



JARDÍN CATERING

Distintos amores, distintos eventos.

DOSSIER BODAS

Tu gran día.

Un día cualquiera de otoño. O de primavera. O de verano. Y tienes algo que celebrar. Es el día soñado, el más deseado. Es el día en que todo saldrá perfecto. Porque sabes cómo. Y sabes con quién. Porque tenemos muchas recetas, y todos los ingredientes. Y porque tenemos un equipo de apasionados e innovadores cocineros, siempre dispuestos a sorprenderte con sus sugerencias.

Y con su sabiduría, y, sobre todo, con su profundo respeto por la profesión, por el gusto por los detalles, por la exigencia en la elección de los alimentos. Y por saber perfectamente que sólo funciona una cosa: ofrecer lo mejor.

En la forma, en el fondo, en todos y cada uno de los detalles. Y no importa que se trate de un bautizo o de una inauguración, de una comunión, de una comida de negocios, o de una boda... nuestra filosofía, nuestro objetivo, nuestro único interés, es sobrepasar las expectativas. Tus expectativas.

Porque, sencillamente, es tu gran día.

El menú.

El menú que te proponemos en Jardín Catering está pensado para que un día tan especial sea aún más especial. Te proponemos la mejor opción.

El menú consta de 12 variedades de aperitivos, para luego continuar con un entrante, un plato principal y un postre, y la mejor y más completa selección de vinos y cavas de nuestra bodega.

En las páginas que siguen te presentamos el contenido de nuestra carta especial para celebraciones donde puedes confeccionar tu propio menú.



Los aperitivos

Chupitos, cucharitas, montaditos, brochetas...

Decidirte no te va a resultar nada fácil. Pero una cosa es segura: elijas lo que elijas, no puedes empezar tu celebración de mejor manera.



Los aperitivos

Brochetas y Frituras

Tempura de gambas con virutas de queso mahonés

Tempura de calamar e hinojo con mahonesa de pimientos

Pescadito frito

Alcachofa con mahonesa de olivas negras **V**

Brochetas:

- Secreto a la parrilla
- Lomo alto
- Presa ibérica
- Pollo campero

Nuestras bravas

Buñuelos de bacalao

Croquetas de:

- Jabugo
- Bacalao
- Sobrasada
- Espinacas **V**
- Guiso

Chupitos

Crema de melón con jamón

Gazpacho de cerezas con bogavante

Crema fría de puerros con bogavante

Suquet de peix

Mini Cuencos

Atún con tabulé

Arroces cremosos: hongos y verduras **V**, marisco, *botifarró*

Fideuá de marisco

Atún marinado con aguacate

Frito de verduras **V**

Ceviche

Ensaladita de aguacate con tomate y yuca **V**

Trempó de pulpo

Pulpo a la parrilla con patata rota y mahonesa de olivas negras



Los aperitivos

Montaditos y nuestras cocas

Escalivada con paté de aceitunas negras **V**

Delicia de sobrasada con mahonés

Brandada de bacalao con crujiente de arroz negro

Taco de foie con chutney de fruta

Steak Tartar

Nuestro *pa amb oli*

Coca de cebolla con sobrasada

Coca de sardina con tomate al horno y albahaca

Coca de cerdo negro con crema de cebolla

Cono de alga con tartar de pescado blanco y aguacate

Queso de cabra, mermelada de tomate y crujiente de maíz **V**

Costilla de cerdo negro

En la mesa

Ha llegado la hora de sentarse a la mesa.
A partir de aquí, puedes seguir confeccionando tu menú.





