedés"

Vino Tinto Viña Pomal "La Rioja"

Cava Brut Nature Codorniu 1872 "Penedés"

Aguas minerales

Cafés, cortados, infusiones y rocas de chocolate

Uvas de la suerte y Bolsa cotillón

Precio por persona · 110.- € (iva no incluido)

II. Menú San Silvestre

*A la llegada de los invitados se servirá Copa de bienvenida ("Kirch real")
Acompañado de Jamón Ibérico al corte ("Con Cortador de jamón, profesional")*

Aperitivos Fríos

Canapés Artesanos Surtidos

Cuchara de tartar de atún con salsa suave

Surtido de Quesos Nacionales al corte con Bastoncitos de cereales artesanos

Mini Hamburguesas con cebolla caramelizada en su pan de cereales

Chupito de queso filadelfia y mango con toque fresco de Jazmín

Cuchara de salmón marinado al eneldo silvestre con aceite de romero

Uoulavent relleno de cangrejo real y gambitas con salsa rosa

Mini Delicias de Tortilla de Bacalao al estilo Vasco

Aperitivos calientes

Croquetas artesanas de Bacalao

Bocaditos de Camembert

Gambitas rojas frescas al cognac

Cebollitas perlas de Figueres perles con reducción de Pere Ximenes

Anillas de calamar fresco a la romana

Brocheta de langostino en tempura con salsa de soja

Mini delicias de rape orly con mahonesa de ajo y perejil

Huevos de codorniz, sobre cama de sobrasada

Mini brochetas de pollo de corral marinadas, salsa de miel

Brocheta de Choricitos Barbacoa

Acompañado de Buffet de bebidas con cervezas, refrescos, bitter kas, etc.

Buffet de Vinos, Cavas y sidra a gusto

Entrantes

1/2 Bogavante del Cantábrico y 1/2 Langosta Roja del Mediterráneo horneados

Sorbete

Sorbete de Gintonic especial del Chef

Plato Principal

Espalda de Cordero horneada al estilo de Burgos, con patata panadera

Postre

Tronco de San Silvestre sobre pintura de mermelada de Frambuesa

Bodega

Vino Blanco Viña Sol "Penedés"

Vino Tinto Viña Pomal "La Rioja"

Cava Brut Nature Codorniu 1872 "Penedés"

Aguas minerales

Cafés, cortados, infusiones y rocas de chocolate

Uvas de la suerte y Bolsa cotillón

Precio por persona · 115.- € (iva no incluido)

III. Menú San Silvestre

*A la llegada de los invitados se servirá Copa de bienvenida ("Kirch real")
Acompañado de Jamón Ibérico al corte ("Con Cortador de jamón, profesional")*

Aperitivos Fríos

Canapés Artesanos Surtidos

Cuchara de tartar de atún con salsa suave

Surtido de Quesos Nacionales al corte con Bastoncitos de cereales artesanos

Mini Hamburguesas con cebolla caramelizada en su pan de cereales

Chupito de queso filadelfia y mango con toque fresco de Jazmín

Cuchara de salmón marinado al eneldo silvestre con aceite de romero

Uoulavent relleno de cangrejo real y gambitas con salsa rosa

Mini Delicias de Tortilla de Bacalao al estilo Vasco

Aperitivos calientes

Croquetas artesanas de Bacalao

Bocaditos de Camembert

Gambitas rojas frescas al cognac

Cebollitas perlas de Figueres perles con reducción de Pere Ximenes

Anillas de calamar fresco a la romana

Brocheta de langostino en tempura con salsa de soja

Mini delicias de rape orly con mahonesa de ajo y perejil

Huevos de codorniz, sobre cama de sobrasada

Mini brochetas de pollo de corral marinadas, salsa de miel

Brocheta de Choricitos Barbacoa

Acompañado de Buffet de bebidas con cervezas, refrescos, bitter kas, etc.

