

SEINA &  
COCOTTE  
CATERING

SEINA &  
COCOTTE  
CATERING

cocina de vanguardia

Avda. Pais Valenciá 63 46460-Silla-Valencia  
Tel. 963 152 210 Fax. 963 152 209

[info@seinacocotte.com](mailto:info@seinacocotte.com) - [www.seinacocotte.com](http://www.seinacocotte.com)  
CIF. B97160691

CARTA SEINA & COCOTTE BODAS 2008

APERITIVO

---

FRIOS:

- Jamón ibérico de bellota con picos.
- Cucharita de Carpaccio de bacalao
- Cheesecake de espárragos con jamón o salmón
- Brocheta de tomate y mozzarella
- Crêpe de pollo con pesto
- Cucurucho de queso Idiazábal con tomate confitado y jamón ibérico
- Tostas de foie con sal maldon
- Tartaleta de tartar de fuet de vic
- Trufas de queso con nueces

CALIENTES:

- Brochetas de cordero a las finas hierbas
- Croquetas de bogavante
- Muslitos de codorniz confitado con tandori
- Crujiente de perdiz en escabeche
- Langostinos empanados con pankó
- Nems de verduras con germinado de soja
- Wonton de pato y pera
- Acras de bacalao
- Mini quiches variadas
- Chupito de crema de setas



## BUFFETS COMPLEMENTARIOS

---

### BUFFET DE FONDUES

bourgignon y queso

P.V.P. 3,00 € por persona + 7% IVA

### BUFFET DE QUESOS

Manchego curado y semicurado, gallego de tetilla con membrillo, brie, camembert, roquefort

P.V.P. 1,50 € por persona + 7% IVA

### BUFFET DE OSTRAS

P.V.P. 2,00 € por persona + 7% IVA

### BUFFET DE SUSHIS

Sashimi, Sushi variado, Maki de salmón

P.V.P. 2,50 € por persona + 7% IVA

### VENENCIADOR DE FINO

P.V. / EVENTO - 400,00 € + 16% de I.V.A.

### JAMONES Y VIRUTEADORES

JAMÓN DE RECEBO (DE 7 KG. aprox): 200 €.-

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA EL LAZO: 350 €.-

1 VIRUTEADOR: 180 €.- (el 1er jamón)

## PRIMEROS PLATOS

- Dúo de langostinos y brandada con vinagreta de pimientos y dátiles, brotes tiernos y crujiente de jamón
- Ensalada templada de vieiras y langostinos
- Ensalada de bogavante con mascarpone y brotes tiernos
- Dúo de bogavante y calamar, tartar de bacalao con vinagreta oriental y bouqueté de ensalada
- "Hamburguesa" de foie y setas a la griega
- Crema de pistacho con tartar de langostinos y jamón ibérico
- Gazpacho de Sandía
- Pithivier de pichón y foie
- Hojaldre de vieira con gambas

## SEGUNDOS PLATOS

### CARNES

- Solomillo de ternera\* con berenjenas caramelizadas y espuma de patata  
\*Otras guarniciones posibles (verduritas al cilantro, rôti de patata...)
- Rollo de cordero braseado con timbal de verduritas en costra de aceitunas
- Supremas de pichón con tian de calabaza
- Carrilleras de ternera con migas

## PESCADOS

- Lomo de bacalao confitado con Concassée de tomate
- Rollo de salmón a las finas hierbas y queso roquefort
- Lubina al horno con quenelle de patata, cebollitas glaseadas y coulis de pimientos del piquillo

## SORBETES

---

Sabores a elegir: limón, lima con albahaca, mandarina, manzana verde, violetas, frutas del bosque, melón cantaloup, melocotón, fresa...

