



Casa Andrés
Catering

Menús de Boda 2026

¿Que incluyen nuestros menús?

- *Asesoramiento y organización del evento*
- *Montaje de mesas con elección de entre 15 exclusivas mantelerías*
- *Elección de centro de mesa decorativo con flor natural 15 modelos*
- *Minutas Impresas*
- *Servicio de camareros y maitre*
- *Prueba de menú*
- *Cóctel de Bienvenida incluye 17 aperitivos*
- *Estación de Maestro Cortador con Jamón Ibérico y regañás (Bellota +3,00 €)*
- *Elección de 2 estaciones ó Show-cooking para el Cóctel*
- *Banquete a elegir un entrante, un sorbete, plato principal y postre*
- *Coffee-corner e Infusiones*
- *Barra libre de Cuatro horas*
- *Recena*
- *Seating Plan con decoración*



Cóctel

(incluye todos los aperitivos)

FRIOS

Oreo de Foie y Anguila ahumada
Cremoso de Paté de Perdiz y huevos de Trucha
Puerro confitado, y su ceniza con vinagreta de Tomate seco y Almendra
Esfera crujiente de Ensaladilla Rusa y Cebolla agri dulce
Mortero de Salmorejo, Huevo y Jamón Ibérico
Mini Corneto de nuestra versión de la Ensaladilla de Cangrejo
Tostita Crujiente de Crème Fraîche, Salmón ahumado y Sésamo Negro

CALIENTES

Croqueta de Chuleta de Vaca madurada
Pincho de Gambón y Quicos con mahonesa de Curry
Pulpo a la Carbonara con Bacon
Bocadito de Canelón de Carrillada en su jugo
Pil pil de Gulas al ajillo con alioli de Ajonegro
Briks de Chistorra y Huevo de Codorniz
Pinchito de Presa ibérica, Pedro Ximénez y confitura de Pimiento Rojo
Dumpling de Pato sweet chili y salsa Ponzu
Rolls de Pulled Pork, Vegetales y salsa de Queso
Cubanito de Rabo de Toro, Cebolla encurtida y Hierbabuena

Nuestros Corner,s y Show-cooking

Buffet de Quesos Oveja Curado, Cabra Semi, Vaca Ahumado y Parmesano acompañado con guarniciones, mermeladas y Frutos secos Variedad de Aceites AOVE (primeros premios Nacionales) y Aceitunas con Pan de Hogaza

Bodegón de Chacinas y Tierras de Jaén: productos del cerdo ibérico: Lomo, Salchichón, Chorizo, Morcilla y Fuet, acompañados de Panes, Regañas, Aceites Oliva Virgen Extra (primeros premios Nacionales) y Aceitunas de la tierra.

Estación de Arroz Negro: Paelleritas de Arroz negro de Chipirones acompañado de alioli ó arroz Meloso de Pescado y Marisco

Estación de Mariscos de la Bahía de Cádiz : Gamba Fresca de Huelva, Langostinos de Sanlúcar y cartuchitos de Camarones (cocido en el día)

Show cooking `La Freiduría´: Pescaito en adobo, Chanquetitos al limón, Calamares y cartuchitos de Fritura de Verano, al más puro estilo Andalúz.

Show cooking BBQ (Barbacoa): Lomo trinchado de Añejo - Brochetas de Mar - Brocheta de la Huerta Pinchitos Morunos, acompañados de salsas especiales

Corner-Buffer de Sopas y Cremas: Ajoblanco, Salmorejo y Gazpachos Andaluces



Entrantes (elegir 1)

Canelón relleno de Txangurro con Salmorejo cordobés

Gazpacho de Carabineros con su Tartar y Queso Fresco

Crema de Boletus Edulis Queso Fresco y Crutons

Mariscada de Gamba Blanca de Huelva y Langostino de Sanlúcar

Ensalada de Ahumados, Arenque y Parmesano

Milhojas de Bacalao al Pil-pil con Caviar de Aceituna de Kalamata

Centro de Pez Espada del Mar a la Montaña con Salteado de Setas y Langostino

Ensalada de Perdiz en escabeche de Coco y Hortalizas

Sorbetes (elegir 1)

Mandarina, Mango, Frutos del Bosque, Puerto de Indias, etc..

Plato principal (elegir 1)

Bacalao al horno con Alioli de ajo negro y Miel de caña sobre Manzana y Berenjena

Salmón a la Crema sobre lecho de Espinacas con Pasas y Piñones

Solomillo de Cerdo al Pedro Ximénez y queso Payoyo con Manzana al estragón

Canelones de Rabo de vaca guisado (napados en Nantua de su propio Jugo y Parmesano)

Carrillada de Cerdo ibérica glaseada al Vino tinto y Puré de Apionabo

Carrillada de Buey en Salsa Demi-glacé Con Chutney de Frutas

Merluza al pil pil de Hierbas frescas y Lima con aove de Albahaca

Lingote de Atún Rojo braseado sobre verduritas Wok y salsa Hoisin

Presa ibérica de Bellota confitada en un jugo de Jamón Ibérico, Gachas colorás con Torreznos y Verduritas

Solomillo de Añejo Rossini con Foie-grass de Pato

Paletilla de Cabrito Lechal confitada en su jugo trabado al Oloroso y Verduritas sobre un Puré de Chirivía





SELECCIÓN DE POSTRES 100% artesanos, elaborados diariamente en nuestro obrador

ESFERA GOLD DE 4 CHOCOLATES, jugo cacao y especias con strussel de oreo

CHEESECAKE con frambuesa y galleta salada

COULANT BLACK & WHITE, sopa de chocolate blanco y gel de frambuesa

LINGOTE DE TURRON, queso fresco, naranja y clavo

LA NARANJA DEL ARBOL AL PLATO Mouse de Naranja, vainilla, núcleo de texturas y tierra de cacao

BODEGA....