Buffet de Vinos, Cavas y sidra a gusto

Entrantes

*Sopa de tomate licuada, con fondo de Viera flambeada al Cognac,
Cubitos de tomate y Gambitas Rojas horneadas con hojas fresca de Menta*

Sorbete

Sorbete de Gintonic especial del Chef

Plato Principal

Tronco de merluza a la Donostia con corona de gulas

ó

Confit d'Canard a la naranja con puré de verduritas frescas del huerto

Postre

Tronco de San Silvestre sobre pintura de mermelada de Frambuesa

Bodega

Vino Blanco Viña Sol "Penedés"

Vino Tinto Viña Pomal "La Rioja"

Cava Brut Nature Codorniu 1872 "Penedés"

Aguas minerales

Cafés, cortados, infusiones y rocas de chocolate

Uvas de la suerte y Bolsa cotillón

Precio por persona · 93.- € (iva no incluido)

I. Menú Navidad ~ San Esteban

*A la llegada de los invitados se servirá Copa de bienvenida ("Kirch real")
Acompañado de Jamón Ibérico al corte ("Con Cortador de jamón, profesional")*

Aperitivos Fríos

Canapés Artesanos Surtidos

Cuchara de tartar de atún con salsa suave

Surtido de Quesos Nacionales al corte con Bastoncitos de cereales artesanos

Mini Hamburguesas con cebolla caramelizada en su pan de cereales

Chupito de queso filadelfia y mango con toque fresco de Jazmín

Cuchara de salmón marinado al eneldo silvestre con aceite de romero

Voulavent relleno de cangrejo real y gambitas con salsa rosa

Mini Delicias de Tortilla de Bacalao al estilo Vasco

Aperitivos calientes

Croquetas artesanas de Bacalao

Bocaditos de Camembert

Gambitas rojas frescas al cognac

Cebollitas perlas de Figueres perles con reducción de Pere Ximenes

Anillas de calamar fresco a la romana

Brocheta de langostino en tempura con salsa de soja

Mini delicias de rape orly con mahonesa de ajo y perejil

Huevos de codorniz, sobre cama de sobrasada

Mini brochetas de pollo de corral marinadas, salsa de miel

Brocheta de Choricitos Barbacoa

Acompañado de Buffet de bebidas con cervezas, refrescos, bitter kas, etc.

Buffet de Vinos, Cavas y sidra a gusto

Entrantes

Corona de langostinos Tigre frescos con salsa rosa al perfume de jazmin

Ó

Estrella de endivias con salmón ahumado <"Carpier"> y salsa roquefort

Sorbete

Sorbete de Gintonic especial del Chef

Plato Principal

Entrecôte de ternera en salsa de ceps con patata panadera

Ó

Tronco de merluza a la donostia con corona de gulas

Postre

Tronco de chocolate ó Fijona sobre pintura de mermelada de naranja ácida

Bodega

Vino Blanco Viña Sol "Penedés"

Vino Tinto Viña Pomal "La Rioja"

Cava Brut Nature Codorniu 1872 "Penedés"

Aguas minerales

Cafés, cortados, infusiones y rocas de chocolate

Precio por persona, 100.- € (iva no incluido)

II. Menú Navidad ~ San Esteban

*A la llegada de los invitados se servirá Copa de bienvenida ("Kirch real")
Acompañado de Jamón Ibérico al corte ("Con Cortador de jamón, profesional")*

Aperitivos Fríos

Canapés Artesanos Surtidos

Cuchara de tartar de atún con salsa suave

Surtido de Quesos Nacionales al corte con Bastoncitos de cereales artesanos

Mini Hamburguesas con cebolla caramelizada en su pan de cereales

Chupito de queso filadelfia y mango con toque fresco de Jazmín

Cuchara de salmón marinado al eneldo silvestre con aceite de romero

Voulavent relleno de cangrejo real y gambitas con salsa rosa

Mini Delicias de Tortilla de Bacalao al estilo Vasco

Aperitivos calientes

Croquetas artesanas de Bacalao

Bocaditos de Camembert

Gambitas rojas frescas al cognac

Cebollitas perlas de Figueres perles con reducción de Pere Ximenes

Anillas de calamar fresco a la romana

Brocheta de langostino en tempura con salsa de soja

Mini delicias de rape orly con mahonesa de ajo y perejil

Huevos de codorniz, sobre cama de sobrasada

Mini brochetas de pollo de corral marinadas, salsa de miel

Brocheta de Choricitos Barbacoa

Acompañado de Buffet de bebidas con cervezas, refrescos, bitter kas, etc.

