

# Xtragon Catering

Menús ( Puedes hacerte tu propio menú o intercambiar cualquier aperitivo por otro cualquier menú) En el fichero adjunto, te envío una lista de aperitivos para que tu te lo configures.

## Menú 1

- Ceviche de corvina sobre lima
- Rollitos de Carpaccio y parmesano
- Tacos de salmon con salsa de eneldo, y relish de pepinillos
- Bruchettas de Roastbeef y cebolla caramelizada
- Gyotzas de pollo y lemongrass con salsa de cacahuete
- Tartaletas de pollo al curry
- Croquetas variadas
- Baos de carrillera

### Postre

- Tartaletas de Limón y merengue
- Brownies

## Menú 2

- Chupa chups de Jamón ibérico
- Rollitos Vietnamitas
- Brucheta de solomillo y cebolla caramelizada
- Langostinos con salsa sushi 99
- Tacos de norte de médico
- Tartaleta de pisto con huevo de codorniz.
- Mini buñuelos de lubina con salsa de chipotle
- Cucúruchos de Pato Laqueado
- Croquetas de Jamón ibérico.
- Dim sums orientales
- 

### Postre

- Tartaletas de Manzana
- Banoffee

# Xtragon Catering

## Menú 3

- Creppes de langostinos.
- Jamón ibérico
- Panipuri de steak tartar
- Tartar de vieira sobre lima
- Rollitos de Salmón
- Rollitos vietnamitas
- Chupa Chups de codorniz con salsa barbacoa coreana
- Hogaza de pan rellena de fondue de queso al Pedro Ximénez.
- Mini brioches rellenos de Rabo de Toro
- Rulitos de magret de Pato laqueados
- Gyozas de langostinos
- Milhojas de patata con pulpo
- Mini pechuguitas villaroy
- Tostas de carrillera ibérica y patatas paja

## Postre

- Tartaletas de limón y merengue
- Brownies
- Tartaletas de manzana

## PRESUPUESTO (los precios van entre 30€ + iva y 45 € + iva)

Eligiendo 8 aperitivos + 2 postres

Eligiendo 10 aperitivos + 2 postres

Eligiendo 12 aperitivos + 2 postres

Eligiendo 14 aperitivos + 3 postres

### **Incluye:**

- Servicio de cocina
- Servicio de montaje y desmontaje
- Material necesario para servir el cóctel. ( bandejas, cuencos, etc).

### **No incluye**

- Si se quisieran mesas, sillas, manteles se presupuestarían aparte.

# Xtragon Catering

## Opciones de bebida durante el cóctel

- Vino tinto Rioja Crianza, vino blanco Rueda, Cerveza y refrescos , (4h) y tú pones el alcohol fuerte.
- Barra libre (4 horas) de primeras marcas, de Ginebra, Whisky, Vodka, Ron, Tinto Rioja crianza, Blanco Rueda, Cerveza y refrescos empezara en el momento que termina el cóctel. La hora extra se cobrara a 5 €/persona contratada. (incluye vasos y camareros)
- Tu pones la bebida.

## Camareros

- Puedes elegir entre camareros jovenes ó Camareros profesionales

## Platos de refuerzo (a partir de 11€)

Migas con Huevo y uvas

- Falso Risotto de setas o verduras
- Roastbeef con cebollitas graseadas y patatas rejilla
- Poularda rellena de las landas al Pedro Xímenez
- Solomillo de cerdo a la naranja, acompañados con patatas fritas.
- Carrilleras de cerdo ibérico al vino
- Fricandó con setas
- Solomillo de ternera a la mostaza con salsa de oporto
- Rollitos carne y pollo con salsa de naranja amarga al vino acompañado
- Solomillo strogonoff acompañado con arroz salvaje
- Pollo al curry acompañado con arroz con pasas y piñones.
- Pimientos rellenos de merluza

## Recena ( a partir de 6 €)

- Pregos (mini pepitos de ternera)
- Mini sandwiches mixtos
- Mini bocines de butifarra
- Bocadillos de jamón
- Migas con huevo

# Xtragon Catering

Condiciones y forma de pago:

El número de personas contratadas será el número de personas a facturar. Se aceptarán cambios persona con 3 días de antelación . Si hubiera mas comensales de los contratados se cobraran al mismo precio.

