



Explora el Mundo

PAQUETES DE MENÚ INTERNACIONALES

Un Mundo de Experiencias Culinarias

Dani's Catering Marbella te invita a disfrutar de una experiencia gastronómica inolvidable con nuestros Paquetes de Cenas Temáticas, que destacan vibrantes cocinas internacionales combinadas con un servicio excepcional. Ya sea que imagines una reunión acogedora o una gran celebración, daremos vida a tus ideas con precisión y creatividad.

QUÉ INCLUYE TU PAQUETE DE CENA

Cada paquete incluye los siguientes elementos esenciales:

- Menús temáticos cuidadosamente diseñados con los platos de tu elección.
- Servicio profesional a cargo de un chef privado y personal de camareros, garantizando una experiencia impecable.
- Montaje estándar de mesa con vajilla elegante que complementa tu tema.

Mejora tu Evento con Servicios Adicionales

Sabemos que cada evento es único, y estamos aquí para ayudarte a llevarlo al siguiente nivel. Estas mejoras están disponibles a un costo adicional para elevar tu celebración:

- **ARREGLOS FLORALES Y DECORACIONES PERSONALIZADAS:** Desde elegantes centros de mesa florales hasta una decoración temática completa, nuestro equipo profesional puede crear un montaje impresionante que se adapte a tu visión.
- **INSTALACIONES DE GLOBOS Y ACCESORIOS PARA FIESTAS:** Añade un toque divertido o sofisticado con arreglos de globos temáticos y accesorios elegantes.
- **ALQUILER DE MOBILIARIO Y EQUIPO:** ¿Necesitas mesas, sillas o equipos especializados adicionales? Contamos con opciones personalizables para cubrir tus necesidades.

- **SERVICIOS DE ENTRETENIMIENTO:** Elige entre músicos en vivo, DJs, bailarines, magos u otras opciones de entretenimiento a medida.
- **BEBIDAS Y CÓCTELES PERSONALIZADOS:** Acompaña tu menú con bebidas personalizadas o una selección extensa de cócteles. Diseñaremos un paquete que se ajuste a tu tema y preferencias.

Nota: Estos servicios adicionales no están incluidos en el precio del paquete de cena. Para obtener un presupuesto personalizado, ponte en contacto con nuestro equipo y te ayudaremos a diseñar tu evento perfecto.



Tu Aventura Culinaria Comienza Aquí

Ofrecemos con orgullo una variedad de menús temáticos, desde platos clásicos españoles hasta delicias internacionales. Estos menús son completamente personalizables, y estaremos encantados de adaptarnos a requisitos dietéticos o combinar platos para ajustarnos a tu gusto.

TODOS LOS PAQUETES DE MENÚ (120 € por persona más IVA)

- ENTRANTES (Elige 2)
- PLATOS PRINCIPALES (Elige 2)
- GUARNICIONES (Elige 2)
- POSTRES (Elige 1)

Complementos Opcionales:

- ENTRANTE ADICIONAL:
15 € por persona más IVA
- PLATO PRINCIPAL ADICIONAL:
25 € por persona más IVA
- GUARNICIÓN ADICIONAL:
10 € por persona más IVA
- POSTRE ADICIONAL:
15 € por persona más IVA





PAQUETES DE MENÚ INTERNACIONAL

PAQUETE DE MENÚ ESPAÑOL -

120 € POR PERSONA MÁS IVA (SERVIDO AL ESTILO FAMILIAR)

ENTRANTES (Elige 2):

1. TORTILLA ESPAÑOLA CON TRUFA – Tortilla dorada de patatas con trufa negra y cebolla caramelizada.
2. CROQUETAS DE JAMÓN Y MANCHEGO – Croquetas cremosas de manchego y jamón ibérico.
3. PULPO A LA GALLEGA – Pulpo delicado sobre patatas confitadas con pimentón ahumado.
4. GAMBAS PIL PIL – Gambas jugosas salteadas con ajo, aceite de oliva y guindilla.
5. PATATAS BRAVAS – Patatas crujientes servidas con salsa brava y alioli de ajo negro.

