



---

[WWW.CATERINGDELICIAS.COM](http://WWW.CATERINGDELICIAS.COM)

---

**DELICIASCATERING**  
EVENTOS&CONGRESOS

# Menús Eventos

Cóctel



# Nuestra experiencia y certificados nos avalan



## MOVILIDAD

Disponemos de unidades móviles de cocina para trabajar en el entorno que ustedes elijan.



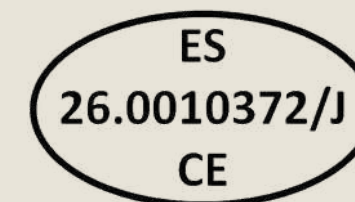
## PROFESIONALIDAD

Nuestro equipo de cocina cuenta con los mejores profesionales que atenderán, con esmero, sus exigencias gastronómicas.



## POLÍTICA DE CALIDAD Y MEDIOAMBIENTAL

ISO 9001 Y 14001





# Islas

**SUSHI**

**IBÉRICOS, CHACINAS Y QUESO PARMESANO**

**QUESOS**

**OSTRAS FRANCESAS**

**PULPEIRO**

**MESA DE ARROCES**

Risotto de boletus, arroz meloso de carabineros y arroz de tinta de calamar

**RUEDA DE PARMESANO**

**BAÑERA DE MOSCATO VIÑA TENDIDA**

# Bodega:

**CERVEZAS**

**REFRESCOS**

**AGUA**

**ZUMOS**

**VINOS DE LA CASA:**

BLANCOS

D.O. RUEDA FINCA REAL VERDEJO

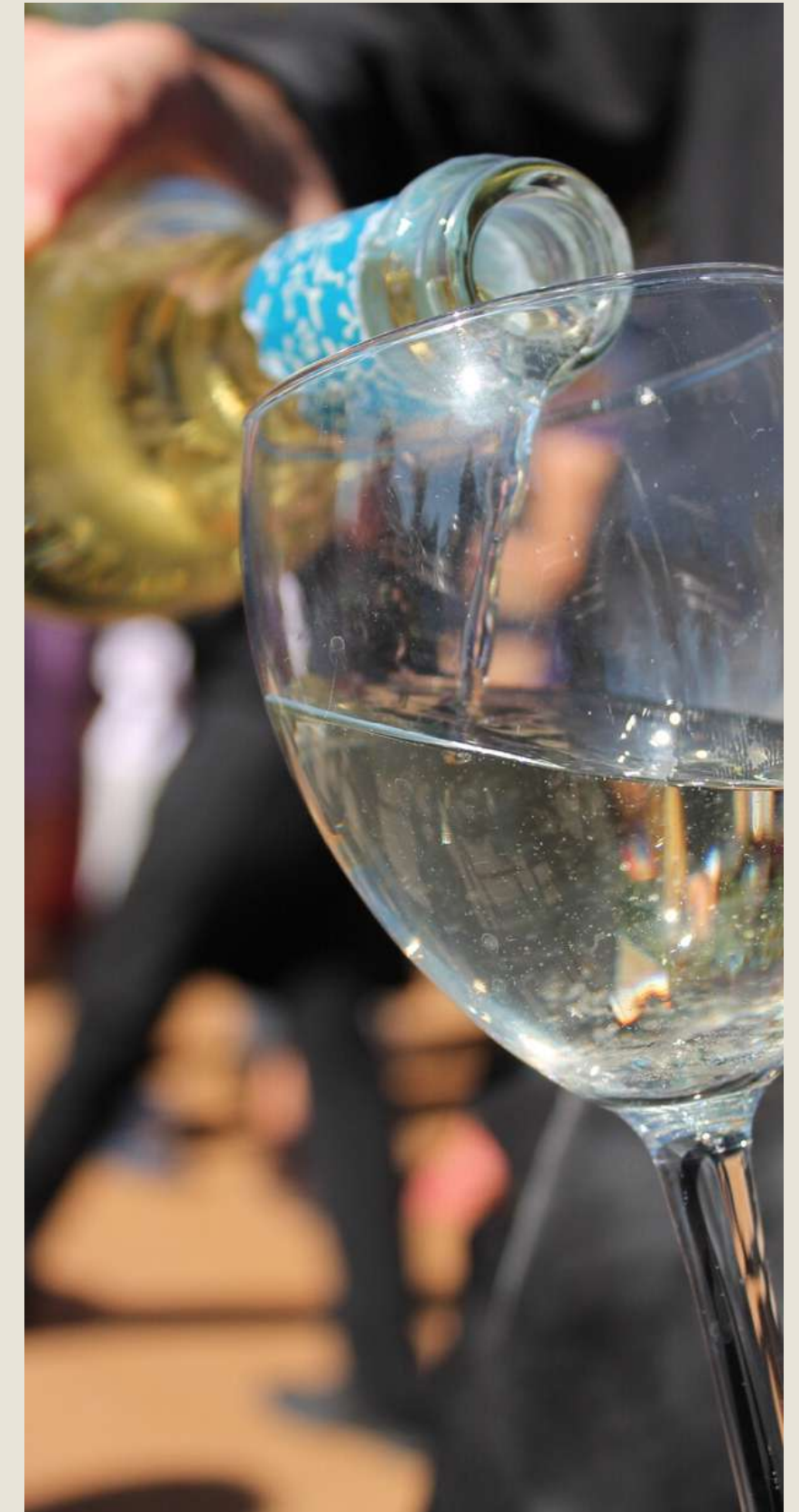
D.O. ALCANTA SEMIDULCE

TINTOS

D.O. RIB. DUERO FUENTESPINA C

D.O. RIOJA COTO MAYOR CRIANZA

**\*(En función de la oferta y la temporalidad, los vinos pueden variar por otros de la misma especie y características)**





# Selección de vinos:

## BLANCOS

(D.O. RIAS BAIXAS ALBARIÑO CASTEL DE FORNOS  
D.O. NAVARRA CHIVITE LAS FIELES CHARDONNAY  
D.O. RUEDA CIRCE VERDEJO  
V.T. CyL ABADIA RETUERTA LE DOMAINE BLANCO  
