



*MENÚS COMUNIONES*

*BELTRÁN CATERING*

**MENÚ ESPECIAL COMUNIÓN 1**

**ENTRANTES PARA COMPARTIR (Cada 4 pax)**

*Ensalada de ventresca con pimientos confitados y balsámico.  
Surtido de Ibéricos (Jamón Ibérico, Lomo Ibérico y Queso curado al romero)  
Gambones a la plancha (12ud.)*

**2º ACTO ( A elegir)**

*Popietas de lenguado rellenas de mousse de marisco con verduritas salteadas  
Ó*

*Hojaldre de Pluma ibérica con encebollado de boletus sobre patatas  
panaderas*

**POSTRE**

*Mousse de flan y yogurt sobre brownie*

**BODEGA**

*Vino blanco Altozano (Sauvignon blanc y verdejo)*

*Vino tinto Finca Constancia (Multivarietal)*

*Vino Postre Moscatel Espumoso Reymos.*

*Agua Mineral.*

*Cafés, infusiones y chupitos de licores.*

*MENÚ ESPECIAL COMUNIÓN 2*

*ENTRANTES PARA COMPARTIR (Cada 4 pax)*

*Ensalada de rulo de cabra con vinagreta de frutos secos y balsámico.  
Surtido de Ibéricos (Jamón Ibérico, Lomo Ibérico y Queso curado al romero)  
Gamba Blanca de Huelva Cocida (250g. Aprox)  
Timbal de Chanquetes con huevo frito de corral y pimentón de la Vera*

*2º ACTO (A elegir)*

*Bacalao confitado a baja temperatura con pisto manchego y aceite verde  
Ó  
Solomillo de buey sobre panaderas con reducción de Pedro Ximénez y pasas  
de Corinto*

*POSTRE*

*Mousse de flan y yogurt sobre brownie*

*BODEGA*

*Vino blanco Altozano (Sauvignon blanc y verdejo)  
Vino tinto Finca Constancia (Multivarietal)  
Vino Postre Moscatel Espumoso **Reymos**.  
Agua Mineral.  
Cafés, infusiones y chupitos de licores.*

**MENÚ N°1**

**ENTRANTES PARA COMPARTIR (Cada 4 pax)**

*Ensalada de ventresca con pimientos confitados y cordón de balsámico  
Croquetas artesanas de bogavante sobre salsa americana  
Arroz cremoso de caza con boletus y crujiente de manchego*

**2º ACTO (A elegir)**

*Merluza asada con caldo de berberechos y fino  
Ó  
Piernas y paletillas asadas al estilo tradicional*

**POSTRE**

*Mousse de flan y yogurt sobre brownie*

**BODEGA**

*Vino blanco Altozano (Sauvignon blanc y verdejo)  
Vino tinto Finca Constancia (Multivarietal)  
Vino Postre Moscatel Espumoso **Reynos**.  
Agua Mineral.  
Cafés, infusiones y chupitos de licores*

