

catering77

LIVE EXPERIENCE

**PASIÓN
POR LOS EVENTOS**

*Pasión
por el trabajo bien hecho.*



NUEVO CATALOGO PARA BODAS Y CELEBRACIONES

EVENTOS 2024

Somos de los que piensan que la comida hace que un evento sea recordado. Si compartes nuestra idea, sin duda somos tu catering.

CATERING 77 RESENTA...

"Una propuesta versionada para ti"

Entendemos que este evento es único y especial para ti, pues bien, nos aseguramos de mirarlo y trabajarlo con el cariño que se merece.

Contamos con un equipo profesional y trabajamos mano a mano con las mejores empresas del sector.

Grandes y pequeños productores que nos abastecen del mejor genero de nuestra mar y tierra, para llevar a cabo cualquier evento.

Gracias a nuestra versatilidad, nos adaptarnos a cada necesidad, ofreciendo un precio justo y cumpliendo siempre con las expectativas.

Te propongo tres versiones para tu evento...

Un menú dónde toda la comida irá a buscar a los invitados, o montaremos un mercado gastronómico o bien una combinación de ambas donde añadimos un servicio de mesa para seguir disfrutando cómodamente.

Sea cual sea tu elección, **Catering77 será tu mejor decisión.**





Welcome Drink

La mejor manera de empezar...

Copa de cava Brut Nature

Aguas aromatizadas
de fresa, limón, menta...

Sangría casera de frutas fresca
nuestra exclusiva sangría.

Agua de Valencia
con zumo natural de naranjas de Valencia

Limonada clásica
sin alcohol, hecha de agua mineral, zumo de limones de la huerta y menta.

Cervezas con y sin alcohol

Vino blanco y tinto

Agua y refrescos
con gas y sin gas.

Snacks

crujientes, chips y mas...

Pintxos Frios

Bocados llenos de arte....

Tartar de atún sobre quenelle de ensaladilla.

Ceviche de lubina con mango y aguacate.

*Chupito de **salmorejo** con virutas de cecina.*

***Berenjena asada** trufada y nueces en pan brioche*

*Tosta de **queso brie**, con mermelada de pimientos.*

*Wrap de **bacalao ahumado** con alga wakame.*

***Jamón ibérico de bellota** con almendras tostadas*

*Salpicon de **pulpo ahumado** con verduritas*

*Tartar de **gamba roja** con cítricos*

*Bombón de **foie y chocolate** con pistachos*

*Tostada con **sardina ahumada** y guacamole*

***Steak tartar** sobre pan de cristal*

***Salmon ahumado** con mousse de queso*

***Tres quesos** con mermelada de pimiento*

*Ensalada de **tomate con ventresca** y piparra*

*Taquito de **salmón marinado**, verduritas y wasabi*



Pintxos Calientes

Especiales, hechos con amor....

Gamba rebozada en panko y con sweet chili.

Croqueta de pato con tomate confitado

Mini **burguer de ternera** con queso brie

Pan bao de carrillada con crema trufada

Taquito de costilla deshuesada con BBQ

Brocheta de pollo yakitori con sesamo

Dado de **tortilla de patata rellena** de chistorra

Brocheta de **pulpo y panceta** ahumada

Crujiente de langostino con salsa hoysin

Pulpo con parmentier y mojo

Crujiente de morcilla y crema de queso

Dados de **Merluza andaluza** con suave all i olli

Tosta de **foie fresco** con manzana caramelizada

Verduritas de temporada al wok con queso feta

Tataki de atún con brunoisse de mango.

Tosta mallorquina con huevo de codorniz





Corner Pa amb Oli

Un clasico versionado....

Encurtidos...

Aceitunas, piparras, cebollitas y Gildas

Diferentes tipos de aceites AOE y sales

All i olli, "tomaca", hummus y tapenade

Pan payes, de cristal, tostaditas y artesanos

Quesos...

Queso curado, de trufa, al romero, Idiazabal ahumado y Mahónes semi curado

Mermeladas artesanas, frutos secos y uvas

Ibéricos...

Jamón ibérico de cebo o de bellota

Embutidos ibéricos de cebo o bellota.

Coques...

Berenjenas al horno, queso y almendra

Calabacín, albahaca y piñones

Sobrasada con cebolla caramelizada



BBQ classic & buffet

... a la brasa por nuestro chef.

Calamar de playa a la parrilla con especias

Brocheta de langostinos y salsa agridulce.

Mejillones a la bbq con cachelos, ajo y perejil

Longaniza criolla caseras a la brasa

Pluma iberica "Joselito" con salsa romesco

Brocheta de pollo campero con salsa teriyaki

Costillas de cerdo ibérico duroc con salsa BBQ.

Txuletón de kilo, madurado 45 días.

