

Ignacio Ochoa Catering:

Empresa basada en las tradiciones y el buen hacer, de reconocido nombre en la sociedad Sevillana dedicados al servicio de la restauración desde 1910.

Nuestra filosofía:

- *El Servicio.*
- *La Calidad.*
- *La Puesta en Escena.*

Con una renovada oferta de mantelerías, sillas, buffet, etc. Disponemos de la mejor flota de vehículos refrigerados para garantizar un transporte de calidad de los alimentos.

Nuestros Menús:

Los Menús que a continuación podrá valorar son meras sugerencias, ya que consideramos que nuestro éxito se basa en su satisfacción, por ello le rogamos configure su menú a su gusto, para lo cual, le añadimos toda nuestra oferta de aperitivos, 1º y 2º platos, nuestra variada selección de buffet y servicios extras, Igualmente puede usted proponernos cualquier plato que desee a fin de que lo elaboremos para su evento.

Contenido de los menús:

Todos nuestros menús incluyen:

- *Mobiliario: Sillas de palillería y más de 20 tipos de mantelerías a elegir junto a toda la infraestructura necesaria para el desarrollo del evento.*
- *Selección de Aperitivos: Hoy en día la variedad garantiza el éxito, por este motivo usted podrá seleccionar más de 16 tipos de aperitivos a su gusto, todos ellos artesanales, reforzando el servicio con barras de bebidas y prestando una especial atención a la puesta en escena. Estimamos una duración de 1 hora y 15 minutos.*
- *Barra Libre: 4 horas de barra con primeras marcas.*
- *Minuta impresa individual.*
- *Decoración floral en mensa.*
- *Personal: 1 Profesional por cada 13 comensales perfectamente uniformado a elegir entre varios estilos.*
- *Prueba de Menú: Prueba de menú para 6 personas como máximo, siempre y cuando el número de comensales sea superior a 100.*

Ignacio Echua

CATERING

Menú 1

Aperitivos

*Selección de Aperitivos dulce – Salado
(elegir entre 8 y 10 variedades)*

*Selección de Aperitivos Calientes y Fritos
(elegir entre 8 y 10 variedades)*

Queso Viejo Manchego Con Uvas Negras

Almuerzo o Cena

1º Plato

*Crema De Ave Reina
Crema De Guisantes Con Cuscus
Crema De Marisco
Creppe De Marisco Con Salsa
Creppe De Salmón Con Tatin
Crema De Salmorejo Cordobés Con Guarnición De Huevos Laminados Con Taquitos De Jamón
Ibérico y Aceite De Oliva Virgen
(elegir una opción)*

2º Plato

*Creppe De Ternera A La Mostaza
Solomillo De Cerdo A La Parrilla
Brocheta De Solomillo y Verduritas De La Huerta
(elegir una opción)*

Postre

Soufflet De Merengue Con Helado De Mantecado Flambeado al Ron

*Bodega: Manzanilla, Oloroso, Refrescos, Cerveza, Agua Mineral, Rioja Viña Otano Crianza,
Vino Blanco Señorío De Heliche Y Cava Semi*

*Precio Por Persona €
(I.V.A. No Incluido)*

Ignacio ECHOA

CATERING

Menú 2

Aperitivos

*Selección de Aperitivos dulce – Salado
(elegir entre 8 y 10 variedades)*

*Selección de Aperitivos Calientes y Fritos
(elegir entre 8 y 10 variedades)*

*Selección de Cazuelitas frías y Calientes
(elegir 1 opción)*

*Jamón Ibérico De Bellota
Queso Viejo Manchego Con Uvas Negras*

Almuerzo o Cena

1º Plato

*Pastel De Cabracho/ Merluza/ Marisco
Crema De Almendras Con Langostinos , Virutas De Jamón y Almendra Laminada
Revuelto De Bacalao Dorado*