D.O. RUEDA MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO  
D.O. RIOJA SEMIDULCE COTO  
D.O. RIOJA EL COTO VERDEJO  
D.O. RIOJA EL COTO 875 BARRICA  
D.O. RUEDA MATARROMERA EMINIA VERDEJO  
D.O. RIAS BAIXAS DO FERREIRO  
D.O. RUEDA JOSÉ PARIENTE  
D.O. RIAS BAIXAS MARTÍN CÓDAX

## ESPUMOSOS, CAVAS Y CHAMPAGNES

CAVA JUVE CAMPS RESERVA FAMILIAR  
CAVA DE UTIEL-REQUENA TANTUM ERGO  
D.O. CHAMPAGNE MÜNN  
D.O. CHAMPAGNE MÖET CHANDON IMPERIAL

## TINTOS

D.O. VALDEPEÑAS CORCOVO TINTO SYRAH  
D.O. RIBERA DEL DUERO CARRAMIMBRE ROBLE  
D.O. RIBERA DEL DUERO PRUNO  
D.O. RIBERA DEL DUERO EMINA PASIÓN ROBLE  
D.O. RIBERA DEL DUERO FINCA RESALSO  
D.O. RIBERA DEL DUERO LA PLANTA  
D.O. EXTREMADURA HABLA DEL SILENCIO  
D.O. RIBERA DEL DUERO CARMELO RODERO  
D.O. RIBERA DEL DUERO PAGO CAPELLANES  
D.O. RIOJA VIVANCO CRIANZA  
D.O. RIBERA DEL DUERO MATARROMERA CRIANZA  
D.O. RIOJA COTO MAYOR  
D.O. RIOJA LOPEZ DE HARO  
D.O. RIBERA DEL DUERO EMILIO MORO  
D.O. RIBERA DEL DUERO ARZUAGA CRIANZA  
D.O. RIBERA DEL DUERO PAGO DE CARRAOVEJAS

## ROSADOS

D.O. RIOJA COTO ROSADO  
D.O. TRES RIBERAS CHIVITE LAS FINCAS ROSADO

(Pídenos presupuesto de estos o de cualquier otro vino, sin compromiso)

“  
La calidad del producto es el principal  
ingrediente de nuestros menús.



Nuestros menús se adaptan a las  
necesidades especiales de los  
comensales que padezcan alergias e  
intolerancias alimentarias.  
Atendemos peticiones fuera de  
menús.