En Cóctel... Cerveza de Barril, Refrescos, Vino Blanco y Tinto

En Mesa... Cerveza, Refrescos, Agua Mineral,

Selección de Vino Blanco

Selección de Vino Tinto

Café e Infusiones Brindis con Cava

BARRA LIBRE de CUATRO horas, Incluye..

*Ballantines, J.B., White Label, Beefeater , Ginebra Larios Rose, Larios 12 Ron Brugal,
Ron Legendario, Ron Barceló, Vozka, Licores sin de Manzana y Mora*

RECENAS (elegir 1)

*Americana: Mini Burguer, Mini Hot-Dog, Pizzas
Clásica: Montaditos de Lomo, Chapatitas de Ibérico, Pincho de Tortilla*

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 hacer tu Boda aún más especial...

Añade un centro en mesa para compartir...

Paté de Perdiz En AOVE y Confitura de Frutos Rojos

Lomo de Ciervol a la Orza, Confitura de Tomate Verde y Brotes

Marisca de Gamba Blanca, Langostinos de Sanlucar, y cola de Marfil, Cañailas y Mejillones Cocidos

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

Show cooking Pulpeiro: Autentico Pulpo Gallego elaborado de forma tradicional.

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

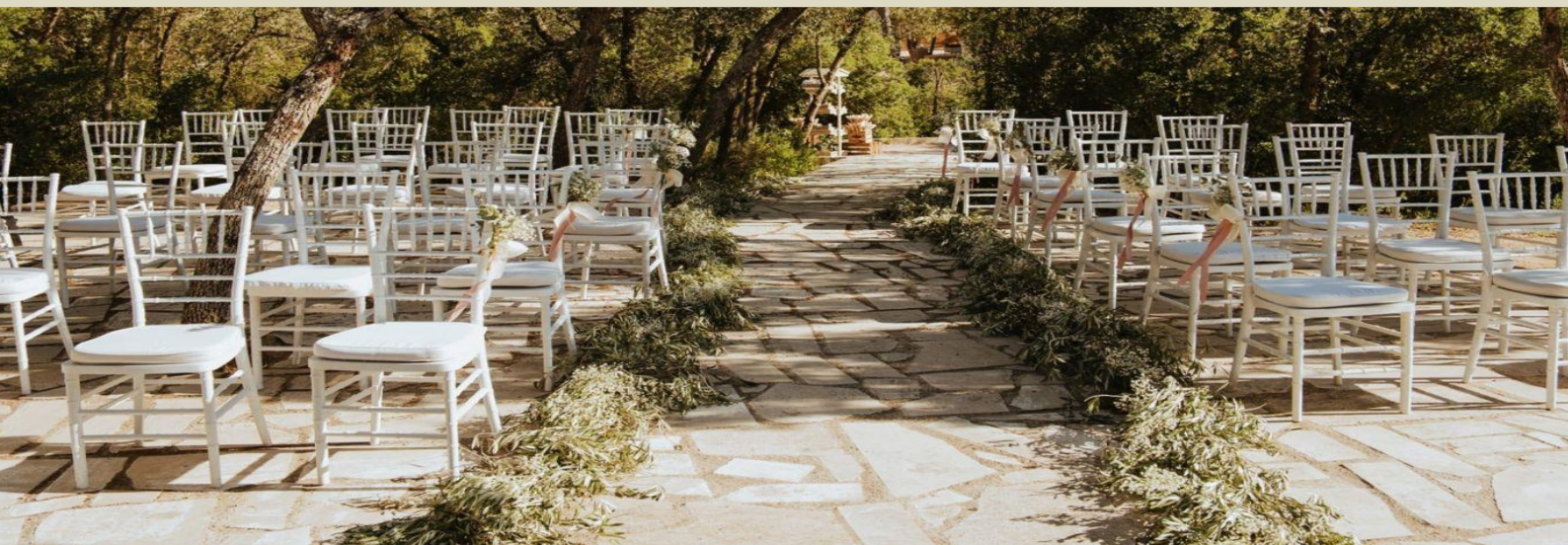
Puesto especial de MÔET & CHANDON

12 botellas de Imperial y 12 de Chandon Spritz con Stand decorado con MÔET

Más Opciones.....(preguntar)

Montaje de Ceremonia Civil (50 sillas, Mesa oficiante decorada, dos bancos para cónyuges, ramilletes florales sillas pasilleras)

*Servicio de DJ profesional con equipo de música e iluminación
Transporte de Invitados, Oficiante de Ceremonia, Música en vivo, Fotografía y Video...*



Precios y Promociones

Paquete Menú Completo Temporada Alta (Junio a Octubre incluido)

Paquete Menú Completo Temporada Baja (Viernes, Agosto y Resto de Año)

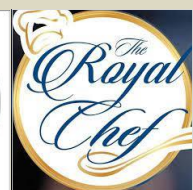
En los precios detallados NO está incluido el IVA 10%

*Contacto Catering Casa Andrés
Tlf. 679 178 951
reservas@cateringcasaandres.com
www.cateringcasaandres.com*



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.



Casa Andrés
Catering