



Catering y eventos



Mallorca



chefacasa.es
private chef service



t: +34 625 959 096
email: info@chefacasa.es
web: www.chefacasa.es

Catering y eventos



Ofrecemos un servicio especial de eventos. Póngase en contacto con nosotros y le ayudaremos en todo el proceso. Diseñaremos su evento o celebración al detalle para que sea exactamente como usted quiera.



Menú y vinos

Elija el menú para su evento. Elaboramos un menú especial personalizado. Elija también uno de nuestros packs de vinos y cavas.



Extras

Elaboramos un menú especial para aperitivos: fingerfood, mesas temáticas de cocina asiática, mallorquina, zumos y frutas naturales y un cortador de jamón... y para terminar, barra libre de cócteles para que el día sea inolvidable.

Nosotros nos encargaremos de todo porque sabemos cómo, y sabemos lo importante que es este día. Organizamos bodas, banquetes, comuniones, cumpleaños, reuniones de empresa, de amigos...



algo informal

Fingerfood (Chill out)

16 €
x persona

Gazpacho de melón y pimienta negra con crujiñete de ibérico
Tosta de salmorejo y jamón ibérico
Tártaro de atún y caviar de soja
Esqueixada de ahumados y tapenade de aceitunas
Arroz a banda de sepia y su alioli
Pincho moruno de secreto ibérico

Sushi & asiático (Chill out)

20 €
x persona

Makis de atún y salmón
Langostino tempurizado
Mini brocheta de pollo y sésamo
Mini ensalada de sepia japonesa
Rollitos vietnamitas de verdura
Helado de té verde y bizcocho de almendra

para disfrutar sentado

Aperitivo

Gazpacho de frutos rojos
Gamba tempurizada con nube de queso

Principales

Paella de marisco
Pescado salvaje de la bahía
(según temporada)

para terminar...

Coco helado y crocanti sobre mar de naranja

Menú paella y pescado

30 €
x persona

Aperitivo

Melón dulce al consomé de jamón
Cecina a la sanabresa

Principales

Caldereta de bogavante
Txuleta de ternera y pimientos verdes fritos

para terminar...

Helado de piña asada y sopa de mandarina

Menú caldereta y "txuleta"

45 €
x persona

Catering y eventos

Menús para eventos en fincas y otros lugares



tipo buffet Min. grupos de 20 personas

Buffet "Básico"

Tabla de quesos e ibéricos
Mesa de ensaladas y salsas
Brocheta de salada de frutas
Paella de marisco
Lomo con setas
Jamón asado
Postre
Sorbete de cava y limón

30 € x persona

Buffet barbacoa

Mesa de ensaladas y salsas
Pollo al limón y costilla de cerdo adobada
"Txuleta" de ternera
Gambas a la brasa y sepia al ajillo
Berenjena y calabacín a la brasa
Patatas asadas al romero con alioli
Postre
Cremoso de queso con salsa de frutos rojos

38 € x persona

Extras a añadir:

Pack vinos y cava
desde 12€ x persona

Alquiler de menaje
10€ x persona

Incl. servicio de transporte, cocina, buffet y limpieza.
No incl. servicio de mesa

tipo servido en mesa Min. grupos de 20 personas

Menú en mesa

Aperitivo en mesa

Spring roll gamba, pollo y col con velo de soja agri dulce y sésamo
Confit de pato con láminas de zanahoria en almibar al jengibre
Tosta de bonito en escabeche con tomatito dulce asado

Principales

Arroz caldoso de marisco
Presa ibérica macerada con chips de plátano

para terminar...

Fresas frambleadas con espuma de albahaca

50 €
x persona

Cóctel y menú en mesa

Cóctel de pie 1h.

Selección de 8 aperitivos diferentes
Cava de bienvenida

Principales

Gazpacho de frambuesas y langostino crujiente
Solomillo de ternera con trampo

para terminar...