## POSTRES

---

- Mousse de Gianduja con cremoso de frutas exóticas
- Tarta sacher con helado de vainilla
- Postre de chocolate blanco con cremoso de fruta de la pasión
- Esponjoso de café de Kenya con nueces de macadamia
- Mousse de yogur con frutos rojos
- Dulce de frambuesa con lichies
- Postre de dulce de leche con fresas

## BODEGA

---

### BEBIDAS DURANTE EL APERITIVO

Jerez fino

Vino tinto Cune crianza (DO Rioja)

Vino blanco Sanz de Rueda

Cava 1551 Brut de Codorniu

Martini

Cervezas y refrescos

Zumos de frutas

Aguas minerales (con y sin gas)

Cócteles (a elegir 2 opciones): Alexander, Alexandra, Banana Daiquiri, Manhattan, Margarita, Dry Martini, Negroni, Whisky Sour, White Russian, Mojito, Caipiriña, San Francisco, Medias de seda y Sex on the beach.

### BEBIDAS DURANTE LA COMIDA/CENA

Vino tinto Ederra Rioja

Vino blanco Sanz de Rueda

Cava 1551 Brut Nature de Codorniu

Aguas minerales (con y sin gas)

Cervezas y refrescos

Licores para después del café

## MENÚ ESTÁNDAR

---

Aperitivos (20 variedades)

1er plato

2ª plato

Sorbete

Postre

Tarta Nupcial

Cafés

Petits fours

Bebidas aperitivo

Bebidas durante la comida/cena

Licores para después del café

## **BARRA LIBRE**

Incluyen las siguientes marcas:

[Whisky Cutty Shark y Ballantines](#)

[Vodka Absolutt y Smirnoff](#)

[Ginebra Bombay y Beefeater](#)

[Ron Havana Club y Cacique](#)

Whisky Peché

Cerveza con y sin alcohol

Cava 1551 de Codorníu

## **RESOPÓN**

Sandwich De Mozzarella Con Pesto

Sandwich de salmón y queso fresco

Brioche vegetales

Chapatita de jamón con tomate

## **MENÚ NIÑOS**

- Croqueta de jamón ibérico
- Crispis de calamares
- Pinchitos de tortilla de patata con mayonesa
- Platitos de jamón y queso.

- Solomillo de cerdo con patatas

### **Dulce**

- Helados

### **BEBIDA NIÑOS**

Refrescos y Aguas Minerales

**OBSERVACIONES**

El precio especificado incluye:

**SERVICIO PROTOCOLO:** Nuestros comerciales les acompañarán durante la boda para coordinar el evento, supervisando que todo este tal y como se ha acordado.

**MENAJE:** mantelería de algodón blanco con bajo mantel, cubertería inoxidable, vajilla y cristalería tradicional. Existen opciones de menaje no incluidas en el menú standard.

**PERSONAL DE SERVICIO:** montaje, desmontaje y recogida. Maîtres, camareros y cocineros.

Transporte y logística del catering

Coordinación general

**PRUEBA DE MENÚ PARA 6 PERSONAS**

**MINUTAS**

Las siguientes partidas no están incluidas en el precio:

- Alquiler de los espacios.
- I.V.A. 7% no incluido.
- Los precios por persona indicados serán válidos para 100 comensales en adelante. Para menos comensales se consultarán precios.
- Cualquier suministro no indicado en el presupuesto ( carpas, discomóvil, grupo electrógeno, decoración floral, etc...) será motivo de presupuesto aparte.

## CONTRATACIÓN Y FORMA DE PAGO

- La confirmación del servicio se hará efectiva mediante la firma del contrato (firma y sello en todas las páginas) debiendo cerrarse un mínimo de 5 días hábiles (sábados y domingos o festivos no incluidos) previos al servicio y el pago del 50% del total previsto en la cuenta: **2077 0374 80 3109796822**, debiendo enviarse comprobante de ingreso por fax 96 315 22 09.
- El resto se liquidará a la recepción de la factura.

## NOTA

- Los precios señalados son válidos para el año 2008. En años posteriores se incrementarán en base al IPC y a los precios según mercado en las fechas de su elaboración de las materias primas utilizadas.
- El importe final facturado puede variar respecto a lo contratado dependiendo del número de comensales definitivo, características del servicio y espacio de ubicación.
- Toda demora superior a los 40 minutos sobre la hora de inicio contratada será repercutida en el precio final del servicio y cargado en la factura.
- No se admitirán cambios en el número de comensales con posterioridad a la firma del contrato.
- En caso de anular el evento una vez confirmado mediante contrato, se facturarán los gastos ocasionados.