Se hará entrega a cuenta del 50% del importe total para la reserva de la fecha. El restante 50% se abonará en un plazo máximo de 30 días desde la fecha del evento.

tel. 667 79 76 02

[www.xtragon.com](http://www.xtragon.com)

# Xtragon Catering

## Aperitivos para cambiarlos:

Para configurar su propio cóctel, seleccione entre los aperitivos fríos y los aperitivos calientes. Le valoraremos su elección personal. Si lo prefiere elija un menú ya configurado

### FRÍOS:

- Salmorejo
- Barquitos de tomate y parmesano
- Blini con salmón ahumado
- Brocheta de langostino y espárrago verde con salsa francesa
- Brocheta de queso parmesano y uva
- Bruscheta de fiambre de carne con salsa de mango.
- Bruscheta de higos y foie
- Bruscheta de roastbeef con cebolla caramelizada
- Bruscheta de Salmón ahumado y alcaparras
- Bruscheta de Vitello tonato.
- Bruscheta de rúcula, parmesano y bressaola
- Burrata con tomate italiano y trufa
- Carpaccio de solomillo
- Ceviche de Corvina
- Ceviche de langostinos
- Chupa chup de jamón ibérico con picos de Jerez
- Crudittes con dips
- Cucharita de manzana con brie, trufa y foie.
- Cucharita de zamburiñas al aroma de trufa
- Cucharita de queso brie, trufa, foie y manzana
- Cucurucho de Brandada de bacalao
- Maki variados (anguila, atún, pepino)
- Maki falso de queso y bacón.
- Mini budin de espárragos y langostinos
- Mini budín de puerros y gambas
- Mini canelón de pesto y atún (frio)
- Mini rigattonni con atún al pesto
- Pasta al pesto rellena de atún y alcaparras.
- Rollitos de salmón
- Steak tartar
- Tacos de salmón ahumado con salsa de eneldo
- Tartaletas de mousse sorpresa con salmón.

# Xtragon Catering

- Tartaletas de perdiz con lombarda
- Tartaletas de txangurro
- Tartaletas escarlata
- Tartaletas tomate, parmesano y rúcula
- Tartar de atún
- Tartar de vieiras sobre lima
- Tataki de atún
- Tiradito peruano
- Tosta de lubina ahumada con perlas de salsa americana
- Tosta de pisto con huevos de codorniz
- Tosta de sobrasada con huevo de codorniz.
- Tostas de Foie al Pedro Ximénez

## CALIENTES:

- Cremas
  - Crema de patata al aroma de trufa
  - Crema de pimienta
  - Consomé
  - Alcachofa y parmesano
  - Zanahoria
  - Espárragos
  - Calabaza
  - Sopa de Rossynol al idiazábal
- Bolitas de queso al horno templadas
- Brocheta de langostino en kataifi
- Caramelos de gamba acompañados de chutney de tomate
- Cazuelitas de arroz meloso
- Chupa chups de codorniz
- Copa Habitas con huevo de codorniz
- Crepes de langostinos
- Crepes de Txangurro.
- Croquetas de Jamón ibérico
- Cucuruchos rellenos de burritos
- Dim sum de cerdo y gambas
- Fajitas de flor de Calabaza
- Fajitas de huitlacoche
- Hamburguesas de foie
- Hogaza de chistorra en tempura
- Hogaza rellena de fondue de queso y alcachofa
- Langostinos crujientes
- Mini fajitas mexicanas
- Mini Hamburguesitas de carne
- Mini Hamburguesitas de langostino

tel. 667 79 76 02

[www.xtragon.com](http://www.xtragon.com)

# Xtragon Catering

- Mini Quiche
- Mini pizza de butifarra y tomate seco
- Mollete japonés relleno de calamares con ali-oli de ajo negro
- Nido de patata relleno de rabo de toro
- Palitos de pollo crujiente con salsa de mostaza y miel o mango
- Pechuguitas de codorniz con salsa de pato laqueado
- Pulpo con espuma de patata
- Sillita de carrillera ibérica con perlas de jugo carne
- Sillitas de ensalada rusa con aguacate
- Sillitas de Pollo al curry
- Sillitas de Rabo de toro
- Sillitas de Strogonoff
- Sorpresa en queso al tomillo y a romero envueltos en brick
- Tortillitas de calabacín y patata
- Verduras en tempura con salmorejo
- Postres
- Tartaleta de chocolate
- Tartaleta de limón
- Tartaleta de mango
- Tartaleta de naranja
- Mousse suave de Sâcher con crema de frambuesas
- Brownie
- Tartaleta de Limón y merengue
- Mini Tatin de manzana
- Mini Tarta de caramelo y manzana
- Mini Fraiche de fresa
- Verrine de cheesecake (vasito)
- Verrine de mousse limón (vasito)
- Verrine de naranja (vasito)
-

# Xtragon Catering

tel. 667 79 76 02

[www.xtragon.com](http://www.xtragon.com)