Buffet de Vinos, Cavas y sidra a gusto

Entrantes

Bouque tropical con queso fresco, frutos secos y salsa rosa artesanal

Ó

Lenguado fresco de playa en salsa de almendras con patata parisien

Sorbete

Sorbete de Gintonic especial del Chef

Plato Principal

Mero a la pimienta con corona de manzana, infusiónada en sidra

Ó

Confit d'Canard a la naranja con puré de verduritas frescas del huerto

Postre

Tronco de chocolate ó Fijona sobre pintura de mermelada de naranja ácida

Bodega

Vino Blanco Viña Sol "Penedés"

Vino Tinto Viña Pomal "La Rioja"

Cava Brut Nature Codorniu 1872 "Penedés"

Aguas minerales

Cafés, cortados, infusiones y rocas de chocolate

Precio por persona, 90.- € (iva no incluido)

III. Menú Navidad ~ San Esteban

*A la llegada de los invitados se servirá Copa de bienvenida ("Kirch real")
Acompañado de Jamón Ibérico al corte ("Con Cortador de jamón, profesional")*

Aperitivos Fríos

*Canapés Artesanos Surtidos
Cuchara de tartar de atún con salsa suave
Surtido de Quesos Nacionales al corte con Bastoncitos de cereales artesanos
Mini Hamburguesas con cebolla caramelizada en su pan de cereales
Chupito de queso filadelfia y mango con toque fresco de Jazmín
Cuchara de salmón marinado al eneldo silvestre con aceite de romero
Voulavent relleno de cangrejo real y gambitas con salsa rosa
Mini Delicias de Tortilla de Bacalao al estilo Vasco*

Aperitivos calientes

*Croquetas artesanas de Bacalao
Bocaditos de Camembert
Gambitas rojas frescas al cognac
Cebollitas perlas de Figueres perles con reducción de Pere Ximenes
Anillas de calamar fresco a la romana
Brocheta de langostino en tempura con salsa de soja
Mini delicias de rape orly con mahonesa de ajo y perejil
Huevos de codorniz, sobre cama de sobrasada
Mini brochetas de pollo de corral marinadas, salsa de miel
Brocheta de Choricitos Barbacoa
Acompañado de Buffet de bebidas con cervezas, refrescos, bitter kas, etc.
Buffet de Vinos, Cavas y sidra a gusto*

Entrantes

*Estrella de endivias con salmón ahumado <"Carpier"> y salsa roquefort
Ó
Góndola de aguacate relleno de cangrejo real y gambitas peladas y salsa Rosa*

Sorbete

Sorbete de Gintonic especial del Chef

Plato Principal

*Zarzuela de Pescado y Marisco con salsa marinera
Ó
Solomillo de Buey con verduritas frescas del huerto*

Postre

Tronco de San Silvestre sobre pintura de mermelada de frambuesa

Bodega

*Vino Blanco Viña Sol "Penedés"
Vino Tinto Viña Pomal "La Rioja"
Cava Brut Nature Codorniu 1872 "Penedés"
Aguas minerales*

Cafés, cortados, infusiones y rocas de chocolate

Precio por persona, 98.- € (iva no incluido)

Condiciones Generales

En este presupuesto está incluido, todo lo añadido seguidamente:

- * Personal de sala y cocina*
- * Material necesario para el evento, montaje y desmontaje del mismo*
- * Desplazamiento al lugar del evento, de todo el personal*
- * Minutas impresas*

En este presupuesto no está incluido, todo lo añadido seguidamente:

Cualquier cosa que no estuviere detallada en el contrato.

Condiciones Obligatorias

El pago del servicio se realizará de la forma siguiente:

- 1. Primer pago del 60 % de paga y señal en concepto de reserva y firma contrato.*
- 2. El resto, 15 días, anteriores al evento en metálico ó transferencia.*
- 3. La lista final se tendrá que dar 15 días antes del evento.*
- 4. Información de incidencias que hubiera de los comensales, alérgicas, celiacas, etc.*
- 5. En caso de no tener información, no se hara cargo de las incidencias, no avisadas.*
- 6. La no asistencia de comensales, se avisará 72 horas antes y se valorará esta incidencia.*

Fotografía y videos recomendados

<i>David Fotógrafo</i>	<i>Sonia Requena</i>	<i>Boga Fotografía "Evaristo"</i>
<i>647 050 102</i>	<i>620 06 00 04</i>	<i>627398516</i>
<i>info@david.fotograf.es</i>	<i>calcatxo@gmail.com</i>	<i>bogafotografia@gmail.com</i>

D.J. y sonido recomendados

<i>Tirso Gómez Peña</i>	<i>DJ Fidel</i>
<i>627 750 302</i>	<i>627 750 302</i>
<i>tirsocu@hotmail.com</i>	<i>dj_pow69@hotmail.com</i>