2º Plato

*Redondo De Ternera A La Nivernesa Cebollitas Francesas Y Champiñón Salteados Con Jamón
o
Delicias De Solomillo a Las 3 Pimientas Con Salteado De Boletus*

Postre

*Tarta Tres Chocolates, Y Helado De Mantecado Sobre base De Chocolate Blanco
o
Helado De Mantecao Y Brownie Sobre Culi De Vainilla*

*Bodega: Manzanilla, Oloroso, Refrescos, Cerveza, Agua Mineral, Rioja Viña Otano Crianza,
Vino Blanco Señorío De Heliche Y Cava Semi*

*Precio Por Persona €
(I.V.A. No Incluido)*

Ignacio ECHOA

CATERING

Menú 3

Aperitivos

*Selección de Aperitivos dulce – Salado
(elegir entre 8 y 10 variedades)*

*Selección de Aperitivos Calientes y Fritos
(elegir entre 8 y 10 variedades)*

*Selección de Cazuelitas frías y Calientes
(elegir entre 2 opciones)*

*Jamón Ibérico De Bellota
Queso Viejo Manchego Con Uvas Negras
Caña De Lomo Iberica*

Almuerzo o Cena

1º Plato

*Ensalada De Aguacates Con Langostinos Y Salsa De Mostaza
Revuelto De Setas Fantasía Al Aroma De Romero
Lomo De Merluza A La Roteña/ Salsa Verde*

2º Plato

Confit De Pato Mullard En Su Jugo Con Ciruelas Negras Al Px

o

Delicias De Solomillo A La Plancha Con Guarnición De Guisantes Con Jamón Y Patatas Panaderas

Postre

Delicia De Tiramisu, Helado de Mantecao Sobre Fondo De Toffe

o

Tulupa De Helado Sacher Sobre Culi De Toffe

*Bodega: Manzanilla, Refrescos, Cerveza, Agua Mineral, Rioja Viña Otano Crianza,
Vino Blanco Señorío Y Cava Semi*

Buffet de botellines escarchados en aperitivo

*Precio Por Persona €
(I.V.A. No Incluido)*

Ignacio ECHOA

CATERING

Menú 4

Aperitivos

*Selección de Aperitivos dulce – Salado
(elegir entre 8 y 10 variedades)*

*Selección de Aperitivos Calientes y Fritos
(elegir entre 8 y 10 variedades)*

*Selección de Cazuelitas frías y Calientes
(elegir entre 2 opciones)*

*Buffet De Quesos
Jamón Ibérico De Bellota*

Almuerzo o Cena

1º Plato

*Cocktail De Marisco En Copa
Aguacates Con Langostinos
Medallón De Salmón A La Plancha Con Patatas Al Vapor
Lomo De Bacalao Confitado Con Pil-Pil De Verduras
Rollito De Lenguado En Salsa De Marisco*

2º Plato

*Delicias De Solomillo Al Oporto Con Ciruelas Negras Y Castañas
o
Solomillo De Cerdo A La Parrilla*

Postre

Cuajada De Nueces De Macadamia Al Caramelo Culi De Avellana Y Helado De Dulce De Leche

*Bodega: Manzanilla, Refrescos, Cerveza, Agua Mineral, Rioja Viña Otano Crianza,
Vino Blanco Señorío Y Cava Semi*

Buffet de botellines escarchados en aperitivo

*Precio Por Persona €
(I.V.A. No Incluido)*

Ignacio Echola

CATERING

Menú 5

Aperitivos

*Selección de Aperitivos dulce – Salado
(elegir entre 8 y 10 variedades)*

*Selección de Aperitivos Calientes y Fritos
(elegir entre 8 y 10 variedades)*

*Selección de Cazuelitas frías y Calientes
(elegir entre 2 opciones)*

*Buffet De Quesos
Jamón Ibérico De Bellota*

Almuerzo o Cena

1º Plato

*Salmón A La Florentina
Solomillo De Atun
Lomo De Merluza En Salsa Verde Con Gulas Y Gambas*

