

Grupo Casablanca

Catering & events

Cocina a domicilio

Elaboramos menús que se adaptan a las necesidades del cliente para que cada evento sea único y perfecto. Lo llevamos todo emplatado en nuestro menaje de porcelana y/o cristal que al día siguiente recogemos sin coste adicional. Se puede pedir la entrega exclusivamente de la comida, aunque aconsejamos la contratación de nuestro personal tanto de cocina como de sala para ofrecerles un servicio adecuado y completo.

Grupo Casablanca Catering & Events organizamos celebraciones y eventos en diferentes entornos que están a nuestra disposición o bien nos trasladamos a los espacios que los clientes del evento requieran. Nuestro equipo trabaja con rigor, profesionalidad y compromiso para que la gastronomía fluya de una manera natural en cada evento.

Entendemos la importancia de cada detalle, es por eso que ofrecemos un amplio abanico de posibilidades para todo tipo de eventos y celebraciones. Elaboramos diferentes propuestas gastronómicas adaptándonos a cada uno de nuestros clientes y a sus necesidades.

Con una propuesta gastronómica creativa, fresca y siempre sorprendente que refleja la esencia de la cocina del Grupo Casablanca.

COCKTAIL A PIE DERECHO 2020

PEDIDO MÍNIMO : Lunes a jueves 20 personas Viernes y Sábados 25 personas

COCKTAIL 1 - Precio por persona 19,90 € + 10% IVA

Cocktail adecuado para entregar en domicilio, sin servicio de nuestro PERSONAL

Tabla de madera con 3 TIPOS DE QUESO:

“PASAMONTES” de oveja manchego.

“LLIGAT” de cabra del pirineo

“LA PERAL” azul de vaca asturiano. acompañado de gressinis

Jamón ibérico Marcial D.O. Guijuelo con Pan de coca aceite DO siurana y boll de tomate para untar aparte

Blinis de salmón y crème fraîche de estragón

Taco de pollo con verduras y cilantro

Maki de anguila braseada

Tortilla de patatas en baguette

Lomo de ibérico de bellota con picos

Cucurucho de alga nori con atún rojo, emulsión de wasabi

Mini sándwich de pavo braseado

Empanada de atún

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Mini hamburguesas con cebolla caramelizada

brochetas de fruta natural

o

Tarta de chocolate a cuadraditos para coger con los dedos

COCKTAIL 2 - Precio por persona 24,50 € + 10% IVA

Cocktail adecuado para entregar en domicilio, sin servicio de PERSONAL

Bombones de Foie mi-cuit

Tabla de madera con 3 TIPOS DE QUESO:

“PASAMONTES” de oveja manchego.

“LLIGAT” de cabra del pirineo

“LA PERAL” azul de vaca asturiano. acompañado de gressinis

Jamón ibérico Marcial D.O. Guijuelo con Pan de coca aceite DO siurana y tomate para untar aparte

Blinis de salmón y crème fraîche de estragón

Taco de pollo con verduras y cilantro

Maki de anguila braseada

Tortilla de patatas en baguette

Lomo de ibérico de bellota con picos

Empanada de atún

Cucurucho de alga nori con atún rojo, emulsión de wasabi

Mini sándwich de pavo braseado

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Mini hamburguesas con cebolla caramelizada

Tarta de chocolate a cuadraditos para coger con los dedos

Mini brochetas de fruta natural

COCKTAIL 3- Precio por persona 29,50 € + 10% IVA

Cocktail necesario contratar servicio de personal

Snacks de bienvenida

Chips de plátano macho

Cocktail de frutos secos

Ferrero Rocher de Foie mi-cuit

Tabla de madera con 3 TIPOS DE QUESO:

“PASAMONTES” de oveja manchego.

“LLIGAT” de cabra del pirineo

“LA PERAL” azul de vaca asturiano. acompañado de gressinis

Jamón ibérico Marcial D.O. Guijuelo con Pan de coca aceite DO siurana y tomate para untar aparte

Blinis de salmón y crème fraîche de estragón

Taco de pollo con verduras y cilantro

Maki de anguila braseada

Ceviche langostinos y tamarindo

Lomo de ibérico de bellota con picos

Cucurucho de alga nori con atún rojo, emulsión de wasabi

Salabre de anillas de calamar a la andaluza

Milhojas patata brava

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Mini hamburguesas con cebolla caramelizada

Cocktail-Nitro Piña colada

Tarta de chocolate a cuadraditos para coger con los dedos

COCKTAIL 4 - Precio por persona 34,50 € + 10% IVA

Cocktail necesario contratar servicio de personal

Snacks de bienvenida

Chips de plátano macho

Cocktail de frutos secos

Ferrero Rocher de Foie mi-cuit

Tabla de madera con 3 TIPOS DE QUESO:

“PASAMONTES” de oveja manchego.

“LLIGAT” de cabra del pirineo

“LA PERAL” azul de vaca asturiano. acompañado de gressinis

Jamón ibérico Marcial D.O. Guijuelo con Pan de coca aceite DO siurana y tomate para untar aparte

Blinis de salmón y crème fraîche de estragón

Taco de pollo con verduras y cilantro

Maki de anguila braseada

Lomo de ibérico de bellota con picos

Cucurucho de alga nori con atún rojo, emulsión de wasabi

Ceviche langostinos y tamarindo

Milhojas patata brava

Salabre de anillas de calamar a la andaluza

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Mini hamburguesas con cebolla caramelizada

Pincho de ibérico a la brasa

Pincho de pulpo con panceta confitada

Cocktail-Nitro Piña colada

Tarta de chocolate a cuadraditos para coger con los dedos

CONDICIONES E INFORMACIÓN GENERAL

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:

Cocinero (4 horas) 100 €

Camarero (4 horas) 100€

Barra libre durante el coctel. Precio por persona 8,50 €

Incluye: Cava rosado Carles Andreu, vino tinto Bruberry DO Montsant, vino blanco Via terra DO Terra alta , cerveza, refrescos, agua, menaje, hielos (mesa de barra si es necesario)

*Extra selección de vinos vinos (vinos tintos Bruberry DO Montsant, Lan D12 DOCa Rioja, Austun DO Ribera del Duero vinos blancos Via terra DO Terra alta, Temps de Flors DO Penedés, Perro Verde verdejo DO Rueda Precio/persona 5,50 €

Sevicio de café e infusiones con menaje 2,90 €

*Extra mojitos Precio/persona 4,50 €

Barra libre con alcohol alta graduación. Precio por persona y HORA 5,90 €

A estos precios se incrementará el IVA correspondiente.

FORMA DE PAGO:

Reserva del 50% a la aceptación del presupuesto. No se considerará aceptado el presupuesto hasta no haber sido abonada la reserva.

Restante 50% 48 horas antes de la realización del evento.

La forma de pago se realizará mediante efectivo o transferencia bancaria al (Nº ES44 2100 3516 4822 0015 0039) y envío por e-mail del justificante de dicha transferencia (info@grupocasablancaevents.com)

Se facturará el número completo de personas contratado y confirmadas 48 horas antes de la celebración del evento.

En caso de asistencia de mayor número de personas de lo contratado, se cobrarán dichos cubiertos al precio cerrado con el cliente.

Los presupuestos tienen una validez de 30 días.

Se lleva todo emplatado en bandejas y cuencos de porcelana y al siguiente día laborable se recoge