En la mesa

Entrantes

- Parmentier de gambas y hongos con jugo de trufa
- Creroso de patata con verduras de nuestro huerto y jugo de trufa **V**
- Gaspacho de cerezas con bogavante asado
- Gaspacho de cerezas con tartar de tomate e hinojo **V**
- Trempó* de cangrejo real
- Atún marinado con encurtidos
- Caldereta de verano con bogavante y jugo reducido de chipirón
- Ensalada de lentejas con hierbas y verduras del huerto **V**

Platos principales

- Merluza en su jugo con crudité de brócoli
- Merluza a la mallorquina
- Rape con suquet de gambas
- Carrilleras de ternera al vino tinto con crema de espinacas y verduras asadas
- Solomillo de ternera, asado con salsa de vino tinto, patata panadera y tirabeques
- Paletilla de cordero lechal con puré y verduras de temporada
- Cochinillo asado con patata y compota de pera
- Tumbet del huerto con espárragos trigueros **V**
- Canelones rellenos de verdura de temporada **V**
- Raviolis con espinacas y salsa de piñones **V**



En la mesa

Postres

Semiesfera de chocolate en texturas con helado de leche merengada

Torrija caramelizada con sopa helada de vainilla y crujiente de café

Mascarpone con fresas maceradas y tierra de chocolate

Cremosos de chocolate con brownie, tierra de café salado y helado de chocolate

Sopa de piña, jengibre y lima con fruta de temporada y sorbete de manzana verde

Bodega y sobremesa

Selección de vinos blancos

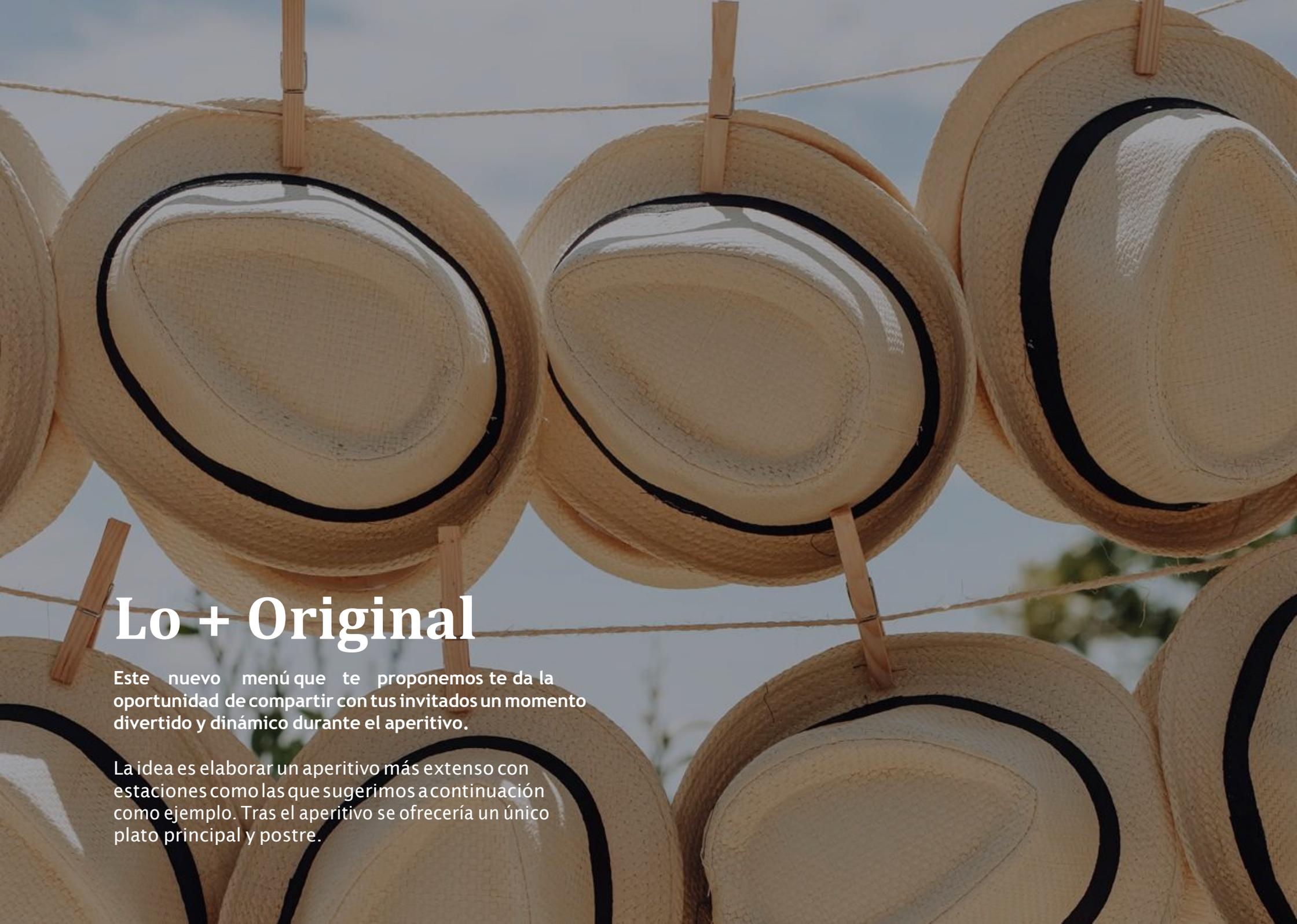
Selección de vinos tintos

Selección de cava

Aguas minerales

Cafés, té e infusiones

Digestivos



Lo + Original

Este nuevo menú que te proponemos te da la oportunidad de compartir con tus invitados un momento divertido y dinámico durante el aperitivo.

La idea es elaborar un aperitivo más extenso con estaciones como las que sugerimos a continuación como ejemplo. Tras el aperitivo se ofrecería un único plato principal y postre.

Lo + Original

18 Sabrosos bocados de los cuales 9 se reparten en estaciones.