PLATOS PRINCIPALES (Elige 2):

1. PAELLA DE MARISCOS – Paella aromática de azafrán con gambas, mejillones y almejas.
2. POLLO AL CHILINDRÓN – Pollo tierno guisado con pimientos asados, tomates y jamón serrano.
3. LUBINA AL HORNO – Lubina con costra de hierbas y salsa de mantequilla cítrica.
4. SOLOMILLO DE TERNERA – Solomillo de ternera a la parrilla con salsa rica de setas silvestres.
5. RABO DE TORO – Rabo de toro guisado lentamente en vino tinto y tomillo fresco.





GUARNICIONES (Elige 2):

1. PIMIENTOS DE PADRÓN – Pimientos asados con sal marina.
2. PATATAS AL ROMERO – Patatas asadas crujientes con aceite de trufa y romero.
3. VERDURAS A LA PARRILLA – Verduras de temporada asadas con glaseado de balsámico.
4. ARROZ CON AZAFRÁN – Arroz fragante con azafrán.
5. ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA – Espárragos tiernos con un toque de ralladura de limón.

POSTRES (Elige 1):

1. TARTA DE SANTIAGO – Tarta clásica de almendras con crema de azahar.
2. CHURROS CON CHOCOLATE – Churros crujientes con ganache de chocolate especiado.
3. FLAN DE CARAMELO – Flan suave de caramelo con vainilla de Madagascar.
4. CREMA CATALANA – Crema de natillas aterciopeladas con azúcar caramelizado y ralladura cítrica.



PAQUETE DE MENÚ ITALIANO -

120 € POR PERSONA MÁS IVA (SERVIDO AL ESTILO FAMILIAR)

ENTRANTES (Elige 2):

1. BRUSCHETTA AL POMODORO – Pan artesanal a la parrilla con tomates marinados y albahaca.
2. TABLA DE ANTIPASTO – Embutidos italianos, quesos y verduras marinadas.
3. ARANCINI – Bolas de risotto crujientes rellenas de mozzarella y guisantes.
4. FOCACCIA CON ROMERO Y SAL MARINA – Focaccia recién horneada con un toque de romero.
5. ENSALADA DE BURRATA – Cremosa burrata servida con tomates cherry, rúcula silvestre y glaseado de balsámico.

PLATOS PRINCIPALES (Elige 2):

1. ITALIAN MEATBALL PASTA – Handmade meatballs in rich tomato sauce with al dente pasta.
2. RISOTTO AI FRUTTI DI MARE – Creamy risotto with saffron and fresh seafood.
3. TAGLIATELLE AL TARTUFO – Luxurious tagliatelle with truffle cream and shaved truffles.
4. CHICKEN PICCATA – Sautéed chicken in lemon-caper white wine sauce.
5. BRANZINO AL FORNO – Mediterranean seabass baked with lemon and fresh herbs.

GUARNICIONES (Elige 2):

1. PURÉ DE PATATAS CON TRUFA – Puré cremoso de patatas con trufa negra.
2. ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA – Espárragos asados con parmesano rallado.
3. VERDURE ARROSTO – Verduras de temporada asadas con hierbas.
4. ENSALADA DE ARÚGULA – Rúcula picante con vinagreta de limón y parmesano.
5. ENSALADA DE BURRATA – Burrata cremosa con tomates de temporada y glaseado balsámico.



POSTRES (Elige 1):

1. TIRAMISÚ – Bizcochos empapados en espresso con crema de mascarpone.
2. PANNA COTTA CON FRUTAS – Panna cotta sedosa coronada con compota de frutas.
3. CHEESECAKE DE RICOTTA Y LIMÓN – Cheesecake ligero de ricotta con ralladura de limón y coulis de frutas.
4. AFFOGATO AL CAFÉ – Helado de vainilla cubierto con espresso caliente.