## **Menús Adaptados**

# Menú 1

## APERITIVOS FRÍOS

Conos de espuma de violetas con trufa de foie y almendras

Salmorejo de tomate seco con virutas de mojama de atún

Caramelo de croca de vacuno y sirope de naranja

Macarons de sobrasada con chalota y miel de caña

Pan bao relleno de ensalada de perdiz escabechada

Hoyito de habitas baby con tomate kumato y bacalao desmigado

Dado de brioche con milhojas de queso y membrillo

Tablas surtidas de quesos de Jaén con regañas pan de Olivo

## APERITIVOS CALIENTES

Mini hamburguesa de caza con cebolla caramelizada y 4 quesos

Croquetas caseras de jamón y fondo de caldo de ibérico

Mini ochio relleno de morcilla en caldera y trozos de nuez

Burrito de cordero y setas con salsa de yogur de curry

Saquitos rellenos de gulas y carabineros al ajillo

Mini pita argentina con especias cajún y salsa chimichurri

Mini perrito de cabezada de lomo confitada y crema de oveja

Cazuelitas de risotto de boletus y polvo de parmesano

## POSTRE

### Vasitos surtidos de:

Lingote de tarta de queso con crema de galletas y frutos del bosque

Lazos emborrachados con crema de naranja y reducción de chocolate negro

Copa de Espumoso de Moscatel

Estación de Café Nespresso





---

# Menú 2

---

## **APERITIVOS FRÍOS**

Lomo ibérico de bellota con regañas y piquitos  
Muñequito de inocente con bombón de paté y polvo de aceituna negra  
Tartar de atún con sésamo, acompañado de wasabi suave y jengibre  
Gamba macerada en cítricos con escabeche de verduras  
Mousse de brandada de bacalao con corteza de su piel  
Mejillón en escabeche con patatas paja y cous cous de pepinillo  
Envoltini de lomo de orza con pimientos caramelizados y pasas  
Roast beef de buey con perlas de granada y alioli de albahaca  
Tablas surtidas de quesos de Jaén con regañas pan de Olivo

## **APERITIVOS CALIENTES**

Mini hamburguesa de caza con cebolla caramelizada y 4 quesos  
Cuencos de carrilleras ibéricas en su jugo con pan de sierra  
Taquitos de bacalao confitado con purrusalda y crujiente de puerro  
Saquitos horneados de queso y verduras con compota de pera  
Cucharitas de pulpo frito sobre crema de patatas y alioli de tinta de calamar  
Ollitas gratinadas de cheddar y mozzarella con champiñón y beicon  
Nanos de brick con huevo de codorniz y beicon  
Albóndigas de choco con salsa de tinta de calamar  
Brocheta de lomo de atún con piña a la plancha

## **POSTRE**

### **Vasitos surtidos de:**

Bizcocho de zanahoria con lascas caramelizadas y helado de aceite picual  
Semifrío de tiramisú con sopa de chocolate blanco y polvo de cacao  
Copa de Espumoso de Moscatel  
Estación de Café Nespresso



# Menú 3

## APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico de bellota Sánchez Romero Carvajal con regañas y piquitos  
Conos de espuma de violetas con trufa de foie y almendras  
Salmorejo de tomate seco con virutas de mojama de atún  
Macarons de sobrasada con chalota y miel de caña  
Tartar de atún con sésamo, acompañado de wasabi suave y jengibre  
Pan bao relleno de ensalada de perdiz escabechada  
Canutillos de camarones gaditanos cocidos con esencia de limón  
Roast beef de buey con perlas de granada y alioli de albahaca  
Tablas surtidas de quesos de Jaén con regañas pan de Olivo

## APERITIVOS CALIENTES

Terrina de lechón confitado en su jugo con patatitas paja  
Croquetas caseras de jamón y fondo de caldo de ibérico  
Brocheta de pollo a la argentina con jugo de carne y salsa de ostras  
Burrito de cordero y setas con salsa de yogur de curry  
Cucharitas de pulpo frito sobre crema de patatas y alioli de tinta de calamar  
Saquitos rellenos de gulas y carabineros al ajillo  
Albóndigas de choco con salsa de tinta de calamar  
Mini perrito de cabezada de lomo confitada y crema de oveja  
Ortiguillas de Cádiz a la romana con mahonesa suave de limón