Rincón Mallorquín

Frito de marisco

Sobrasada

Quesos de las Islas

Acompañado de galletas de aceite y frutos secos

Estación de parrilla

Presa ibérica

Lomo alto

Pulpo

Estación de tortillas

Tortillitas hechas al momento:

- De jamón
- De verduras
- De *botifarró*

Desde cocina 9 aperitivos

Tempura de gambas con virutas de queso mahonés

Gazpacho de cerezas con bogavante asado

Atún con tabulé

Brandada de bacalao con crujiente de arroz negro

Arroz cremoso de verduras y hongos

Taco de foie con pan especiado y chutney de fruta

Croquetas de Jabugo

Coca de sardina con tomate al horno y albahaca

Queso de cabra con mermelada de tomate y crujiente de maíz



Lo + Original

18 Sabrosos bocados de los cuales 9 se reparten en estaciones.

En Mesa

La chef Maca de Castro aconsejará a los clientes el plato principal según sus gustos.

Postre

Semiesfera de chocolate en texturas con helado de leche merengada

Bebidas

Estación de bebidas con refrescos y selección de diferentes D.O. de vino y cava.

Café y licores

3 horas de barra libre

Añade algo +

Y si deseáis incluir algún aperitivo más, tenemos una gran selección de estaciones que os sugerimos a continuación.





Añade algo +

Cada estación ofrece entre 3 y 4 aperitivos de los que detallamos a continuación

Parrilla

Presa ibérica
Secreto ibérico
Lomo alto
Hamburguesitas
Pollo campero
Botifarró
Verduras de temporada
Patata asada

* Se dispone de una estación con cocinero, parrilla o plancha, menaje y mobiliario.

Embutidos

Jamón ibérico
Caña de lomo
Salchichón
Chorizo

* Se dispone de un carro de campo, acompañado de galletas de aceite, crackers o similar.

* El alquiler del carro bajo disponibilidad.

Rincón mallorquín & quesos

Frito de marisco
Frito de verduras
Sobrasada
Quesos de las Islas
Cocas de verduras
Empanadas de carne

* Se dispone de un carro de campo, acompañado de mermeladas, panes y frutos secos.