PAQUETE DE MENÚ GRIEGO -

120 € POR PERSONA MÁS IVA (SERVIDO AL ESTILO FAMILIAR)

ENTRANTES (Elige 2):

1. ENSALADA HORIATIKI – Ensalada griega vibrante con tomates, pepinos, feta y aceitunas Kalamata.
2. SPANAKOPITA – Hojaldre mantecoso relleno de espinacas, queso feta y hierbas.
3. KEFTEDES – Albóndigas jugosas de cordero y ternera servidas con tzatziki fresco.
4. SAGANAKI – Queso griego a la sartén flameado con limón.
5. TORTITAS DE CALABACÍN – Frituras doradas con feta y eneldo fresco.

GUARNICIONES (Elige 2):

1. PATATAS AL LIMÓN – Patatas crujientes asadas con aceite de oliva y limón fresco.
2. GIGANTES PLAKI – Judías gigantes horneadas lentamente en una salsa de tomate con hierbas.
3. TZATZIKI CON PITA – Dip cremoso de yogur con pepino y pan pita tibio.
4. VERDURAS A LA PARRILLA CON FETA – Verduras de temporada con aceite de oliva y queso feta desmenuzado.
5. PILAFI – Arroz pilaf ligero y fragante.

PLATOS PRINCIPALES (Elige 2):

1. CORDERO KLEFTIKO – Cordero tierno horneado con ajo, romero y limón.
2. MOUSSAKA – Capas de berenjena asada, carne especiada y cremosa bechamel.
3. DORADA A LA PARRILLA – Dorada entera pincelada con orégano y aceite de oliva.
4. SOUVLAKI DE POLLO – Brochetas de pollo marinadas con un dip de tzatziki.
5. PIMIENTOS RELLENOS – Pimientos vibrantes rellenos de arroz con hierbas, piñones y pasas doradas.



POSTRES (Elige 1):

1. BAKLAVA – Capas de hojaldre con pistachos y sirope de miel.
2. GALAKTOBOUREKO – Hojaldre relleno de crema pastelera y bañado en sirope aromatizado con naranja.
3. LOUKOUMADES – Buñuelos bañados en miel con canela y nueces.
4. YOGUR GRIEGO CON MIEL – Yogur cremoso coronado con miel de flores silvestres y nueces trituradas.

PAQUETE DE MENÚ ÁRABE -

120 € POR PERSONA MÁS IVA (SERVIDO AL ESTILO FAMILIAR)

ENTRANTES (Elige 2):

1. HUMMUS BIL TAHINI – Dip cremoso de garbanzos con tahini y sumac.
2. BABA GANOUSH – Dip ahumado de berenjena con melaza de granada.
3. FALAFEL – Frituras doradas de garbanzos con salsa tahini.
4. LABNEH CON ZA'ATAR – Yogur cremoso con za'atar y aceite de oliva.
5. ENSALADA FATTOUSH – Ensalada fresca con pan pita crujiente y aderezo de sumac.



PLATOS PRINCIPALES (Elige 2):

1. CORDERO MANSAF – Cordero tierno en salsa de yogur especiada sobre arroz.
2. MIXED GRILL – Selección de kebabs con salsa de ajo.
3. CHICKEN MAKLOUBEH – Pollo especiado con arroz y verduras en capas.
4. TAJÍN DE CORDERO – Cordero cocido lentamente con albaricoques y almendras.
5. SHAWARMA DE RES – Res marinada con tahini y pan plano.

GUARNICIONES (Elige 2):

1. BATATA HARRA – Patatas picantes con ajo y chile.
2. TABBOULEH – Ensalada de perejil y bulgur con limón.
3. MUJADDARA – Lentejas y arroz con cebolla caramelizada.
4. ARROZ BASMATI – Arroz esponjoso con fideos dorados.
5. COLIFLOR ASADA – Coliflor con tahini y granada.

