

Pando

Restaurantes & Catering

SERVICIO DE CATERING Y CELEBRACIONES

* * * * *

2010 · 2011



MENÚS DE COCKTAIL

MENÚ 1

MENÚ 2

MENÚ 3

MENÚS DE COCKTAIL 2010-2011

Surtido Ibérico Jamón ibérico de bellota, caña de lomo de bellota y queso puro de oveja

Canapés

Rollito de salmón y crema de queso al eneldo
Barquillos de crema de queso de cabra y cebolla caramelizada
Canastilla de crema de bonito
Tartar de bacalao en cucharitas
Vasitos de escalibada de pimientos con anchoas
Brocheta de langostinos y piña con salsa cocktail
Brandada de bacalao en cucharitas crujientes
Paté y compota de manzana en tartaleta
Chupito de salmorejo andaluz

Canapés

Rollito de salmón y crema de queso al eneldo
Barquillos de crema de queso de cabra y cebolla caramelizada
Canastilla de crema de bonito
Tartar de bacalao con naranja en cucharitas
Vasitos de escalibada de pimientos con anchoas
Cucharitas de ensaladilla sevillana de gambas
Brocheta de langostinos con piña y salsa cocktail
Hojaldre de paté y compota de manzana
Sashimi de atún con sésamo
Vasito de guacamole con tartar de salmón
Chupito de salmorejo andaluz o sopita de picadillo

Aperitivos Calientes

Bolitas de jamón
Adobo sevillano
Anillas de calamar
Brochetas de pollo tandoori
Habitas baby salteadas con jamón ibérico en cucharitas
Cazuelitas de carrillada en salsa de miel y amapola

Canapés

Cucharitas de ensaladilla sevillana de gambas
Nido de kataifi con salmón noruego
Tartar de bacalao con naranja en cucharitas
Mini-emparedados de foie mi-ciut en pan de especias
Vasitos de escalibada de pimientos con anchoas
Brocheta de langostinos con piña y salsa cocktail
Tartaleta de crema de alcachofa con virutas de jamón
Cucharitas de pez espada marinado a la albahaca y queso Balanchares
Brandadas de bacalao en cucharita crujiente
Dominó de Camembert y arándanos
Sashimi de atún con sésamo
Chupito de salmorejo andaluz o sopita de picadillo

Aperitivos Calientes

Croquetitas artesanas
Adobo sevillano
Anillas de calamar
Taquitos de bacalao
Brochetas de pollo tandoori con alioli de yerbabuena
Guiso de garbanzos con langostinos
Habitas salteadas con jamón en cucharitas
Brochetas de solomillo con tres salsas

COMPLEMENTOS

Bandejas

Jamón ibérico de bellota (200 g) 25 €
Caña de lomo ibérica de bellota (200 g) 18 €
Queso puro de oveja en su costra 90 €
Surtido de canapés artesanos (50 und) 36 €

Opciones de Servicio

Jamón ibérico de bellota con corte en sala 550 €
Venenciador 200 €

Menú infantil

20 €

Barra Libre

1 hora 7 € / pax
2 horas 9 € / pax
3 horas 12 € / pax
4 horas 13,50 € / pax

Recena

Montaditos (10 uds) 12 €
Pastelillos (36 uds) 25 €
Brocheta de frutas con fondue de chocolate 1,90 € / pax

Pando

Restaurantes & Catering

Las tarifas facilitadas son para los servicios ofrecidos en todas nuestras instalaciones.

Catering externo consultar.

Postre

Mini-pastelitos variados

Bodega

Vino tinto Rioja crianza, vino blanco, cerveza, manzanilla, refrescos, agua mineral y copa de cava

27,00€ / pax

60 min

33,00€ / pax

90 min

36,00€ / pax

120 min