



CARLTON **TASTE**
catering  *events*



Aperitivos y Copas de Bienvenida

La duración de este tipo de eventos es de 30 minutos.

Se compone de una estación de bebidas asistida por un camarero
y una estación no asistida para la comida.

CARLTON **TASTE**
catering  events

WINE &
SNACK 1

Cocktail compuesto por 3 snacks fríos
más una bebida de recepción*

Almendras al curry
Picos de jamón enrollado (2 ud.)
Bikinis de mozzarella y crema pesto (1 ud.)

29 € (10% IVA inc.)

*Bebidas: Vino Crianza, Blanco Verdejo, Cerveza o Refresco

WINE &
SNACK 2

Cocktail compuesto por 4 snacks fríos
más una bebida de recepción*

**Triangulitos de queso Idiazabal
ahumado (2 unid)**
**Roll de salmón ahumado
y crema de eneldo (1 unid)**
**Cestita de remolacha y crema fresca,
cebollita asada y miel de tomillo (1 unid)**
Picos de jamón enrollado (2 unid)

31 € (10% IVA inc.)

*Bebidas: Vino Crianza, Blanco Verdejo, Cerveza o Refresco

CAVA &
SWEET SNACK

Cocktail compuesto por una copa de cava
y 3 snacks dulces

**Bellini de mango en copa cocktail
y frambuesa Lyo (1 ud.)**
Mini macarons de cremas variadas (1 ud.)
Cake de zanahorias y canela (1 ud.)

28,50 € (10% IVA inc.)

Disponemos de Información en materia de alergias
e intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes

Reglamento (UE) N°1169/2011

Cocktails

La duración de este tipo de eventos es de 60 minutos.

Se compone de una estación de bebidas asistida por un camarero y una estación no asistida para la comida.

CARLTON **TASTE**
catering  events

COCKTAIL EASY SNACK

Cocktail a base de de snacks
y pequeños bocados.

Bellini se mango en copa cocktail
y frambuesa Lyo

Gazpachito de frutos rojos, tartar de gamba
marinada y caviar de aceite de oliva

Roast beef de ternera y crema de mostaza dulce

Roll de salmón ahumado y crema de eneldo

Wraps de pollo a la brasa
y crema de yogurt griego

Cestita de remolacha y crema fresca, cebollita
asada y miel de tomillo

Focaccia de pastrami, mozzarella
y pesto de piñones

Brownie de chocolate ecuatorial
y puré de naranja amarga

38,50 € (10% IVA inc.)

*Bebidas: Vino Rioja Crianza, Blanco Verdejo y Agua Mineral

ARTAGAN COCKTAIL

Cocktail a base de canapés.
Fríos, calientes y dulces.

Gildas de boquerón y piparrak

Langostinos "Jumbo" cocidos
con sus mahonesas suaves

Tartaleta de foie cremoso, chocolate y mango inyectado

Roll de salmón ahumado y crema de eneldo

Roast beef de ternera y crema de mostaza dulce

Tataki de atún rojo, crema dulce de soja
y filamentos de alga wakame

Croquetas cremosas de hongos y foie

Hamburguesitas de buey wagyu
y mermelada de cebolla morada de Zalla

Brownie de chocolate ecuatorial
y puré de naranja amarga

Mini tatin de manzana y canela

44,50 € (10% IVA inc.)

*Bebidas: Vino Rioja Crianza, Blanco Verdejo y Agua Mineral

Disponemos de Información en materia de alergias
e intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes

Reglamento (UE) N°1169/2011

**HEALTHY
& SENSORY**

Cocktail a base de
productos cardiosaludables

Smoothie Green détox

(pepino, kiwi, espinacas, manzana, aguacate y apio)

**Gazpachito de frutos rojos, tartar de gamba
marinada y caviar de aceite de oliva**

Bikinis de pavo natural y queso bajo en grasa

**Tosta de maíz ecológico, aguacate
y tomate asado al pesto**

**Tosta de bacalao confitado, pan de maíz
y un toque de ajo negro**

**Taquitos de salmón asado
y cebolleta confitada**

Mini cake de zanahoria y canela

**Ensalada de frutas de temporada
y zumo de su licuado**

39 € (10% IVA inc.)

