The Ibiza Catering

Taste is our signature.

Tu Menu de estaciones de comida

La Bienvenida

Incluye servicio y mesas altas con cubierta blanca

30 minutos ilimitados de cava o cava sangría

o

Ostras y champán bienvenidos

Una copa de champán por persona,

Una ostra por persona

Después de la ceremonia

Incluye servicio y mesas altas con cubierta blanca

1,5 h Barra libre ilimitada con:

Sangría de cava o cava, vino de la casa, agua y cerveza

Además de bar abierto un cóctel extra

Aperitivos pequeños

Por favor, elija un máximo de cuatro variedades de canapés, servimos cinco piezas por persona.

CHUPITOS & BOCADITOS FRIOS

Chupito de calabaza y melocotón

Gazpacho de cereza

Vichysoisse de lenteja fermentada y trufa

Chupito de coco y piña

Blinis con queso crema y trucha ahumada

Jamón Ibérico con pan de algarroba

Mini poke con gambas y quínoa

Pincho de mozzarella y albahaca con mermelada de tomate

Ensalada de atún y pimiento rojo ahumado con comino y cebolla roja

Ceviche de gambas con fruta fresca

Ensalada de perejil y bacalao

Anchoas en vinagre de hierbas sobre tomates picados

Crudités con crema de garbanzos y oliva negra sólida

BOCADITOS CALIENTES

Gambas crujientes con salsa agridulce

Quiche de calabaza

Saté de pollo con cacahuetes y sésamo negro

Pulpo cocinado suavemente y salsa de tomate picante

Tandoori de ternera con yogur especiado y pan de garbanzos

Arroz cremoso con chipirones

Pimientos de padrón con crujiente de pimienta negra

Gambas al ajillo

Chorizo a la plancha con crema piquillo

Calamares fritos con lima y alioli

OSTRAS

La ostra de tu elección ....

Ostra salvaje galacia
o
„Fin de claire“ ostra

... servimos con:

tabasco
pimienta negra
mezcal
pepino picado
limón
Gratinado con emulsión de yema de huevo
Vinagreta de chalotas y frambuesa

CEVICHE

Lubina
Corvina
Atún
Cangrejo

Con complementos :

maíz dulce, cebolla roja, lima, menta, chile, cilantro, boniato, aguacate y mango

TARTARE

Con solomillo añejo ...

... y yema de huevo, chalotas, alcaparras, pepinillos, mostaza francesa, tabasco, cebolleta fina, berros, nata agria, pan crujiente casero y mantequilla

Preparamos el clásico tartar de ternera delante de tus invitados

POKE

Poke atún
arroz integral ecológico, aguacate, rabanito, col rojo, zanahoria, edamame, frambuesa, sandía, sésamo, salsa cremosa de chile.

Poke salmón
quínoa de tres colores, aguacate, pepino, col rojo, zanahoria, brotes, caviar de salmón, salsa de coco de curry rojo

Poke vegano
trigo sarraceno, rábanito, aguacate, col rojo, zanahoria, brócoli, arándano, kale, aderezo cremoso de soja con jengibre

En Hawaii, "Poke" significa "cortar" o "cortar transversalmente en trozos". El poke es un pescado crudo cortado en cubitos que se sirve como aperitivo o como plato principal y es uno de los platos principales de la cocina hawaiana nativa.

EMBUTIDOS

servido con pan casero, pepinillos, aceitunas marinadas y guarniciones tradicionales españoles

JAMON IBERICO hecho de cerdos ibéricos negros o de raza cruzada, siempre que sean al menos un 50% ibéricos

LOMO fiambre español curado, condimentado con especias tradicionales

FUET una salchicha catalana, seca y curada, de carne de cerdo en tripa de cerdo

SALAMI de nápoles con un toque picante

CHORIZO es un tipo de salchicha de cerdo. Tradicional - utiliza tripas naturales de los intestinos, un método utilizado desde la época romana.

JAMON IBERICO

Cortador profesional de jamón

Jamón ibérico curado a tu elección

Pan tostado con tomate rallado

Grissini y pan crujiente

QUESOS

Los quesos estarán presentado muy acompañada con nueces, frutos secos, uvas y mermeladas y pan caseras

BRIE es un queso de leche suave de vaca que lleva el nombre de brie, la región francesa de la que proviene

MAHÓN el queso es un queso blanco suave a duro elaborado con leche de vaca que lleva el nombre del puerto natural de mahón en la isla de Menorca.