**MENÚ Nº2**

**Cocktail de Bienvenida**

*Cazuelitas de Salmorejo con virutas de jamón ibérico e hilado de huevo*

*Surtido de canapés artesanos*

*Tartaleta de pimientos confitados con queso de cabra*

*Cazuelitas de langostino a la vinagreta*

*Cornette de bombón de foie con textura de almendras*

*Ensalada de codorniz con reducción de balsámico*

*Conos de galleta crujiente rellenos de mousse de marisco*

*Cucharita de asadillo de pimientos con ventresca ,*

*Saquitos de brandada de bacalao*

*Brochetas de pollo teriraki*

*Stick de verduras con salsa Viena*

*Piruletas de langostinos marinados*

*Bombitas de picadillo de morcilla,*

*Caramelitos de faisán*

***Todo ello regado con vinos, cervezas, refrescos etc...***

**2º ACTO ( A elegir)**

*Medallones de solomillo de ternera con salsa de hongos*

*Ó*

*Merluza asada con caldo de berberechos y Fino.*

**POSTRE**

*Delicia de limón*

**BODEGA**

*Vino blanco Altozano (Sauvignon blanc y verdejo)*

*Vino tinto Finca Constancia (Multivarietal)*

*Vino Postre Moscatel Espumoso **Reynos**.*

*Agua Mineral.*

*Cafés, infusiones y chupitos de licores.*

### MENÚ Nº3

#### Cocktail de Bienvenida

*Surtido de canapés artesanos (cinco referencias distintas)*

*Tartaleta de pimientos confitados con queso de cabra*

*Cucharitas de mejillón de roca a la vinagreta*

*Daditos de tortilla de patata*

*Jamón de bodega*

*Queso D.O. La Mancha*

*Conos de galleta crujiente rellenos de mousse de marisco*

*Vol auvent de crema de queso y salmón marinado,*

*Todo ello regado con vinos, cervezas, refrescos etc...*

#### 1º ACTO

*Salmorejo Cordobés con crujiente de ibérico y daditos de huevo cocido*

#### 2º ACTO (A elegir)

*Bacalao confitado a baja temperatura sobre pisto manchego y aceite de pimienta verde*

*Ó*

*Solomillo de buey sobre panaderas con reducción de Pedro Ximénez y pasas de Corinto*

#### POSTRE

*Hojaldre artesano relleno de crema y nata*

#### BODEGA

*Vino blanco Altozano (Sauvignon blanc y verdejo)*

*Vino tinto Finca Constancia (Multivarietal)*

*Vino Postre Moscatel Espumoso **Reymos**.*

*Agua Mineral.*

*Cafés, infusiones y chupitos de licores.*

## MENÚ Nº4

### Aperitivos en mesa

*Tartaleta de pimientos confitados con queso de cabra*

*Cucharitas de mejillones de roca con su vinagreta*

*Ensalada de codorniz con reducción de balsámico*

### 1º ACTO

*Ensalada de langostinos sobre tartar de roble, frutos secos y vinagreta de Módena*

### 2º ACTO (a elegir)

*Popietas de lenguado rellenas de marisco con verduritas salteadas.*

Ó

*Pluma de cerdo ibérico con patatas a lo pobre*

### POSTRE

*Mousse de Ferrero Rocher sobre brownie*

### BODEGA

*Vino blanco Altozano (Sauvignon blanc y verdejo)*

*Vino tinto Finca Constancia (Multivarietal)*

*Vino Postre Moscatel Espumoso Reymos.*

*Agua Mineral.*

*Cafés, infusiones y chupitos de licores.*

## MENÚ Nº5

### Cocktail de Bienvenida

*Cazuelitas de Salmorejo con virutas de jamón ibérico e hilado de huevo*

*Surtido de canapés artesanos (cinco referencias distintas)*

*Cazuelitas de langostino a la vinagreta*

*Cucharita de asadillo de pimientos con ventresca*

*Cornette de bombón de foie con textura de almendra*

*Ensalada de codorniz con reducción de balsámico*

*Conos de galleta crujiente rellenos de mousse de marisco*

*, Saquitos de brandada de bacalao, Brochetas de pollo teriyaki*

*Stick de verduras con salsa Viena, Piruletas de langostinos marinados*

*Bombitas de picadillo de morcilla, Caramelitos de faisán*

### 1º ACTO

*Ensalada de bogavante del Cantábrico sobre tartar de roble y vinagreta de frutos secos (un bogavante de 500g. por persona)*

### 2º ACTO

*Solomillo de buey sobre panaderas con reducción de Pedro Ximénez y pasas de Corinto*

### POSTRE

*Soufflé de chocolate con interior líquido y helado de vainilla*

### BODEGA

*Vino blanco Altozano (Sauvignon blanc y verdejo)*

*Vino tinto Finca Constancia (Multivarietal)*

*Vino Postre Moscatel Espumoso **Reymos**.*

*Aqua Mineral.*

*Cafés, infusiones y chupitos de licores.*



*MENÚ INFANTIL*

*1º ACTO*

*Entremeses fríos y calientes*

*2º ACTO*

*Escalope de pollo con patatas fritas*

*POSTRE*

*Tarta de 1º Comunión + Muñeco + Espada*