POSTRES (Elige 1):

1. BAKLAVA – Capas de hojaldre con pistachos y sirope de azahar.
2. KUNafa CON CREMA – Hojaldre dulce con crema y pistachos.
3. ARROZ CON LECHE – Arroz cremoso con agua de rosas y nueces.
4. BASBOUSA – Pastel de sémola empapado en almíbar con almendras.

AQUETE DE MENÚ MEXICANO -

120 € POR PERSONA MÁS IVA (SERVIDO AL ESTILO FAMILIAR)

ENTRANTES (Elige 2):

1. GUACAMOLE CON CHIPS DE PLÁTANO – Guacamole fresco con chips crujientes de plátano.
2. TOSTADAS DE ATÚN – Tostadas crujientes con atún marinado y aguacate.
3. ESQUITES – Ensalada de maíz callejera con mayonesa, cotija y lima.
4. TAQUITOS DE POLLO – Tortillas crujientes rellenas de pollo especiado y salsa verde.
5. CEVICHE DE CAMARÓN – Camarones frescos marinados en lima con aguacate.



PLATOS PRINCIPALES (Elige 2):

1. MOLE POBLANO – Pollo en una rica salsa de mole con chocolate y especias.
2. TACOS DE BIRRIA – Tacos de ternera guisada lentamente con consomé.
3. ENCHILADAS SUIZAS – Tortillas rellenas de pollo con salsa cremosa de tomatillo.
4. CARNITAS – Cerdo tierno con tortillas frescas y cebollas encurtidas.
5. COCHINITA PIBIL – Cerdo estilo Yucatán con achiote y cítricos.

GUARNICIONES (Elige 2):

1. ELOTE ASADO – Maíz asado con mayonesa, queso y chile.
2. ARROZ MEXICANO – Arroz esponjoso con cilantro y lima.
3. FRIJOLE CHARROS – Frijoles pintos con chorizo y tocino.
4. PLÁTANOS DULCES – Plátanos fritos bañados en miel.
5. CALABACITAS CON QUESO – Calabacitas y maíz con queso derretido.



POSTRES (Elige 1):

1. CHURROS – Churros dorados con azúcar de canela y chocolate.
2. PASTEL DE TRES LECHES – Bizcocho ligero empapado en tres leches.
3. FLAN DE CAJETA – Flan cremoso de caramelo con nueces tostadas.
4. BUÑUELOS – Masa frita crujiente con sirope de piloncillo.

PAQUETE DE MENÚ ASIÁTICO -

120 € POR PERSONA MÁS IVA (SERVIDO AL ESTILO FAMILIAR)

ENTRANTES (Elige 2):

1. ROLLITOS DE VERANO VIETNAMITAS – Rollitos frescos con camarones, verduras y salsa de cacahuete.
2. GYOZA – Empanadillas doradas a la sartén con relleno de cerdo sabroso.
3. SATAY DE POLLO – Brochetas a la parrilla con salsa rica de cacahuete.
4. TARTAR DE ATÚN PICANTE – Atún sobre arroz crujiente con sésamo y aguacate.
5. ROLLITOS DE PATO PEKÍN – Rollitos crujientes con pato desmenuzado y salsa hoisin.



PLATOS PRINCIPALES (Elige 2):

1. CURRY VERDE TAILANDES – Curry fragante con pollo y albahaca tailandesa.
2. PAD THAI – Fideos salteados con camarones y cacahuates.
3. SALMÓN TERIYAKI – Salmón glaseado con sésamo y cebolletas.
4. BULGOGI DE RES – Carne marinada servida con arroz al vapor.
5. PATO PEKÍN – Pato en rodajas con panqueques y salsa hoisin.