*Bebidas: Aguas Minerales y Zumos variados

Disponemos de Información en materia de alergias
e intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes

Reglamento (UE) N°1169/2011

**PREMIUM
COCKTAIL**

Este Cocktail puede ser considerado como sustituto de un banquete al uso y por lo tanto, su composición, así como su puesta en escena, difiere en parte de los anteriormente mencionados. Contiene 2 servicios diferenciados, uno a modo de bandeja y otro en mesas de apoyo, si fuera necesario.

La duración de este evento será de 90 minutos

Snacks & Canapés

Bellini de mango en copa cocktail y frambuesa Lyo

Cestita de remolacha y crema fresca,
cebollita asada y miel de tomillo

Tataki de atún rojo, crema dulce de soja
y filamentos de alga wakame

Cubos de salmón ahumado, emulsión de queso azul
y polvo de algas

Tosta de bacalao confitado, pan de maíz
y un toque de ajo negro

Croquetas cremosas de hongos y foie

Pequeños Bocados

Cascada de langostinos "Jumbo"
con sus mahonesas suaves

Tabla de quesos variados con sus confituras

Paletilla de ibérico de bellota con salmorejo
de tomate rosa y pan de cereales

Centros de merluza de pincho a la romana

Carrillera de cerdo ibérico,
crema de coliflor trufada y salsa teriyaki

Roast beef de ternera asada, hongos confitados
y salsa de su reducción

Crema de queso mascarpone
con frutas del bosque y "peta zetas"

Mini tatin de manzana y canela

Brownie de chocolate ecuatorial
y puré de naranja amarga

68 € (10% IVA inc.)

*Bebidas: Vino Rioja Crianza, Blanco Verdejo,
Cava o Agua Mineral

Disponemos de Información en materia de alergias
e intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes

Reglamento (UE) N°1169/2011

*Menús
de Celebración*

CARLTON **TASTE**
catering  events

MENÚ Nº 1

Croqueta de jamón ibérico
de bellota y crujiente de frutos secos
Bocconcini de burrata de búfala,
mango fresco y lascas de jamón crujiente
Centro de merluza asada, reducción
de perifollo y mejillones al curry
Copa de yogurt griego con frutas del bosque
y sorbete de frambuesa

65 € (10% IVA inc.)

MENÚ Nº 2

Jamón ibérico 5J con salmorejo
de tomete rosa (al centro de la mesa)
Espárragos trigueros confitados
con cigalitas a la plancha y salsa romesco
Solomillo de ternera de leche
con hongos a la brasa y puré parmentier
Tarta de queso horneada
y sopa fluida de fruta de la pasión

68 € (10% IVA inc.)

MENÚ Nº 3

Láminas de salmón " Keia "
y mahonesa de alga wakame
(al centro de la mesa)
Centro de rape a la mantequilla
de vainilla y crema de carabineros
Cordero lechal asado a baja temperatura
sobre ragout de hongos y cremoso de boniato
Tatin de manzana y helado de queso Idiazabal

72 € (10% IVA inc.)

*Bebidas: Vino Rioja Crianza, Blanco Verdejo,
1 copa de cava en los postres,
Agua Mineral, Café o Infusiones

Disponemos de Información en materia de alergias
e intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes

Reglamento (UE) N°1169/2011

*Menú
de Boda*

CARLTON **TASTE**
catering  events

MENÚ BODA

Canapés previos al banquete

Bellini de mango en copa cocktail y frambuesa Lyo

Picos de jamón ibérico 5J

Cestita de remolacha y crema fresca,
cebollita asada y miel de tomillo

Tataki de atún rojo, crema dulce de soja
y filamentos de alga wakame

Cubos de salmón ahumado,
emulsión de queso azul y polvo de algas

Tosta de bacalao confitado, pan de maíz
y un toque de ajo negro

Croquetas cremosas de hongos y foie

Ya en la mesa...

Láminas de salmón "Keia", crema suave de mostaza
y mahonesa de alga wakame

½ ensalada de bogavante
y mahonesa de alga wakame

Centro de merluza asada a la pimienta verde,
almejas de cuchillo y caviar de anchoa ahumada

Solomillo a la broche, compota de manzana reineta
y crema fluida de coliflor

Tarta nupcial y helado en maridaje

129 € (10% IVA inc.)

