



*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 especiada.
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](mailto:dani@daniscatering.es) | +34 602 687 187 | [www.daniscatering.es](http://www.daniscatering.es)

  @Dani's Catering Marbella