

JARDÍN CATERING

Distintos amores, distintos eventos.

DOSSIER BODAS

jardincatering.com

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.



Los aperitivos

Chupitos, cucharitas, montaditos, brochetas...
Decidirse 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 y salsa curry

Tempura de calamar e hinojo con mahonesa picante

Gallo frito con polvo de laurel

Nuestras bravas

Alcachofas con mahonesa de olivas negras **V**

Buñuelos de bacalao

Brochetitas:

- Secreto ibérico
- Lomo alto
- Presa ibérica
- Pollo campero
- Pulpo

Croquetas de:

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

Chupitos

Crema de melón con jamón

Gazpacho de cerezas con bogavante

Gazpacho de cerezas con tartar de tomate e hinojo **V**

Crema fría de puerros con bogavante

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

Trempó de pulpo



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* con queso y *camaiot*

Pulpo a la parrilla con patata rota y mahonesa

de olivas negras

La otra aceituna

Mejillón y lima

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

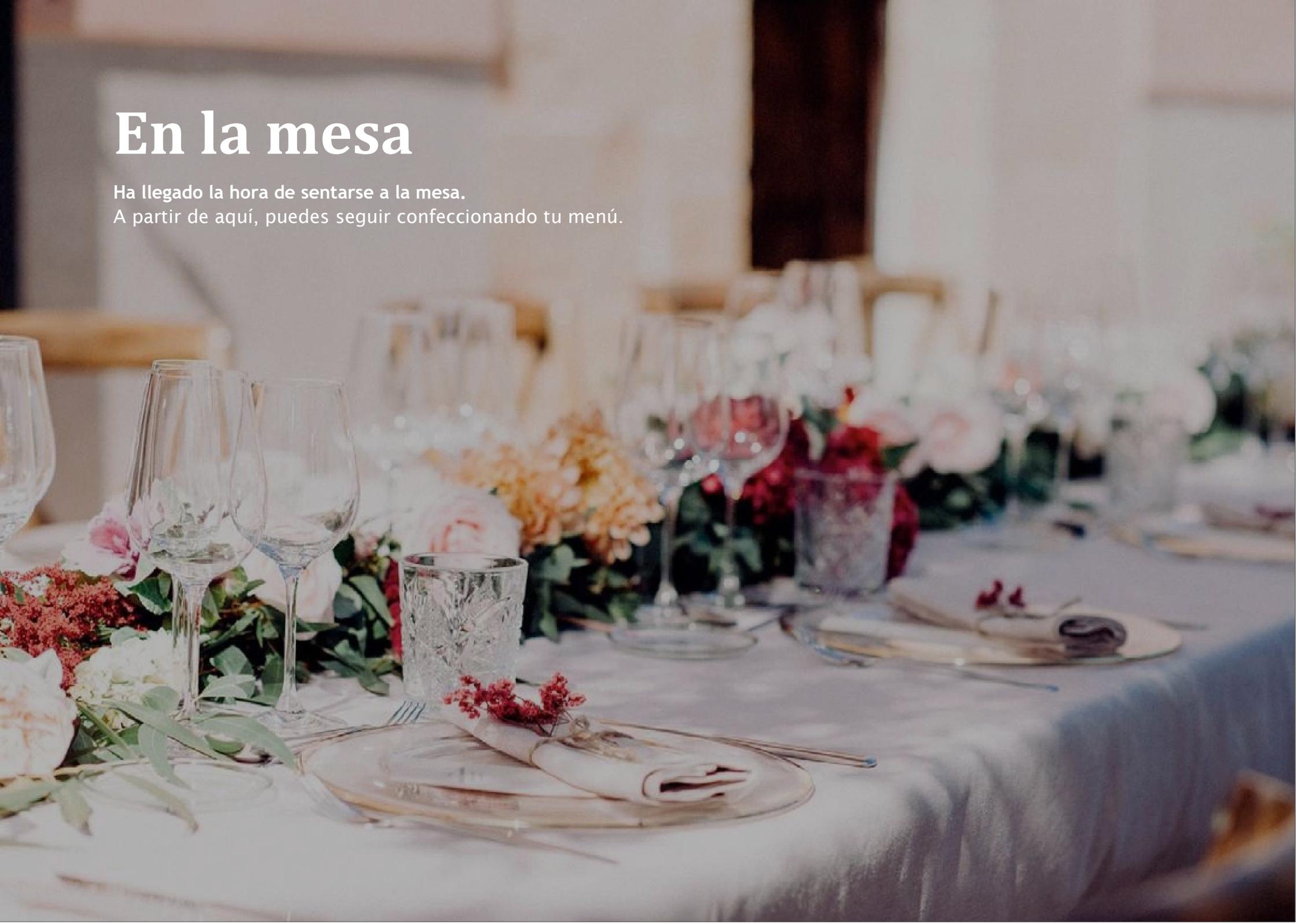
Queso de cabra, mermelada de tomate y crujiente de maíz **V**