Sorbete Natural al Cava

2º Plato

*Presa Iberica A La Parrilla Con Sal En Escamas Y Pastel De Patatas
o
Escalopines De Presa Paleta Con Verduritas Perlas Y Salsa De Mostaza
o
Cinta De Lomo Ibérica Al Gusto De Setas Y Cebollitas Francesa Caramelizada*

Postre

Abanico De Postres

*Bodega: Manzanilla, Refrescos, Cerveza, Agua Mineral, Rioja Viña Otano Crianza,
Vino Blanco Señorío Y Cava Semi*

Buffet de botellines escarchados en aperitivo

*Precio Por Persona €
(I.V.A. No Incluido)*

Ignacio Echua

CATERING

APERITIVOS

Petisú De Salmon

Cazoleta De Queso , Guinda y Taquitos de Almendra

Medias Noches De Jamón De York

Pionono De Pate

Pionono De Roquefort

Dátil Relleno De Muss De Jamón y Almendra Laminada

Daditos De Tortilla

Emparedados Mini

Bouche De Marisco

Daditos De Jamón Con Piña(min.24)

Erizo De Canapés En Pincho

Barquitas De Aranjuez

Luis VX

Agujas De Ternera

Roulet De Huevos Hilados

Agujas De Salmon

Hojaldritos De Ibérico

Chupitos De Salmorejo Con Crujiente De Ibérico

Cucharita De Pudding De Marisco A Los Dos Gustos

Canapé De Anchoas y Pimientos del Piquillo

Canapé De Queso y Mermelada De Pimientos

Palmeral De Piruletas De Parmesano

Pincho De Marisco En Piña(min.18)

Pincho De Langostinos Con Carpacho De Mango

Pionono de Queso y Nuez

Hojaldritos Caramelizado Con Muss De Foiee y Reducción De Pedro Ximenez

Pincho De Piña y Pollo Con Salsa De Yogurt

Cucharita De Salpicón De Marisco

Tosta De Queso De Cabra Y Miel De Caña

Crema De Salmorejo De Cerezas Con Bolitas De Melón En Copa De Martini

Hojaldritos De Atún

Chupito de Crema De Almendras y Tacos De Ibéricos

LISTADO DE FRITOS

Cigarritos De Merluza Al Limón

Croquetas De Jamón

Croquetas De Cola De Toro

Croquetas De Boletus

Escalopines De Solomillo Ibérico

Buñuelos De Bacalao

Pechugas Villaroig

Gambas Rebozadas

Dátil Con Bacon

Limosnera De Marisco

Bolitas De Mejillones

Delicias De Choco

Adobito Sevillano

Wonton De Morcilla

Gambas Bechamel

Caramelos De Marisco

Chips De yuca Al Romescu

Bastoncitos de Berenjenas y Miel De Caña

Bocaditos De Merluza Al Limón

Daditos De Camembert y Mermelada de Arándanos

Chistorritas Al infierno

Cuchifrito

Tortillitas De Camarones

Mini Pringaitas de la Algaba

(escoger entre 8 y 10 piezas)

Ignacio Echua

CATERING

TAPAS Y CAZUELAS CALIENTES

Mini Brochetas de Solomillo y Verduritas de la Huerta

Cazoletita De Bacalao Dorado

Gulas Con Mero

Cazoletitas De Rissoto De Setas

Arroz Negro

Mini Hamburguesa con Cebollita Caramelizada

Cazuelita De Migas Con Chorizo

Cazuela De Bacalao Al Pil Pil de Verduras

Cazuela De Bacalao Con Tomate

Cazuela De Tacos De Merluza A la Roteña

Cazuelita de Ensaladilla de Gambas

APERITIVOS GOURMET

Brocheta De Langostinos Con Mini Huevo Con Salsa Suave

Chupito de Crema De Almendras y Tacos De Ibéricos

Tajhini Con Humus De Remolacha y Semilla De Sésamo

Rollito De Salmon y Queso

Chupito De Almendras Con Migas De Jamon Iberico Bellota

Chupito De Verduritas de La Huerta y Aceite De Albahaca

Langostinos Con Bacon

Mini Pringaitas De La Algaba

Rollito Vietnamita

Boquerones

Chicharrones

ENTRANTES EN MESA

Bandeja De Chacina (Jamón, Queso Viejo y Caña De Lomo Ibérico)

