



BIENVENIDOS A VUESTRA BODA

BANQUETE CLÁSICO



BIENVENIDA

Agua de limón y menta

Agua de fresas

Agua de naranja y pomelo

Galletas saladas



BARRA DE BEBIDAS DURANTE EL APERITIVO

*Cubos de 4 variedades de cerveza
(Estrella Damm, Free Damm, Damm Lemon y
Voll - Damm)*

Vino Blanco

Vino Tinto

Cava Brut Nature

Vermut

Refrescos y Agua



DINI CATERING

Banquete Clasico

APERITIVO

Biquini de tartufato de olivas y almendras con jamón ibérico y rúcula

Mini wrap de espinacas a la catalana con cremoso de queso de cabra

Sam coreano con tartar de tomate semi-seco y emulsión de ajo negro

Bao de calamares a la romana en pan negro y mayonesa de kimchy

Tartar de solomillo vaca y parmesano con mayomiso

Buñuelos de bacalao con espuma de miel

Mini tosta de maíz con tartar de salmón y mango

Croquetas Variadas

Brocheta de pulpo y panceta con aceite y pimentón picante

Mini bomba de la barceloneta con ali-oli de lima y salsa brava de rocoto

BUFFET DE QUESOS Y EMBUTIDOS

La mezcla perfecta entre los mejores quesos locales junto a embutidos de la región. Acompañados de panes artesanos y mermeladas.

NUESTRA VERMUTERÍA

Olivas especiadas, banderillas y patatas chips junto a un buen vermut

NUESTROS ARROCES (1 OPCIÓN A ELEGIR)

Arroz de montaña con setas y butifarra

Fideua de mariscos

Risotto de gambas y espárragos





Banquete Clásico

BANQUETE

ENTRANTES

Vichyssoise de puerro y coco con ceviche de mejillones y lima Kafir

Crema fresca de manzana fuji con taco de bacalao y tartar de tomate seco.

Carpaccio de bacalao con chutney de tomate , aceite de Kalamata, almendras y germinados

PRINCIPAL

Meloso de ternera sobre puré de boniato y sus chips con salsa de setas y espárragos

Bacalao confitado en aceite de vainilla sobre patata panadera y espinacas a la catalana con pasas, nueces y cebolleta encurtida

Terrina Costilla deshuesada de cerdo Duroc con su jugo de cocción trinxat de setas y crujiente de lentejas.

POSTRE

Sable de cappuccino con mousse de chocolate y crema de leche

Delicia de caramelo con almendras

Lingote de yogur con fresas

Manzana verde con yogur y nuez (supl. 1€)

CAFÉ

BODEGA

Vino Blanco: Pla de la Creu / Arrelium / Gran Cardiel

Vino Tinto: Pla de la Creu / OVG Terrai / Arrelium

Cava Brut Nature Miquel Pons

PRECIO: 88,00€ P/P

BUFFET FRÍOS

Estación de tartar y ceviche (+6,00€)

Tartar de salmón, steak tartar y ceviche, servidos al momento a vuestros invitados

*En caso de elegir esta opción se sustituirá el tartar del aperitivo por otra opción o se podrá hacer un ceviche de gambas.

Poke hawaianos (+6,00€)

Tres opciones de pokes a elegir a base de salmón, atún y tofú

Pinchos Vascos (+5,00€)

Tres opciones de pinchos montados al momento para vuestros asistentes

Cortador de jamón (+500,00€ por pieza)

Sushi (+6,00€)

Ideal para los sushiholic, rolls, niguiris y makis variados

BUFFET CALIENTES

Huevos estrellados (+8,00€)

Tus favoritos acompañados de jamón, chistorras o angulas

Patatas bravas y patatas canarias (+8,00€)

Tus bravas servidas al momento o las gloriosas patatas canarias con mojo.

Tacos (+8,00€)

Te preparamos tacos de ternera o pollo como en Mexico

Estación de berberechos, mejillones y navajas al vapor (+10,00€)

Estación de gambas frescas, navajas y berberechos a la plancha (+12,00€)

Plancha de Entrecot a la brasa (+12,00€)

Mini burgers variadas a la plancha (+8,00€)

Estación de mini burger de ternera con dos topping y una vegetariana.

Estación de Crepes (+8,00€)

Pucheros clásicos (+8,00€)

Albóndigas con sepias, habitas a la catalana y lentejas con chorizo

DURANTE EL BANQUETE

+ ENTRANTES

Canelón frío "Vitello ", de atún, alcaparras, tomate de huerto y esencia de albahaca. (+2,00 €)

Timbal de langostinos, cremoso de celerí , guacamole, salsa Tzatziki y brotes tiernos. (+4,00 €)

Canelón de pato con salsa tartufata y habitas confitadas (+4,00 €)

+ PRINCIPALES

Meloso de pato cocinado a baja temperatura con salsa de mago y litchis confitados (+ 2 €)

Corvina de playa con taten de celery y salsa cítrica de mejillones (2,5 €)

Solomillo de ternera con salsa trufada, cremoso de brócoli y dados de calabaza confitada (+ 7 €)

Arroz cremoso de setas y verduritas con hilos de puerros y aceite de trufa (V)

Canelón relleno de zanfaina con salsa de setas y trufa (V)

+ PRE-POSTRE (+ 5,00 €)

Sorbete de limón y cava con frutos del bosque

Sorbete de mandarina con vodka y menta



DINI CATERING

QUE COMIENZE LA FIESTA

Barra Libre Estándar - 12,00 € - 2 hrs

Ginebra: Seagrams

Ron: Brugal

Vodka: Absolut

Whiskey: Ballentines

Hora Extra Estándar - 5,00 €

Barra Libre Premium - 18,00 € - 2 hrs

Ginebra: Bulldog o Puerto de Indias

Ron: Pampero aniversario

Vodka: Citadelle

Whiskey: Johnie Walker etiqueta negra

Hora Extra Estándar - 8,00 €

Resopón

American Style - 5,00 €

Mini Burger

Mini frankfurt

Candy Bar - 4,00 €

Gominolas, nubes y caramelos variados

Italian Style - 5,00 €

Mini pizzas variadas

Bocadillos Surtidos - 4,00 €

Tres variedades de mini bocadillos variados

Buffet goloso - 4,00 €

Mini Donuts, Mini Berlinas y Mini Tulipas variadas



DINI CATERING

CONDICIONES

Menú infantil

Bebes hasta 1 año s/c
Niños hasta 10 años - 35,00 €
Espagueti a la bolognesa
Finger de pollo con patatas rusticas

Menú staff - 35,00 €

Se considera staff todas aquellas personas que no formen parte de los invitados

Se incluye

Camareros
Mobiliario estándar
Prueba de menú para 2 personas
Minuta de Banquete

No se Incluye

IVA 10%
Decoración floral en mesas
Transporte fuera de Barcelona
Alquiler de espacio

Condiciones de la reserva

Paga y señal de 1000€ para la reserva de la fecha
50% del presupuesto después de la prueba de menú
Confirmación de número de invitados y pago restante 2 semanas antes de la boda

El precio establecido es para un mínimo de asistentes de 80 personas

En caso de se un grupo menor:

- Se cobrará un suplemento de 4,50€ para grupos entre 60 y 80 personas
- Se cobrará un suplemento de 5,50€ para grupos entre 40 y 60 personas



Siguenos @dinicatering



DINI CATERING