Coca de costilla de cerdo negro

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

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
Cremoso de patata con verduras de nuestro huerto y jugo de trufa **V**
Gazpacho de cerezas con bogavante asado
Gazpacho de cerezas con tartar de tomate e hinojo **V**
Trempó de cangrejo real
Atún marinado con encurtidos
Canelón de carrilleras con verduritas del huerto
Crema de verduras de temporada con brandada de bacalao
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 con su emulsión con gambas y espinacas
Merluza a la mallorquina
Rape con *suquet* de gambas
Carrilleras de ternera al vino tinto con crema de espinacas y verduras asadas
Carrilleras de ternera con *parmentier* y crujiente de yuca
Solomillo de ternera, asado con salsa de vino tinto, patata panadera y verduritas del huerto
Paletilla de cordero lechal con puré y verduras de temporada* extra
Jarrete de cordero con cremoso de patata y verduritas glaseadas
Cochinillo asado con *patató* y compota de pera* extra
Huevos fritos con bogavante* extra
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 polvo de remolacha cítrico

Torrija caramelizada con sopa helada de vainilla y crujiente de café

Mascarpone con fresas maceradas, tierra de chocolate y *crumble* de mantequilla

Creposos de chocolate con bizcocho, tierra de café salado y helado de chocolate

Sopa de piña, cítricos y hierbas aromáticas con frutas de temporada y sorbete de manzana verde

