



Cuencos llenos de delicia

CUENCOS INDIVIDUALES



Déjate deleitar por sabores exquisitos

Sumérgete en nuestra última selección de creaciones en mini tazones meticulosamente elaboradas por nuestros expertos culinarios, perfectas para tus reuniones exclusivas, bodas, jornadas de puertas abiertas o eventos corporativos.

Experimenta una explosión de colores y sabores con nuestra variada gama de mini tazones inspirados en las cocinas del mundo, preparados solo con ingredientes orgánicos premium.

Cómo Funciona:

- Selecciona cualquier combinación de 8 tazones de nuestras opciones de platos calientes, fríos y postres por €80 por persona + IVA.
- Mejora tu experiencia culinaria añadiendo un tazón extra por €10 por persona + IVA.
- Disfruta de un servicio impecable con nuestro personal atento disponible durante 3 horas, con un miembro del personal dedicado a cada 10 invitados.
- Eleva tu presentación con nuestra impresionante estación de buffet.
- Ten la seguridad de que proporcionamos todo el equipo necesario para garantizar un servicio impecable.
- Adaptado a tus preferencias, ofrecemos opciones de personalización para satisfacer necesidades dietéticas, incluidas opciones sin gluten, vegetarianas y veganas.
- Se requiere una reserva mínima para 20 invitados.

SERVIDOS FRÍOS

- 1 Ensalada de Tomate de la Herencia y Burrata:** Vibrantes tomates de la herencia acompañados de cremosa burrata, confitura de cebolla roja y un toque de pesto de albahaca.
- 2 Insalata Caprese con Bufala:** Mozzarella Bufala importada servida con tomates maduros, hojas de albahaca fresca y reducción de balsámico añejo.
- 3 Consomé de Tomate Andaluz Frío:** Una delicada mezcla de tomates de la herencia, pepino, pimientos morrones y aceite de oliva español, adornado con brotes microverdes.
- 4 Couscous Perla Mediterráneo con Verduras Asadas:** Couscous perla mezclado con verduras asadas al horno, alcachofas marinadas y tomates secados al sol, aderezado con vinagreta de limón y hierbas.
- 5 Poke Bowl de Atún Ahi con Mousse de Aguacate:** Atún Ahi de calidad sashimi delicadamente marinado en aderezo de soja de sésamo, servido sobre mousse cremoso de aguacate y tiras crujientes de wonton.
- 6 Tartar de Salmón Salvaje con Ensalada de Wakame:** Salmón salvaje cortado a mano mezclado con salsa ponzu, servido junto a una refrescante ensalada de alga wakame y chips crujientes de raíz de loto.
- 7 Ceviche Peruano de Cítricos con Chips de Batata:** Pescado fresco capturado en línea maridado en jugo de lima, combinado con rocoto peruano, cebolla morada y cilantro, servido con chips crujientes de batata.
- 8 Tataki de Atún con Puré de Aguacate Trufado:** Rodajas de atún tataki selladas con vinagreta de trufa de yuzu, acompañadas de puré cremoso de aguacate infusionado con aceite de trufa negra.
- 9 Guacamole Tartar Desconstruido con Chips de Plátano:** Trozos de aguacate maduro mezclados con tomates en cubitos, cebolla morada, jalapeño y cilantro, servido con chips crujientes de plátano y sal de chile-lima.
- 10 Ensalada Primavera de Pasta Artesanal:** Pasta tricolor hecha a mano mezclada con verduras de temporada a la parrilla, alcachofas marinadas, aceitunas Kalamata y pesto de albahaca fresca.
- 11 Ensalada Olivier con Rosas de Salmón Ahumado:** Ensalada rusa clásica con papas, zanahorias, guisantes y pepinillos, cubierta con delicadas rosas de salmón ahumado y guarnición de cebollino.