I. Servicio de barra libre para 80/100 comensales <"4 Horas">

La barra libre incluye 3 camareros. Precio 1.760,- iva incluido

6 Botellas de Whisky Ballentine's	D. O. Escocia
7 Botellas de Whisky Cutty Sark	D. O. Escocia
5 Botellas de Ron Añejo Barceló	D. O. Rep. Dominicana
2 Botellas de Ron Blanco Bacardí	D. O. Cuba
4 Botellas de Ginebra Beefeater	D. O. Gran Bretaña
4 Botellas de Ginebra Seagram's	D. O. Gran Bretaña
4 Botellas de Ginebra Bombay	D. O. Gran Bretaña
3 Botellas de Vodka Moskovskaya	D. O. Rusia
2 Botellas de Malibú	D. O. Tropical
144 Latas de coca-cola	144 Botellines de Tónica
96 Latas de schweppes Limón	72 Latas de schweppes de Naranja
10 Botellas de zumo Piña de L.	48 Latas Red Bull

II. Servicio de barra libre para 60/80 comensales <"4 Horas">

La barra libre incluye 3 camareros. Precio 1.590,- iva incluido

6 Botellas de Whisky Ballentine's	D. O. Escocia
6 Botellas de Whisky Cutty Sark	D. O. Escocia
4 Botellas de Ron Añejo Barceló	D. O. Rep. Dominicana
2 Botellas de Ron Blanco Bacardí	D. O. Cuba
3 Botellas de Ginebra Beefeater	D. O. Gran Bretaña
4 Botellas de Ginebra Seagram's	D. O. Gran Bretaña
3 Botellas de Ginebra Bombay	D. O. Gran Bretaña
3 Botellas de Vodka Moskovskaya	D. O. Rusia
2 Botellas de Malibú	D. O. Tropical
120 Latas de coca-cola	120 Botellines de Tónica
86 Latas de schweppes Limón	62 Latas de schweppes de Naranja
7 Botellas de zumo Piña de L.	38 Latas Red Bull

III. Servicio de barra libre para 45/60 comensales <"4 Horas">

La barra libre incluye 2 camareros. Precio 1.310,- iva incluido

6 Botellas de Whisky Ballentine's	D. O. Escocia
5 Botellas de Whisky Cutty Sark	D. O. Escocia
3 Botellas de Ron Añejo Barceló	D. O. Rep. Dominicana
2 Botellas de Ron Blanco Bacardí	D. O. Cuba
3 Botellas de Ginebra Beefeater	D. O. Gran Bretaña
3 Botellas de Ginebra Seagram's	D. O. Gran Bretaña
3 Botellas de Ginebra Bombay	D. O. Gran Bretaña
3 Botellas de Vodka Moskovskaya	D. O. Rusia
2 Botellas de Malibú	D. O. Tropical
96 Latas de coca-cola	96 Botellines de Tónica
76 Latas de schweppes Limón	52 Latas de schweppes de Naranja
5 Botellas de zumo Piña de L.	28 Latas Red Bull

IV. Servicio de barra libre para 30/40 comensales <"4 Horas">

La barra libre incluye 1 camarero. Precio 1.180,- iva incluido

4 Botellas de Whisky Ballentine's	D. O. Escocia
4 Botellas de Whisky Cutty Sark	D. O. Escocia
3 Botellas de Ron Añejo Barceló	D. O. Rep. Dominicana
2 Botellas de Ron Blanco Bacardí	D. O. Cuba
3 Botellas de Ginebra Beefeater	D. O. Gran Bretaña
3 Botellas de Ginebra Seagram's	D. O. Gran Bretaña
2 Botellas de Ginebra Bombay	D. O. Gran Bretaña
2 Botellas de Vodka Moskovskaya	D. O. Rusia
2 Botellas de Malibú	D. O. Tropical
86 Latas de coca-cola	86 Botellines de Tónica
66 Latas de schweppes Limón	42 Latas de schweppes de Naranja
3 Botellas de zumo Piña de L.	18 Latas Red Bull



Contacto y reservas:

www.maral2000.com

690 353 311 · 93 757 16 42

catering@maral2000.com



Catering Maral

Antonio Escalante
COORDINADOR DE EVENTOS



*Es un servicio de catering con larga trayectoria en coordinación de eventos.
Le montamos su evento donde y cuando ustedes deseen.*

*Saboreará los mejores productos de mercado de nuestra cocina.
Disfrutará de los mejores caldos y bebidas de nuestra bodega.
Contará con un esmerado, atento y exquisito servicio de sala.*

Todo esto con un presupuesto adaptado a sus necesidades.

*La mayor satisfacción para nosotros es la satisfacción de nuestros clientes
"Expónganos su sueño y se lo haremos realidad"*

Felices Fiestas 2017 y 2018 !!