PECORINO Es una familia de quesos duros italianos hechos con leche de oveja.

MANCHEGO es un queso elaborado con la leche de oveja de la raza manchega en la región mancha de españa

PARMESANO el mundialmente famoso queso duro granulo italiano

SUSHI STATION

Tatar de salmón con brotes y ensalada de cilantro
Ensalada de algas wakame con curry rojo y aderezo de lima
y una pieza por persona de:

ATUN PICANTE
ROLLO CALIFORNIA
SALMON NIGIRI

Kit de sushi incluido: palitos, salsa de soja, wasabi, jengibre

PAELLA O FIDEUÁ

PAELLA

con pollo de pages, marisco y pescado
con marisco, pescados y gambas
negro con chipirones, gambas y bacalao
con verduras ecológicas
verde con bacalao, espárragos verdes, espinacas y berros.
paella de con bogavante sepia, langostinos y rape

FIDEUÁ

negro con pulpo, calamar y judías verdes.
rojo con tomate, pimiento rojo, chorizo, gambas y mejillones.
con chile, langostinos, mejillones y bacalao
vegetariana con verduras variadas de Ibiza
con pollo de pages, marisco y pescado
paella de con bogavante sepia, langostinos y rape

mini HAMBURGUESAS

- TERNERA
- POLLO
- VERDURAS

nuestra estación de hamburguesas se preparará con pan de hamburguesa caseros, queso cheddar, lechuga, pepinillos, salsa de hamburguesas, jalapeños, tomate, cebolla roja, ensalada de col, rúcula, col roja y bacon

TACOS

Incluido:

Uno o dos tacos diferentes a tu elección.
Salsa caseras para preparar tu taco
Nachos y guacamole

TACOS	HOUSE DIPS
Pulled Pork	Tomate encurtido
Pulled Beef	Cebollas rojas
Pulled Chicken	Queso crema con hierbas
Gambas asada	Jalapeños
Ternera asada	Salsa picante
Pollo asado	Lima fresca
Cerdo asado	

ASADOS ENTEROS

Solo con los asados enteros, cada invitado puede elegir la parte preferida de la carne.
Se pueden pedir asados enteros como el "actor principal" o como un detalle perfecto de su evento. Al compartir un asado entero con tus invitados creas
Un ambiente familiar y acogedor. Nuestro chef preparará todo el asado en una lanza por encima de carbón vegetal brillante.

Lechón

6kg/3,5h duración de cocción
8kg/4h duración de cocción
10kg/5h duración de cocción

Cordero

6kg/3,5h duración de cocción
8kg/4h duración de cocción
10kg/5h duración de cocción

Cabrito

6kg/3,5h duración de cocción
8kg/4h duración de cocción
10kg/5h duración de cocción

Adicional al asado puedes tener un paquete de guarniciones. (elije tres)

- Ensalada tabuleh clásico
- Lettuce with sour cream-bacon dressing
- Ensalada de patata baby
- Ensalada de quinua con dátiles, verduras y especias orientales
- Champiñones marinados con perejil y cebolleta.
- Ensalada clásica de pepino
- Radicchio a la parrilla con nueces y queso gorgonzola
- Col rojo de barbacoa picado con naranja y cilantro
- Tomates ibicencos marinados con perejil y cebolla roja
- Ensalada de remolacha con rúcula y pistachos.
- Cebolla en escabeche de la barbacoa con limón y orégano

Sauces (elije dos)

- Salsa de manzana y romero
- Nata agria
- Salsa romesco
- Salsa salsa verde
- Salsa de tomate cruda
- Salsa de pimiento rojo
- Vinagreta de chili

FUENTE DE CHOCOLATE

Elige el tipo de chocolate...