GUARNICIONES (Elige 2):

1. ARROZ JAZMÍN AL VAPOR – Arroz jazmín ligero y fragante.
2. BOK CHOY AL AJO – Bok choy salteado con salsa de ostras.
3. NASI GORENG – Arroz frito indonesio coronado con un huevo.
4. BERENJENA PICANTE – Berenjena guisada en una salsa de ajo y chile.
5. ARROZ FRITO CON KIMCHI – Arroz frito con kimchi y cebolletas, coronado con un huevo frito



POSTRES (Elige 1):

1. ARROZ PEGAJOSO CON MANGO – Arroz dulce con mango fresco y leche de coco.
2. TIRAMISÚ DE MATCHA – Capas de crema de mascarpone y bizcochos empapados en matcha.
3. MOCHI RELLENO DE HELADO – Mochi masticable relleno de helado en sabores surtidos.
4. PANNA COTTA DE COCO – Panna cotta cremosa coronada con frutas tropicales.



PAQUETE DE MENÚ FRANCÉS -

120 € POR PERSONA MÁS IVA (SERVIDO AL ESTILO FAMILIAR)

ENTRANTES (Elige 2):

1. ENSALADA NIÇOISE – Atún sellado, judías verdes y aceitunas con vinagreta de Dijon.
2. GOUGÈRES – Pasta choux rellena de queso Gruyère.
3. RILLETES DE PATO – Confit de pato desmenuzado con pepinillos y pan crujiente.
4. TARTAR DE SALMÓN AHUMADO – Salmón finamente picado con eneldo y limón sobre baguette.
5. SOPA DE CEBOLLA FRANCESA – Sopa de cebolla caramelizada coronada con una baguette crujiente cubierta de Gruyère.

PLATOS PRINCIPALES (Elige 2):

1. COQ AU VIN – Pollo guisado en vino tinto con champiñones y tocino.
2. BEEF BOURGUIGNON – Ternera cocinada lentamente en vino tinto con verduras de raíz.
3. CONFIT DE PATO – Pierna de pato crujiente con patatas doradas y reducción de cereza.
4. FILET MIGNON – Filete tierno a la parrilla con salsa Béarnaise.
5. BOUILLABAISSE – Estofado clásico de mariscos provenzal con azafrán y rouille.

GUARNICIONES (Elige 2):

1. GRATIN DAUPHINOIS – Patatas cremosas horneadas con Gruyère.
2. HARICOTS VERTS – Judías verdes francesas con mantequilla y almendras.
3. POMMES FRITES – Papas fritas crujientes con mayonesa de trufa.
4. RATATOUILLE – Verduras provenzales en una rica salsa de tomate.
5. TABLA DE QUESOS – Selección de quesos franceses con miel y uvas.



POSTRES (Elige 1):

1. CRÈME BRÛLÉE – Cremosa natilla de vainilla con azúcar caramelizado.
2. TARTE TATIN – Tarta de manzana caramelizada con crème fraîche.
3. FONDANT DE CHOCOLATE – Pastel de chocolate derretido con helado de vainilla.
4. MACARONS – Surtido de delicados macarons franceses.

TÉRMINOS Y CONDICIONES DE RESERVA

- **REQUISITOS MÍNIMOS:**
Se requiere un mínimo de 10 invitados por reserva. Para grupos más pequeños, se aplicará un precio personalizado.
- **AVISO PREVIO:**
Por favor, realiza tu reserva con al menos 3 días de antelación para asegurar la fecha deseada. Las reservas están sujetas a disponibilidad.
- **VARIABILIDAD DE PRECIOS:**
El precio final puede variar en función del número total de invitados, servicios adicionales seleccionados y personalizaciones del menú.
- **PERSONALIZACIÓN:**
Ofrecemos menús completamente a medida, lo que te permite combinar opciones de nuestras selecciones o incorporar tus propias ideas.



Haz Que Sea Inolvidable

En Dani's Catering Marbella, ningún sueño es demasiado grande. Creemos en hacer de tu evento algo excepcional, personalizando cada detalle para reflejar tu estilo. Déjanos dar vida a tu visión con nuestra dedicación a la perfección.

Contacto para consultas y reservas personalizadas

dani@daniscatering.es | +34 602 687 187 | www.daniscatering.es

  @Dani's Catering Marbella