* El alquiler del carro bajo disponibilidad.

Jamón Ibérico ^{*extra}

Jamón ibérico al corte

* Se dispone una mesa con un cortador y un jamón ibérico.

Tortillitas

Tortillitas hechas al momento...

- De patata
- De Jamón
- De verduras
- De marisco
- De *botifarró*

* Se dispone de una estación con cocinero, fogón, mini sartén para la elaboración, menaje y mobiliario.

Asiático

Maki de atún
Sushi de salmón
Maki de verduras
Rollitos vietnamitas
Pollo al curry verde
Rollitos de carne y de verduras

* Se dispone de una estación con servicio, menaje y mobiliario.



Añade algo+

Arroces

Arroz cremoso de verduras y hongos

Arroz cremoso de marisco

Fideuá de marisco, verduras o carne

* Se dispone de una estación con servicio, menaje y mobiliario.

Freiduria

Pescadito frito

Buñuelos de bacalao

Tempura de calamar e hinojo con

mahonesa de pimientos

Nuestras bravas

Pollo rebozado con crujiente de patata

Tempura de gambas con virutas de queso

mahonés

* Se dispone de una estación con cocinero, fogón, parisina, menaje y mobiliario.

Marisco ^{*extra}

Gamba roja de Mallorca
(cocida o a la plancha)

Navajas a la plancha

Cangrejo real cocido

* Precio según mercado.

* Se dispone de una estación con cocinero, plancha, menaje y mobiliario.

Ostras & Caviar ^{*extra}

Ostras

Champagne

Caviar

* Precio según mercado.

* Se dispone de una estación con abridor de ostras, menaje y mobiliario.

Vegetariana

Hummus con crudités

Croquetas de boletus

Croquetas de espinacas

Coquita de escalivada con paté de aceituna

Coquita de crema de cebolla
con champiñones

Ensaladita de aguacate con tomate

* Se dispone de una estación con servicio, menaje y mobiliario.



Añade algo+

Postres

Manzana al azafrán con cremoso de vainilla y crujiente de canela

Cremosos de chocolate con brownie

Crema de queso fresco con frutos del bosque y galleta de mantequilla

* Se dispone de una estación presentado en vasitos con servicio y mobiliario.

Cóckteles

Mojitos

Daikiris de sabores

Caipirinhas

Basil smash

Moscow mule

...

Champagne **extra*

Selección de diferentes referencias de champagne blanco y rosado.



Añade algo+

Resopón

Hamburguesitas

Mini serranitos

Perritos calientes

Kebabs

Baos

Pizza

Chilli con carne

Patatas fritas

* Todo dispuesto en una parrilla con cocinero para servir al momento.

Postres

Brocheta de frutas

Ensaimada

Chocolate a la taza

Petit fours

Brownies

Resopón de la Tierra

Pa amb oli

Embutidos ibéricos

Quesos de las islas

Sobrasada

Menu niños

Entrante: Croquetas / Nachos

Principal a elegir entre:

Pollo rebozado con crujiente de patata y chips

Merluza empanada con patatas fritas

Solomillo de ternera con patata panadera y verduras

Postre:

Helado

* Se pueden seleccionar diferentes productos de las diferentes opciones que detallamos para elaborar un resopón personalizado.

* El precio de cada estación dependerá de la selección de aperitivos o referencias que uno elija por lo que se precisa un presupuesto personalizado. Hay que tener en cuenta que este menú es más costoso que el menú clásico que ofrecemos con anterioridad debido a la cantidad de personal de cocina, menaje extra y previa producción en cocina de producto.

Precios y condiciones

Precio del menú: 140€ (IVA no incluido). Este precio incluye: 12 variedades de aperitivos, un entrante, un plato principal y un postre. Bebidas para el aperitivo: cava, cóctel de cava, cerveza, martini, refrescos y agua. Bebidas para la cena: vino blanco, vino tinto, cava, agua, cafés e infusiones.