Mariscada Al Centro (Gambas, Langostinos, Cigalas, Patas Rusas y Mejillones)

Bandeja De Langostinos De Sanlúcar Y Gambas De Huelva

Torta Del Casar y Tostas de Pasas

Muss De Foie A Las dos Salsas o Caramelizada

Cogollos De Tudela Con Salmon Ahumado o Anchoas De Cantábrico

Bloque De Foie y Salsa De Arándanos Con Tostas

Milhojas De Foiee Con Queso De Cabra y Manzana Caramelizada

SORBETES DE FRUTAS NATURALES

Limón Al Cava

Manzana Al Vodka

Melón Al Cava

Naranja Al Cava

Piña Al Vodka

Ignacio Echola

CATERING

1º PLATOS

*Crema De Salmorejo Cordobés Con Guarnición De Huevos Laminados
Con Taquitos De Jamón Ibérico y Aceite De Oliva Virgen
Ensalada Suprema De Ave, Con Mangos Y Frutos Rojos
Ensalada Templada De Langostinos Y Vinagreta De Fresas
Ensalada De Aguacates Con Langostinos Y Salsa De Mostaza
Pastel De Cabracho/ Merluza/ Marisco
Crema De Ave Reina
Crema De Almendras Con Langostinos , Virutas De Jamón y Almendra Laminada
Crema De Guisantes Con Cuscus
Crema De Marisco
Cocktail De Marisco En Piña Tropical
Aguacates Con Langostinos
Revuelto De Setas Fantasía Al Aroma De Romero
Revuelto De Bacalao Dorado
Creppe De Salmón Con Tatin
Creppe De Marisco Con Salsa
Lomo De Dorada En Salsa De Almendra
Rollito De Lenguado En Salsa De Marisco
Medallón De Salmón A La Plancha Con Patatas Al Vapor
Lomo De Merluza A La Roteña/ Salsa Verde
Salmón A La Florentina
Ventresca De Atún Acompañada De Pimentada
Lomo De Bacalao Confitado Con Pil-Pil De Verduras
Lomo De Lubina En Salsa De Gambas
Arroz Caldoso Con Langostinos
Arroz Con Pato
Milhojas De Foiee Con Queso De Cabra y Manzana Caramelizada
Lomo De Merluza En Salsa Verde Con Gulas Y Gambas
Mariscada Individual (2 cigalas, 4 langostinos y 6 gambas)
Hamburguesa De Merluza y Gambas
Solomillo De Atún
Cocktail de Marisco En Copa
Salmorejo De Cerezas En Copa De Martini Con Melón*

2° PLATOS

Pechugas De Codorniz Al Chocolate

Carrillera Con Cebollitas Caramelizadas y Patatas Avellanas

Brocheta De Solomillo y Verduritas De La Huerta

Redondo De Ternera A La Nivernesa Cebollitas Francesas Y Champiñón Salteados Con Jamón

Solomillo Ibérico Al Px

Confit De Pato Mullard En Su Jugo Con Ciruelas Negras Al Px

Solomillo De Ternera

Creppe De Ternera A La Mostaza

Delicias De Solomillo a Las 3 Pimientas Con Salteado De Boletus

Delicias De Solomillo Al Oporto Con Ciruelas Negras Y Castañas

Solomillo De Cerdo En Salsa De Setas

Solomillo De Cerdo A La Parrilla

Presa Ibérica A La Parrilla Con Sal En Escamas Y Pastel De Patatas

Escalopines De Presa Paleta Con Verduritas Perlas Y Salsa De Mostaza

Solomillo Ibérico En Salsa De Setas Con Saquito Crujiente De Queso

Delicias De Solomillo A La Plancha Con Guarnición De Guisantes Con Jamón Y Patatas Panaderas