BUFET DE ACOMPAÑAMIENTOS

*Tostas de pan payes braseado
all i olli y tomate con aceite oliva virgen*

Champiñones portobello al wok con sesamo

*Variedad de mini papas a la parrilla con
mantequilla de hiervas y mojo picón*

Tacos de boniato con hiervas aromáticas

Tomates, pimientos del padrón, cebolla tierna...

Arroz o Fideuà

...siempre una buena elección.

Arroz meloso

Arroz con langosta o con bogavante.

Arroz de rape, gambas y cangrejo azul.

Paella Valenciana

Paella con alcachofa y pollo de corral.

Arroz seco

Senyoret con gamba, langostino y cigala pelada

Paella de mariscos con sepia y calamar.

Fideuà

Marinera con sepia, rape y gambas rojas.

Fideuà de pato confitado, boletus y foie

Risotto

Queso parmesano, setas de la temporada y trufa

Risotto de gambas y mejillones



Primero, entrantes

...elige a tu gusto .

Ensalada de bogavante a la plancha con aguacate y vinagreta de cítricos

Ensalada de perdiz escabechada y pimientos rojos caramelizado

Ensalada de langostinos, tartar de aguacate, manzana verde y vinagreta de piña

Carpaccio de ternera, brotes tiernos, rúcula, lascas de parmesano y hongos

Tartar de salmón con aguacate y marinada de lima y jengibre

Crema de boletus con su salteado y crujiente de jamón

Crepes de txangurro sobre americana

Canelón de calabacín tibio relleno de queso de cabra con tomate y cebolla caramelizada gratinado

Vieiras a la plancha con verduritas y salsa holandesa

Mariscada con gambas de Huelva, langostinos de Tunes y cigalas escocesas al grill o cocidas





Segundos, principales

...de la mar y montaña

Rape albardado en panceta ibérica y con una picada romesco.

Denton o Mero confitado en aceite de oliva virgen extra y cítricos.

Lubina Salvaje asada a las hierbas aromáticas de nuestro huerto.

Merluza de pincho con wok de gambas y salsa de puerro y albariño

Rodaballo plancha con cremoso de cebolla tierna y beurre blanc con caviar

Solomillo de ternera con gratén de patatas y parmesano, aceite de trufa y cherry a la brasa

Paletilla de ternasco deshuesado, confitado y asado con tatín de albaricoque

Taco de ternera glaseada con suave boniato rojo, setas y mil hojas de patata

Pluma Ibérica con emulsión de cítricos, higos caramelizados y cogollos braseados.

Magret de pato lacado con manzana a la sidra



El Postre

...la dulce tentación

Pasión de Chocolate Bizcocho de aceite de oliva y chocolate con una mousse de chocolate al 70%.

Milhojas hojaldrada Artesana de crema pastelera y frutos rojos

Carpacio de piña con sopa de cítricos, gelé menta-té y helado de coco

Strawberry Cheesecake Cremoso de mascarpone con fresas y crumble de parmesano

Mousse de chocolate blanco con su interior de frutos rojos y aroma de amareto

Sorbete de Mojito con helado de limón, hierbabuena y un toque de ron añejo

Tarta Red Velvet Pastel de terciopelo rojo cubierto con glaseado de queso crema y decorada con frutas rojas y silvestres aromáticas

Carrot Cake Suave pastel dulce y denso de zanahorias con nueces y crema de queso con un toque de especias exóticas.

Sachertorte Bizcocho de chocolate con fina capa de mermelada de albaricoque y cubierta de un glaseado de chocolate negro



Pack de Bebidas

...durante todo el evento

Vinos- Selección

Blanco Verdejo D.O. Rueda
Rosado D.O. Rioja
Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero

Espumosos

Cava o Campagne

Cerveza

Botellín o tirador de cerveza

Refrescos

Coca Cola / Zero
7Up
Limón
Naranja

Aguas

Mineral y con gas

También disponemos de
carta de vinos, cavas y otras bebidas
para combinar con los menús



Coffee Corner

...el toque que no puede faltar

**Selección de cafés Nespresso,
carajillos y tés.**
(12 variedades de cafés y 5 de tés)

Hierbas Ibicencas.
Licor digestivo
dulces, secas y mezcladas

Otros digestivos
(Baileys, Brandy y Whiskey)



Party Time

¡la fiesta debe continuar!

**Barra libre con alcohol de primeras
marcas** acompañado de refrescos y agua
tónica. Servidos en vasos con mucho hielo
y perfectamente mezclados con su
correspondiente aderezo.

Duración:
3 o 5 horas
¿con Recena?

catering77

LIVE EXPERIENCE

www.catering77.com
catering77vlc@gmail.com
Tel: 666 379 930