Chocolate blanco

Chocolate rosa

Chocolate con leche

Chocolate negro

Chocolate verde

...añadir cinco complementos

Malvaviscos

Uvas sin semillas

Piña

Plátano

Melón

Kiwi

Fresas

Profiteroles

Mini bretzel

Donuts

Oreos

Gofres

Macarons

ALGODÓN DE AZÚCAR & CARAMELOS

Elije uno color :

Blanco	Azúl
Rojo	Rosa
Amarillo	Naranja
Turquesa	Verde
Oro rociado	Plata rociado

In adición:

Gaelleta americanas

Malvaviscos

Oreos

Chupito de sandia menta y vodka

Tres tipos diferentes de caramelos

TARTAS Y POSTRES

Choose up to five different for whole group:

Pastel de almendra
Tiramisu de cereza amarena en su vaso con un toque de menta
Flaó, tarta tradicional con ques cabra de Ibiza y maria luisa
Tarta de turrón, espresso y coñac con ensalada de naranja
Crumble de vainilla y pera con crema de stracciatella
Tartaleta de pastel de limón con merengue y crema de toffees con sal
Pastel de tres chocolates con nueces y frutos rojos
Brownie de chocolate
Crema de maracuyá y chips de chocolate
Tarta de zanahoria
Frutas en vaso
Pastel de limon con frutos secos caramelizados
Panna cotta de café con ensalada de naranja
Crema de coco con salsa de piña
Tarta de ruibarbo
Bombones de chocolate, caramelo y cacahuete
Baklava con tres diferente frutos secos
Panna cotta de fresa con galletas de vainilla
Crumble de cereza con crumble de stracciatella

Todos se emplatar en vajilla pequeña individual para que cada cliente tenga la opción de probar varios postres o pasteles

Barra Libre

Incluido:

Camareros para servir bebidas
Utensilios de bar necesario como pinzas para hielo, coctelera, pajitas
Cristalería
Cubitos de hielo
Equipo de enfriamiento
Transporte, montaje y desmontaje

BARRA LIBRE COMPLETA 4H

Refrescos: Coca Cola, Schweppes tónica, Sprite,
Fanta Naranja CERVEZA, VINO DE CASA, CAVA, AGUA
+ LONGDRINKS con marcas básicas GORDONS
& BEEFEATER, SMIRNOFF, BACARDI, CACIQUE
& HAVANNA III, BALLANTINES
Extensión de barra libre completa

BARRA LIBRE BÁSICA 4H

Refrescos: Coca Cola, Schweppes tónica, Sprite, Fanta Naranja
CERVEZA, VINO DE CASA, CAVA, AGUA
Extensión de barra libre básica

BARRA LIBRE PREMIUM 4H

Refrescos: Coca Cola, Fever tree Tonic, Sprite,
Fanta Naranja CERVEZA, VINO DE CASA, CAVA, AGUA
GREY GOOSE, HENDRICKS, BULLDOG, BACARDI 8,
KNOCKANDO
Extensión de barra libre Premium

COCTEL OPCIONAL (sin champán)
Seleccione dos cócteles para agregar a su barra libre
Solo combinable con barra libre Premium y completa

BEBIDAS PROPIAS –
También ofrecemos la posibilidad de que tu te proporciones tus propias bebidas y solo lo apoyamos con el personal que puedas necesitar.

En este caso no habra cristalería incluida, obviamente no se servien las bebidas ni durante el aperitivo, bebidas durante la cena ni barra libre.

Tienes la opción de reservar camareros por horas, puedes facilitarnos un horario y te guiaremos para contratar el personal de bebidas necesario.

No te olvides de...

Bocado de la Noche

Salchichas alemanas a la parrilla "Curry Wurst" con salsa de tomate y curry casera servido con pan

"Sopa de gulash" el clásico snack nocturno hecho con carne de paletilla de ternera con chili servido con pan casero

"Chili con Carne" o "Chili sin Carne" con pan

Enorme plato de nachos con sus complementos

Tarta de cebolla francesa servido en bandeja de madera con nata agria

"Bretzel" casero clásico, gratinado con queso o con queso y bacon

PLATO DE JAMON & QUESO

Variación del queso internacional con sus complementos
Los jamones más famosos del mundo unidos en una tabla

Todos los precios son en Euros y no incluyen IVA.
Los precios y horarios de la oferta se basan en el número mínimo De 25 invitados. Si este número cambia, los precios y los tiempos pueden cambiar.