Cinta De Lomo Ibérico Al Gusto De Setas Y Cebollitas Francesa Caramelizada

Medallón De Solomillo Cebón Con Boletus

Ignacio ECHOA

CATERING

POSTRES

Tarta De Nata Y Piña

Tarta De Nata Y Fresa

Tarta De Nata Y Chocolate

Tiramisu

Volcan De Chocolate con Frutas Del Bosque

Tocino De Cielo

Trufas

Flan Suizo (crema tostada)

Milhojas

Tarta Sacher

Profiteroles Rellenos Con Salsa De Chocolate

Delicias De Platano Y Chocolates

Bombon De Tres Chocolate

Sutido De Helados

Mousse De Arroz Con Leche

Pastelitos Surtidos

Pasteleria Francesa

Delicia De Tiramisu, Helado de Mantecao Sobre Fondo De Toffe

Tarta Tres Chocolates, Y Helado De Mantecado Sobre base De Chocolate Blanco

Tulupa De Helado Sacher Sobre Culi De Toffe

Helado De Mantecao Y Brownie Sobre Culi De Vainilla

Soufflet De Merangue Flambeado

Cuajada De Nueces De Macadamia Al Caramelo Culi De Avellana Y Helado De Dulce De Leche

Abanico De Postres

Tripostre

BUFFET Y RINCONES OPCIONALES

- Buffet De Agua y Limonada (Aperitivo)*
Buffet de Vinos Nacionales
Buffet de Vinos Internacionales
Mesa Botellines Escarchados Cruzcampo
Buffet Combi De Vinos (Blancos, Rosados, Tintos y Espumosos)
Rincones Variados (Consultar)
Buffet Abaceria (papelones de chacina)
Buffet De Quesos Convencionales
Buffet de Quesos Gourmet
Buffet Ensaladas (5 Variedades)
Buffet De Guisos (4 Variedades)
Buffet Marroqui, Italiano, Mexicano, Griego, Japones
Buffet de la Infancia
Buffet Nesspreso en Barra libre
Buffet de Postres Clasico (6 tartas + tocino de cielo)
Buffet de Dulces Fantasia (Pop-Cake + Macarrons + Galletas Fantasia)
Mesa De Bombones Belgas
Mesa Dunking Donuts
Mesa de Bombones Surtidos (2 unidades por comensal)
Pasteleria Francesa
Buffet de Postres Especial (6 Tipos entre Tartas y Bocaditos + 2 Vasitos)

Condiciones De Contratación Del Servicio:

- Comensales: El número de comensales y distribución de las mesas, será confirmado el **lunes** **precio al Evento**. Dicha distribución será realizada por los clientes contratantes así como el listado definitivo de invitados.
- Reserva: La reserva será de **1,000 €** a descontar del total a facturar, y no reembolsable en caso de anulación por parte del cliente.
- Responsabilidades: Catering Ignacio Ochoa no se hace responsable de la pérdida o deterioro de objetos que no se encuentren bajo la custodia del personal autorizado durante la celebración.
- Menús Infantiles: Los menús infantiles se aplicaran para niños menores de **10 años**.
- Forma de Pago: La facturación total menos la reserva ya entregada, será abonada al día siguiente a la celebración del evento. El no cumplimiento de esta cláusula conllevara un incremento de un 5% sobre el importe total.
- La ampliación de barra libre se podrá efectuar el día del evento sobre la marcha y tendrá un coste de 2€ / comensal contratado.

Si necesita cualquier tipo de información no dude en llamarnos:

954713415 o 607301059

info@cateringignaciochoa.com