Precio del menú lo + original: 140€ (IVA no incluido). Este precio incluye: las 3 estaciones que se detallan, 9 aperitivos, un plato principal y un postre. Bebidas para el aperitivo: cava, cóctel de cava, cerveza, martini, refrescos y agua. Bebidas para el menú: vino blanco, vino tinto, cava, agua, cafés e infusiones.

Estos dos menús incluyen: 3 horas de barra libre (hora extra: 7€/ hora/ pax. Se calculará 75% de los invitados). Servicio de camareros: uno para cada 10 comensales.

Menú niños: 45€ por niño.

Menú para el personal contratado por los clientes: se ofrecerá el mismo menú que en el evento por 45€ por persona.

Coctelería: Ofrecemos cocteleros tanto para el aperitivo como para la barra libre.

Jamonero: ofrecemos jamón ibérico al corte con cortador profesional de un jamón. Precio 650€.

Ofrecemos platos de cocina mallorquina tradicional.

Precio servicio exclusivo: contar con la participación de Maca en un evento privado que suponga su asistencia durante todo el evento, tiene un coste adicional más el suplemento por persona del menú seleccionado.

Condiciones válidas para más de 100 comensales. Para números inferiores, consultar precios.

Prueba de boda para 2 pax. Precio especial para degustar el menú: 50€.

En el caso de realizar un evento fuera de nuestras instalaciones y sea necesaria la contratación de un generador de corriente eléctrica, el Restaurante Jardín no se hará cargo de los gastos.

Condiciones de pago: depósito de 2.000€ en concepto de reserva (en caso de anulación del servicio, no se reembolsará dicha cantidad). Se abonará el 50% del total de la factura 30 días antes del evento. La cantidad restante deberá ser abonada 3 días antes del evento.

La confirmación final del menú será de 15 días antes del evento y número de comensales será de 8 días. En el caso de que no se confirme el menú con esta antelación, la decisión final correrá a cargo de Jardín Catering, debido a la importancia que supone el pedido de los productos para la elaboración del menú final. Se facturará el número de comensales confirmados en este periodo.

Si hay alguna baja no se podrá tener en cuenta y si, por el contrario, aumenta el número de comensales se facturará el coste respectivo al final del evento.

Servicio Exclusivo

Maca de Castro, chef y propietaria del Restaurante Maca de Castro ofrece la posibilidad de un servicio exclusivo. Maca participaría personalmente en el evento privado que usted contrate. Un servicio exclusivo que dará una prestancia especial al contenido gastronómico y social de la celebración, prueba de ello la concesión de una estrella Michelin.

Este servicio exclusivo empieza con una primera toma de contacto entre el cliente y Maca comentado en común ideas y detalles que deseen ofrecer a sus invitados, eligiendo un menú elaborado personalmente y exclusivamente por la chef para esta ocasión.

Se ofrecerá la posibilidad de elegir un maridaje acorde con el menú al igual que un servicio exclusivo que disponga de: sumiller, maître, menaje, mobiliario, entretenimiento y decoración.

El coste de este servicio se valorará en función de las opciones seleccionadas.





Eventos Especiales y Corporativos

Disponemos de establecimientos propios para elaborar cualquier evento privado o corporativo:

Restaurante Maca de Castro

Capacidad interior 120 pax

Jardín Bistró

Capacidad interior y exterior 80 pax

Danny's Gastrobar

Capacidad interior 50 pax

Para más información póngase en contacto con nosotros:

+34 971 599 038

+34 662 187 053

+34 661 564 700

info@grupodecastro.com

<http://www.jardincatering.com/>

Gracias por su confianza.

Photos: Eva Plasencia | Pere&Marga | Paco&Aga



JARDÍN CATERING

**Distintos amores,
distintos eventos.**

jardincatering.com