Continuado



SERVIDOS FRÍOS *Continuado*

- 12 Tortilla Española con Chalotas Caramelizadas y Crème Fraîche de Trufa:** Tortilla española tradicional con chalotas caramelizadas cocinadas lentamente, servida con una cucharada de crème fraîche infundada con trufa.
- 13 Carpaccio de Remolacha con Mousse de Queso de Cabra:** Rodajas finas de remolacha roja servidas con esponjosa mousse de queso de cabra, nueces caramelizadas y rúcula micro, rociadas con reducción de balsámico añejo.
- 14 Ensalada de Col Asiática con Aderezo de Jengibre de Sésamo:** Col Napa rallada, zanahorias juliana y rábano daikon en un aderezo de jengibre de sésamo fragante, adornado con semillas de sésamo tostadas y tiras crujientes de wonton.
- 15 Tabulé Mediterráneo de Quinoa:** Quinoa tricolor mezclada con pepino cortado en cubitos, tomates cherry, aceitunas Kalamata y queso feta desmenuzado, aliñada con una vinagreta de limón y hierbas.
- 16 Tabla de Embutidos y Antipasto:** Una exquisita selección de embutidos curados importados, quesos artesanales, aceitunas marinadas, pimientos asados y corazones de alcachofa, acompañados de mermelada de higo y rebanadas de baguette crujiente.
- 17 Rollitos de Verano Vietnamitas con Salsa de Mango y Chile:** Rollitos de papel de arroz frescos rellenos de camarones pochados, fideos de arroz, vegetales julianos y hierbas aromáticas, servidos con salsa picante de mango y chile.

- 18 Ensalada Marroquí de Garbanzos y Couscous:** Garbanzos tiernos y couscous esponjoso mezclados con especias marroquíes, verduras asadas, albaricoques secos y almendras tostadas, aderezados con una vinagreta cítrica picante.
- 19 Ensalada de Papaya Verde Tailandesa con Camarones a la Parrilla:** Papaya verde rallada mezclada con tomates cherry dulces, cacahuetes crujientes, hierbas frescas y camarones a la parrilla, rociada con un aderezo picante de lima y chalotes crujientes.
- 20 Ensalada Waldorf con Nueces Pecanas Acarameladas y Vinagreta de Champagne:** Manzanas crujientes, apio y uvas rojas mezcladas con nueces pecanas acarameladas y hojas verdes variadas, aliñadas con una ligera vinagreta de champagne y adornadas con queso parmesano rallado.





SERVIDOS CALIENTES

- 1 Clásico Fish & Chips:** Bacalao crujiente acompañado de papas fritas cortadas a mano, servido con alioli de limón y ajo.
- 2 Empanadillas de Verduras al Vapor:** Jugosas empanadillas rellenas de verduras de temporada, servidas con arroz al vapor fragante.
- 3 Rollitos Primavera de Verduras Crujientes:** Rollitos primavera tradicionales caseros rellenos de verduras frescas, servidos con una salsa agria para mojar.
- 4 Fragante Curry Verde Tailandés:** Curry verde tailandés casero con verduras de temporada, servido sobre arroz jazmín al vapor.
- 5 Delicia de Camarones Tempura:** Camarones fritos ligeros y crujientes servidos con arroz blanco esponjoso y una salsa agridulce.
- 6 Salmón Glaseado Teriyaki:** Filete de salmón sellado a la sartén y bañado con salsa teriyaki, acompañado de arroz pegajoso.
- 7 Delicia de Pollo Katsu:** Tierno pollo empanizado katsu servido con arroz pegajoso perfumado y una salsa casera de curry amarillo.
- 8 Paella Vegana Infusionada:** Sabrosa paella infusionada con verduras de temporada, pimientos asados y esencia de tomate.

Continuado





SERVIDOS *Continuado*

- 9 **Paella Mixta Auténtica:** Paella mixta tradicional española con pollo, chorizo y una variedad de mariscos.
- 10 **Pulpo a la Parrilla Español:** Suculento pulpo a la parrilla perfectamente cocido, servido sobre un lecho de puré de papa morada cremoso.
- 11 **Delicia de Calamares Carbonizados:** Calamares tiernos delicadamente carbonizados y servidos con puré de papa morada cremoso.
- 12 **Elegancia de Entrecote de Res Angus:** Rebanadas de carne de res Angus a la parrilla acompañadas de puré de papa aterciopelado y láminas de trufa negra.
- 13 **Estofado de Res Cocinado a Fuego Lento:** Estofado de res rico y sustancioso cocinado a fuego lento a la perfección, servido con puré de papa cremoso y láminas de trufa negra.
- 14 **Pollo Desmenuzado Tierno:** Pollo desmenuzado cocinado lentamente y servido con puré de papa de remolacha sabroso.
- 15 **Suculento Cerdo Desmenuzado:** Ternero desmenuzado cocido lentamente y servido con puré de papa cremoso de rábano picante.
- 16 **Bangers and Mash Extravaganza:** Salchichas con cebolla caramelizada servidas con gravy casero y puré de papa cremoso.
- 17 **Mezcla de Albóndigas Suecas:** Albóndigas caseras servidas con puré de papa cremoso y gravy sabroso.
- 18 **Tagine de Cordero Marroquí:** Jugosas rebanadas de cordero cocinadas al estilo marroquí, servidas con couscous mediterráneo fragante.