Bebidas servidas en el cocktail

Vino Rioja Crianza, Blanco verdejo, Refrescos, Cervezas y cava

Bebidas Servidas en Almuerzo o Cena

Vino tinto "Viñedos de Altura" (Ramón Bilbao)
ó Viña Alberdi (La Rioja Alta S.A.)

Vino Blanco Verdejo Marqués de Riscal,
Txakolí Gorka Izaguirre

Cava Mistinguett Brut Nature

Champán Mumm Cordon Rouge (1 copa en los postres)

Disponemos de Información en materia de alergias
e intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes

Reglamento (UE) N°1169/2011

A SU GUSTO...

Del mar tenemos....

***Centro de rape asado a la mantequilla de vainilla
y crema de carabineros**

(incremento de 6 €)

***Lubina confitada con emulsión de hongos
y ragout de crustáceos**

(incremento de 12 €)

De nuestra tierra tenemos...

***Roast-beef de ternera asada,
cremoso de jamón ibérico y seta shitake**

(mismo precio)

***Centro de cordero lechal asado a baja temperatura,
hongos y meloso de verduras de temporada**

(incremento de 6 €)

Disponemos de Información en materia de alergias
e intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes

Reglamento (UE) N°1169/2011

ESTACIONES

Así mismo, y con el fin de poder ofrecerle una experiencia más completa, ponemos a su disposición una pequeña carta de estaciones de comida, tanto para el aperitivo como para el postre. Estas son unas sugerencias, pero no dude en consultarnos cualquier propuesta.

Estación de Jamón...

Compuesta por una pata de jamón ibérico de bellota 5J, surtido de panes de acompañamiento, salmorejo de tomate rosa y degustación de aceites.

950 € por jamón (10% IVA inc.)

Estación oriental....

Compuesta por un surtido de sushi de la más alta calidad (makis, nigiris, uramakis y sashimis); ensaladitas de alga wakame y sésamo; aperitivos variados (chips, edamame y cacahuetes de wasabi); tataki de atún rojo con cebolla roja fermentada; Tartar de salmón y mochis dulces.

16 € por pax (10% IVA inc.)

Estación dulce...

Compuesta por un surtido de macarons franceses de cremas variadas, 3 tipos distintos de tartas (chocolate, queso y bizcocho), cupcakes variados, mousses de diferentes sabores, brownie casero, chuches variadas (Happy pills), frutos secos y toppins, etc...

15 € por pax (10% IVA inc.)

Disponemos de Información en materia de alergias e intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes

Reglamento (UE) N°1169/2011

Consideraciones a tener en cuenta

Es importante tener en cuenta que todos los productos están diseñados para un número mínimo de personas y tienen un tiempo máximo de servicio.

Así mismo, la presentación y servicio de los mismos estará condicionada por el lugar y facilidades de los que se disponga para su preparación.

Todos nuestros menús son personalizables, en función de las características de los lugares en el que se vayan a realizar. Consúltenos para cualquier modificación o sugerencia. De esta forma nosotros les ofreceremos algunas alternativas posibles.

Condiciones de Contratación

El nº de pax. mínimo a facturar en los servicios de **Aperitivos y Copas de Bienvenida** así como en los **Cocktails**, será de **30 pax.**

En el caso de los **Menús de Celebración y Bodas** el nº mínimo será de **50 pax.** Para estos servicios es necesaria la visita previa del responsable de catering a las instalaciones donde se celebrará el evento con el fin de comprobar la viabilidad del servicio.

En los servicios de **Banquetes y Bodas**, para la confirmación de la reserva del servicio, será necesario el abono de 1.500€ en concepto de fianza. Esta fianza no se devolverá en caso de anulación del Banquete.

El nº de comensales a facturar será el comunicado con 72h de antelación.

La forma de pago se establece mediante transferencia bancaria en los 10 días hábiles posteriores a la fecha del servicio.

CARLTON **TASTE**
catering  *events*

Plaza Federico Moyúa, 2. (48009 - Bilbao)

T. 94 416 22 00 T. 660 735 416

F. 94 416 46 28

catering@aranzazu-hoteles.com