Torrija sobre sopa de arroz dulce y aire de mango

65 €
x persona

Extras a añadir:

Pack vinos y cava
desde 12€ x persona

Alquiler de menaje
15€ x persona

Catering y eventos

Vinos

Packs de vinos y cavas



12 € x persona

1

Cava
Luna de murviedro
(Rosado) Valencia

Blanco
Murviedro
(Sauvignon blanc)
Valencia

Tinto
Zuazo Gastón
(Tempranillo) Crianza
D.O. Rioja

18 € x persona

2

Cava
Giro Ribot Brut Nature
Penedés

Blanco
Vega Murillo
(Verdejo)
D.O. Rueda

Tinto
Marqués del puerto 2004
Reserva
(Tempranillo) D.O. Rioja

24 € x persona

3

Cava
Giro Ribot Mare
Gran Reserva
Penedés

Blanco
Giró 2
(Giró)
Penedés

Tinto
Nexus 2010 Crianza
(Tempranillo)
D.O. Ribera de Duero

* 1 botella por cada 3 personas.



Catering y eventos

Mesas temáticas antes y después del menú



Mallorquina

Una selección de platos tradicionales mallorquines, usando únicamente productos mallorquines 100%.

Pa amb oli (Pan tostado con tomate y aceite de oliva)

Frito marinero

Frito de cordero

Tabla de quesos mallorquines

Embutidos mallorquines

Aceitunas mallorquinas: "trencades" y "pansidas" con alioli

Asiática

En nuestra mesa asiática podemos ofrecer platos de Japón, Vietnam, Tailandia y China. Una gran variedad de sabores, colores y olores.

Sushi: Makis, nigiri, sashimi con atún, salmón y pescado de la bahía de Alcudia

Rollito de verano vietnamita (gambas, pollo y hierbas frescas)

Rollitos de primavera con salsa agridulce

Mini bols de curry rojo, verde y massaman

Sii Sii – Solomillitos de ternera con gengibre y ajo

Yakiniku - Tiras de entrecot a la brasa con salsa de soja picante

Pad Thai - El plato típico Thai por excelencia (Pollo y gambas)

Barbacoa

Disfrute de una rica barbacoa con toque mediterráneo

Solomillo de cerdo al chimichurri

Pollo a la brasa con salsa teriyaki

Chuletón de ternera, churrasco y entrecot

Pescado salvaje de la bahía de Alcudia: Cabracho, Gallo de San Pedro...

Mariscos: Langosta, gambas, bogavante...

Verduras de temporada al romescu: Berenjenas, calabacín blanco, tomates...

Catering y eventos

Mesas temáticas antes y después del menú



Cortador de jamón ibérico:

Disfrute del auténtico jamón ibérico de bellota cortado por las manos de un profesional. Acompañelo con una selección de panes, aceites y tomate natural.

Fruta fresca y zumos

Zumos de frutas naturales (Naranja, mango, piña, uva, manzana, fresas...)

Zumos de naranja mallorquina y zanahoria

Ensalada de frutas tropicales (Piña, mango, plátano, kiwi...)

Fruta flambeada:

Fresas con helado de vainilla

Piña flmbeada a la naranja



Catering y eventos

Colaboración especial



Cócteles, cavas y bebidas por Escapade bar

Antes y después de la cena... reserve un hueco para un coctelero. La mejor manera de redondear nuestro servicio...

Desde 2003, Escapade Bars ofrece un servicio de barras móviles para bodas y eventos especiales en el Reino Unido y en Baleares.

Poseen barras móviles, elegantes y modernas, cocteleros y barmans profesionales, hielo, menaje y cristalería, una larga carta de licores, vinos, cervezas y neveras... todo lo necesario para organizar una servicio especial para cualquier evento.

Packs

- Pack Barra libre. Escapade bars le ofrece un presupuesto por persona en base a la idea que tenga para su evento, para que sepa exactamente el coste final.
- Pack Caja. Escapade bars monta la barra y cobra las bebidas directamente a los clientes o la persona que contrata el evento al final del servicio.
- Pack Sólo Servicio. Escapade bars le ofrece el servicio mientras usted se encarga de la compra de las bebidas.