Bodega y sobremesa

Selección de vinos blancos

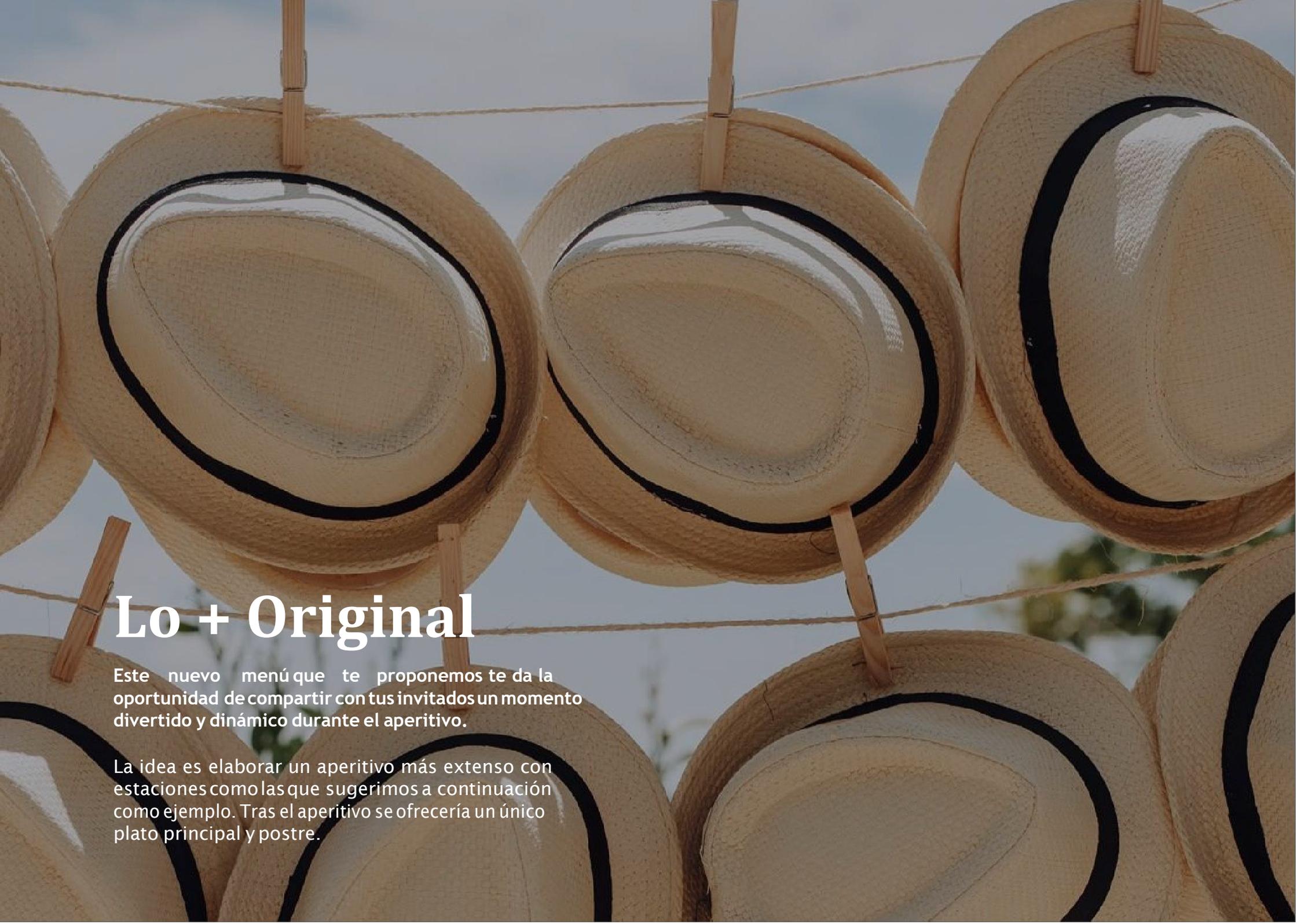
Selección de vinos tintos

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 **V**

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 verduritas **V**
- De *botifarró*

Desde cocina 9 aperitivos

Tempura de gambas con virutas de queso mahonés y salsa curry

Gazpacho de cerezas con bogavante asado

Atún con tabulé

Brandada de bacalao con crujiente de arroz negro

Arroz cremoso de verduras y hongos **V**

Taco de foie con 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 **V**



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 2 y 3 aperitivos de los que detallamos a continuación

Parrilla

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

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

Embutidos

Jamón ibérico
Caña de lomo
Salchichón
Chorizo

* Acompañado de galletas de aceite, nueces y frutos secos.

Rincón mallorquín & quesos

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

* Acompañado de galletas de aceite, nueces y frutos secos.

Jamón Ibérico ^{*extra}

Jamón ibérico al corte

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

Tortillitas

Tortillitas hechas al momento...

- De crujiente de patata **V**
- De Jamón
- De verduritas **V**
- De marisco
- De *botifarró*

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

Asiático ^{*extra}

Selección de: Nigiris, Makis, California Rolls, Philadelphia Rolls, Temakis & Sashimis
Rollitos vietnamitas
Pollo al curry verde
Gyozas de pollo, cerdo y gambas

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



Añade algo+

Arroces

Arroz cremoso de verduras y hongos **V**

Arroz cremoso de marisco

Fideuá de marisco, verduras **V** o carne

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

Freiduría

Gallo frito con polvo de laurel

Buñuelos de bacalao

Tempura de calamar e hinojo con mahonesa picante

Nuestras bravas **V**

Pollo rebozado con crujiente de patata

Tempura de gambas con virutas de queso mahonés y salsa curry

Vermutería

Surtido de Vermuts

Encurtidos, avinagrados y latitas...

Quesos de las Islas

Gildas

Chips de patata con toque de laurel

Almendras fritas con curry

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 servicio, 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* acompañado de diferentes salsas

Taco verde

Croquetas de boletus

Croquetas de espinacas

Coquita de *escalivada* con paté de aceituna negra

Coquita con crema de cebolla y champiñones

Ensaladita de aguacate con tomate y yuca

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

Sushman ^{*extra}

Show cooking de sushi:

- Nigiris, Makis, California Rolls, Philadelphia Rolls, Temakis, Gyozas & Sashimis

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



Añade algo+

Buffet de postres

Mini vasitos:

Manzana al azafrán con cremoso de vainilla y crujiente de canela

Texturas de chocolate con *crumble* de cacao

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

Mini porciones:

Brownie con cremoso de chocolate

Gató de almendra con crema de cítricos

Cócteles *extra

Mojitos

Daikiris

Caipirinhas

Basil smash

Moscow mule

Martini Espresso

...

Champagne *extra

Selección de diferentes referencias de champagne blanco y rosado.

Danny's Gastrobar

Nuestros platos viajeros:

Ssäm de pulpo y *oliva trencada*

Dumplings de pollo

Bao de costillas barbacoa

Sandwich cubano

Taco de gambas al ajillo con guacamole



Añade algo+

Resopón * extra

Hamburguesitas
Mini serranitos
Perritos calientes
Kebabs
Baos
Pizzas
Chilli con carne
Patatas fritas
Mollete de pringá

Resopón dulce *extra

Brocheta de frutas
Ensaïmada
Chocolate a la taza
Petit fours
Brownies

Resopón de la Tierra *extra

Pa amb oli
Embutidos ibéricos
Quesos de las islas
Sobrasada

Menú 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.

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 599038

+34 662 187053

+34 661 564700

info@grupodecastro.com

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

Gracias por su confianza.

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