## POSTRE

### Vasitos surtidos de:

Brownie con crema de chocolate con leche y helado de stracciatella  
Mousse de cava con fresas y crujiente de menta  
Copa de Espumoso de Moscatel  
Estación de Café Nespresso





---

# Menú 4

---

## **APERITIVOS FRÍOS**

Surtido de ibéricos: jamón SRC, lomo, salchichón, chorizo y queso curado artesano

Muñequito de inocente con bombón de paté y polvo de aceituna negra

Conos de espuma de violetas con trufa de foie y almendras

Mousse de brandada de bacalao con corteza de su piel

Envoltini de lomo de orza con pimientos caramelizados y pasas

Macarons de sobrasada con chalota y miel de caña

Pan bao relleno de ensalada de perdiz escabechada

Dado de brioche con milhojas de queso y membrillo

## **APERITIVOS CALIENTES**

Saquitos horneados de queso y verduras con compota de pera

Langostinos en tempura crujiente con salsa de mango

Croquetas caseras de jamón y fondo de caldo de ibérico

Mini ochio relleno de morcilla en caldera y trozos de nuez

Ollitas gratinadas de cheddar y mozzarella con champiñón y beicon

Nanos de brick con huevo de codorniz y beicon

Mini pita argentina con especias cajún y salsa chimichurri

Brocheta de lomo de atún con piña a la plancha

## **POSTRE**

### **Vasitos surtidos de:**

Torrija caramelizada al horno con crema de arbequina y helado de dulce de leche

Panacota de chocolate blanco, mousse de frambuesa y gelatina de cerezas

Copa de Espumoso de Moscatel

Estación de Café Nespresso

# Gran selección de bebidas para la barra libre



## WHISKIES

JB, Ballantines,  
Cutty sark, DyC 8  
años, White label,  
Johnie Walker,  
Bourbon Four  
Rouses



## RONES

Bacardí, Brugal,  
Barceló,  
Legendario,  
Cacique



## GINEBRAS

Beefeater, Larios,  
Larios 12, Rose,  
Bombay,  
Tanqueray,  
Seagram's



## OTRAS BEBIDAS

Coñac magno,  
Vodka, Bailey,  
Malibu, Ponche,  
Martini Rosso,  
Manzana sin, Mora  
Sin, Kiwi, Lima

La empresa no se hace responsable de falta de abastecimiento por parte de proveedores.

Si el baile de vuestro evento se prolonga, estaría bien pensar en acompañar esas horas con un tentempié.

---

## La recena:

---

PIZZAS SURTIDAS

PERRITOS CALIENTES

SÁNDWICHES

HAMBURGUESAS



---

# Servicios extra:

---

- Cortadores de jamón profesionales
- Servicio de Venencia
- Motocarro de helados
- Mesas dulces
- Carros de perritos & burger
- Gintonería Premium
- Montaje de limonada y ceremonias
- Fuentes de chocolate
- Barra de mojitos en 4 sabores
- Coctelería para la barra libre
- Photocall personalizado
- Servicio de doncella
- Servicio de guardarropa
- Animación infantil
- Castillos hinchables
- Equipos de música & dj
- Coches de época y limusinas
- Aseos portátiles
- Carpas
- Autobuses





“

Porque ningún evento se parece a otro, por esto, ponemos toda nuestra dedicación, cariño y experiencia para que su celebración sea inolvidable.

*Creemos*  
**MOMENTOS**  
*perfectos*



---

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

---

- El contenido de este dossier puede estar sujeto a errores tipográficos.
- Algún plato podría variar en función de la estacionalidad o disponibilidad de los productos.
- El incremento por ampliación de servicios, se aplicará al número total de comensales contratados.





# Contacto

---

## INSTALACIONES Y OFICINAS

---

**CAMINO MADRE DE DIOS, S/N  
C.P. 23400 ÚBEDA - (JAÉN)  
953 782 129**

---

## DIRECCIÓN

---

**EDUARDO CAÑO  
637 465 790  
DIRECCION@CATERINGDELICIAS.COM**

---

## ADMINISTRACIÓN

---

**MERCEDES CAÑO  
637 465 787  
ADMINISTRACION@CATERINGDELICIAS.COM**