CasaAndrés
Catering
MENÚS 2022

HISTORIA de nuestro Catering

Los hermanos Andrés y Simón de Castro abrieron su primera taberna en Bailén en 1920, llamada el "Comandante" un lugar de encuentro y acogedor. En los años 40, sus hijos Andrés y Eusebio, adquirieron un restaurante y Fonda en la antigua carretera de Madrid-Sevilla y fué el primer restaurante y Fonda creado en la provincia de Jaén. El éxito fue tan grande que numerosos viajantes, artistas, famosos y folclóricas de la época, de camino a sus actuaciones en Andalucía, paraban en el restaurante "Cuatro Caminos" para degustar sus tradicionales platos, descansar y sentirse como en casa. Hoy en día, en la tercera generación de la familia de Castro dedicada a la restauración, se mezclan las recetas más antiguas, herederas de sus abuelos, combinándolas con las nuevas recetas y cocina de autor creando una magnífica cocina de fusión.

Menús de Boda 2022

Los precios de los Menús incluyen montaje de mesas con elección de mantelería, centro de mesa decorativo, minutas, servicio de camareros y maitre, prueba de menú, Mojitos para la barra libre, Barra libre de cuatro horas, Recena y Seating Plan

Cóctel de Bienvenida

FRIOS

Jamón Ibérico de Raza D.O. Los Pedroches

(Suplemento Jamón Ibérico Bellota + 2,50 € Menú)

Pulpo a Feira con puré de patata Violeta y Aceite de pimentón de la Vera

Pipirrana de Habas mini Baby y Bacalao

Salmorejo de Remolacha en escabeche de Codorniz y Queso fresco

Oreo de Foie

Mousse de Paté de Perdiz y cremoso de huevas de trucha

Mini corneto de nuestra ensaladilla Rusa

Tartar Malagueño con boletus y encurtidos

Brioche de lomo de Ciervo, mahonesa especial y cebolla caramelizada

CALIENTES

Surtido de mini Croquetas (Jamón ibérico, Boletus y Perdiz)

Briks de Chistorra y Bacon

Tacos de Queso frito con Frutos Rojos

Pincho de Gambón con Kikos y Mahonesa de Curry

Pincho de Presa ibérica con mermelada de Piquillo

Crujiente de Rabo de Toro y mahonesa de Hierbabuena

Buffet de Quesos

Oveja Curado, Cabra Semi, Vaca Ahumado y Parmesano acompañado con guarniciones, mermeladas y Frutos secos

Variedad de Aceites AOVE y Aceitunas con Pan de Hogaza

Incluye una estación para el Cóctel (Opcional)

- **Corner-Buffet de Sopas y Cremas:** Gazpacho de Tomates verdes - Salmorejo clásico Cordobés - Ajoblanco de Coco y Mango "disponemos también de sopas y cremas templadas y calientes".

- **Estación de "Bacalao":** Cazuelitas de Bacalao interpretado en tres clásicas versiones (al Pil pil, "Entomatao" y al Ajoarriero)

- **Bodegón de Chacinas y Tierras de Jaén:** productos del cerdo ibérico tales como: Lomo, Salchichón, Chorizo, Morcilla y Fuet, acompañados de Panes, Regañas, Aceites Oliva Virgen Extra y Aceitunas de la tierra.

- **Estación de Arroz Negro:** Paelleritas de Arroz negro acompañado de alioli, Gambitas al ajillo y Calamar.

- **Estación de Mariscos y Pulpo:** Gambitas de Huelva, Langostinos de Sanlúcar y cartuchitos de Camarones, todos cocidos, además de Pulpo con patata, AOVE y pimentón de la Vera

- **Show cooking 'La Freiduría':** Pescaito en adobo, Chanquetitos al limón, Calamares y cartuchitos de Fritura de Verano, todos fritos al más puro estilo andaluz.

- **Show cooking BBQ (Barbacoa):** Lomo trinchado de Añojo - Brochetas de Mar – Brocheta de la Huerta Pinchitos Morunos, acompañados de salsas especiales para barbacoas

MENÚ 1

APERITIVOS en MESA
Paté de Perdiz en Aceite de Oliva y Confitura
Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco con Salsa de Carabineros
&
Centro de Pez Espada del "Mar a la Montaña"
(Setas Salteadas y Langostino)
&
Solomillo de Cerdo en Salsa Pedro Ximénez y Molde de Verduras
POSTRE
Selección de Tartas y Postres

MENÚ 2

APERITIVOS en MESA
Paté de Perdiz en Aceite de Oliva y Confitura
Pizarra de Gambas Blancas Cocidas
&
Salmón a la Crema sobre lecho de Espinacas con Pasas y Piñones
&
Confit de Pato en Salsa de Higos al Oporto y Mermelada de Naranja