- 19 **Delicia de Ñoquis Infusionados con Trufa:** Ñoquis esponjosos servidos con láminas de trufa negra, champiñones y queso Parmigiano.
- 20 **Indulgencia de Confit de Pato:** Confit de pato desmenuzado y tierno servido sobre un lecho de puré de papa cremoso, creando una sinfonía de sabores.





POSTRES



- 1 Tentador Pastel de Chocolate Fundido:** Déjate tentar por nuestro popular pastel de chocolate fundido, acompañado de cremoso helado de vainilla y una mezcla de refrescantes bayas frescas.
- 2 Lujosa Panna Cotta:** Deléitate con nuestra cremosa panna cotta cubierta con una salsa frutal, bayas frescas y crujientes almendras para una textura encantadora.
- 3 Clásica Tarta de Queso Americana:** Saborea nuestra tarta de queso americana casera acompañada de una mezcla de bayas frescas de temporada para lograr el equilibrio perfecto entre sabores dulces y ácidos.
- 4 Pastel de Manzana Casero:** Disfruta de un trozo de nuestro pastel de manzana horneado al estilo casero, servido con una delicada crema de natillas, que aporta calidez y confort a cada bocado.
- 5 Elegante Pavlova:** Indúlgate con nuestra obra maestra de merengue casero, cubierta con cremosa crema de mascarpone y una colorida variedad de frutas de temporada mixtas, ofreciendo una armoniosa combinación de texturas y sabores.
- 6 Delicia Decadente de Brownie:** Déjate tentar por nuestro brownie de chocolate rico y jugoso, servido caliente con una bola de cremoso helado de vainilla y un chorrito de salsa de chocolate.
- 7 Exótica Ensalada de Frutas Tropicales:** Disfruta de una refrescante mezcla de frutas tropicales exóticas, como mango, piña y kiwi, aderezadas con un ligero jarabe cítrico y decoradas con hojas de menta fresca.
- 8 Tiramisú Aterciopelado:** Sumérgete en capas de bizcochos de soletilla empapados en café y queso mascarpone, espolvoreadas con cacao en polvo y acompañadas con un toque de virutas de chocolate negro.
- 9 Elegante Crème Brûlée:** Deléitate con nuestro clásico postre francés, que presenta una cremosa crema de vainilla cubierta con una costra de azúcar caramelizado, servido con bayas frescas al lado.
- 10 Deliciosa Tarta de Limón:** Disfruta de un cremoso curd de limón alojado en una mantequillosa cáscara de tarta, terminado con un espolvoreo de azúcar en polvo y acompañado de una porción de crema batida y frambuesas frescas.





CONDICIONES GENERALES Y POLÍTICA DE CANCELACIÓN

- El pago constituye su aceptación a nuestros términos y condiciones.
- Los precios están sujetos a cambios hasta la recepción de su estimación.
- Las entregas están disponibles de lunes a domingo, sujeto a disponibilidad.
- Los cargos de entrega se basan en la fecha, hora y ubicación de la entrega.
- Por favor, notifíquenos sobre alergias o sensibilidades alimentarias al hacer el pedido y etiquetaremos claramente sus platos según sea necesario.
- Los pagos pueden hacerse mediante transferencia bancaria, efectivo o tarjeta de crédito.
- Se requiere un pago inicial del 10% para reservar la fecha.
- Este monto no será reembolsado en caso de cancelación. Se debe pagar un 50% adicional dos semanas antes de la fecha del evento.
- El monto restante final debe recibirse 3 días antes de la fecha del evento.
- Cualquier costo adicional incurrido durante el evento y no incluido en este presupuesto firmado.
- Todos los precios que aparecen en este kit de información no incluyen el IVA.
- Se requerirá confirmación escrita para validar la Política de Cancelación. Tras la recepción de la Confirmación Escrita:
 - Más de 2 semanas antes del evento. Reembolso del 100% (excepto el 10% de pago inicial).
 - Menos de 2 semanas, pero más de 5 días antes de la función. Reembolso del 50% (excepto el 10% de pago inicial).
 - Menos de 3 días antes del evento. No se aplica reembolso.

dani@daniscatering.es | +34 602 687 187 | www.daniscatering.es |   @Dani's Catering Marbella