POSTRE
Selección de Tartas y Postres

MENÚ 3

Mariscada de Gambas Blancas y
Langostinos Sanlucar cocidos
&
Selección de Sorbete
&
Milhojas de Bacalao al Pil-pil con Caviar de Aceituna de Kalamata
&
Carrillada de Cerdo ibérica glaseada
al Vino tinto con Puré de Manzana y Tuberculos
POSTRE
Selección de Tartas y Postres

MENÚ 4

Salmorejo Cordobés con Taquitos de Ibérico, Huevo de Codorniz y Miguitas Crujentes
&
Bacalao al horno con Alioli de ajo negro y Miel de caña
Sobre Manzana y Berenjena
&
Presa ibérica de Bellota confitada en un jugo de Jamón ibérico, Gachas colorás con Torreznos y Verduritas

POSTRE
Selección de Tartas y Postres

MENÚ 5

APERITIVOS en MESA
Dúo de patés (Perdiz y Boletus con Cabrales) y confituras
Loncheados de Presa ibérica confitada en AOVE con Salmorejo
&
Suprema de Merluza a la Tartufata
&
Selección de Sorbete
&
Carrillada de Buey en Salsa Demi-glace Con Chutney de Frutas
POSTRE
Selección de Tartas y Postres

MENÚ 6

Ensalada de Perdiz Escabechada
y Verduritas
&
Lomo de Bacalao Confitado sobre Tomate Casero
y Pil-pil de Almendra
&
Selección de Sorbete
&
Lomo de Vaca madurada braseada con Patata asada y Strogonof de Setas
POSTRE
Selección de Tartas y Postres

MENÚ 7

Ensalada verde y Ahumados con Parmesano, vinagreta de Aceituna negra y Huevas de arenque
&
Lingote de Atún Rojo braseado sobre verduritas Wok
y salsa Hoisin
&
Selección de Sorbete
&
Solomillo Añojo Rosini (Salsa de Trufa al Oporto con Foie-Grass de Pato Asado sobre Molde de Pan)
POSTRE
Selección de Tartas y Postres

MENÚ 8

Gazpacho de Carabineros con su Tartar de Hortalizas
y Queso Fresco
&
Suprema de Lubina Beurre Blanc
&
Selección de Sorbete
&
Paletilla de Cabrito Lechal confitada en su jugo trabado al Oloroso y Verduritas sobre una crema de Patata y Lima

POSTRE
Selección de Tartas y Postres

Barra Libre de 4 horas, Incluye...

Ballantines, J.B., White Label, Beefeater , Ginebra Puerto de Indias, Seagram,s, Ron Brugal, Ron Legendario, Ron Barceló, Vozka, Mojitos se Sabores y Licores sin de Manzana, Mora y Melocotón

Selección de Sorbetes

Mandarina, Mojito, Piña Colada, Limón, Frutos del Bosque

RECENAS... (a elegir una)

Americana: *Mini Burguer, Mini Hot-Dog, Pizzas*

Clásica: *Montaditos de Lomo, Chapatitas de Ibérico, Caldito de la Abuela*

BODEGA....

Cerveza , Refrescos, Agua Mineral, Selección de Vino Blanco, Selección de Vino Tinto Cava y Sidra, Café e Infusiones

SELECCIÓN DE POSTRES *(Ver en Temporada)*

MENÚS INFANTILES...

Menú Tradicional : *Surtido de Ibéricos con Queso y Fritos Variados, Escalope con patatas fritas Postre, Bebidas. PRECIO:*

Menú Americano : *Mini Burguer, Mini Hot-Dog, Pommes Frites, Nuggets de Pollo Postre, Bebidas. PRECIO:*

Otras Opciones para tu Boda....

- ***Vinoteca*** *(consiste en un Buffet decorado con una amplia variedad de vinos , Vinos de la tierra, Rueda, Manzanilla, Jeréz, Riberas y Riojas*

- ***Buffet de Cervezas*** *(Consiste en variedad de tres cervezas embotelladas y refrigeradas en recipientes de zinc, dándole un toque vintage con la decoración)*

- ***Mesa de Granizados*** *(Mesa para la recepción de invitados con granizadas de Limón, Fresa y Cola)*

- ***Rincón del Chupito y Cocktelería*** *(Daikiris de sabores, San Franciscos, Caipirinhas y variedad de Chupitos)*

En los precios detallados NO está incluido el IVA 10 %

Contacto Catering Casa Andrés, Tlf. 679 178 951

reservas@cateringcasaandres.com

www.cateringcasaandres.com

Servicios adicionales....

- *Servicio de DJ para todo el Evento;*
- *Cortador de Jamón*
- *Montaje de Ceremonia Civil*

Casa Andrés Catering