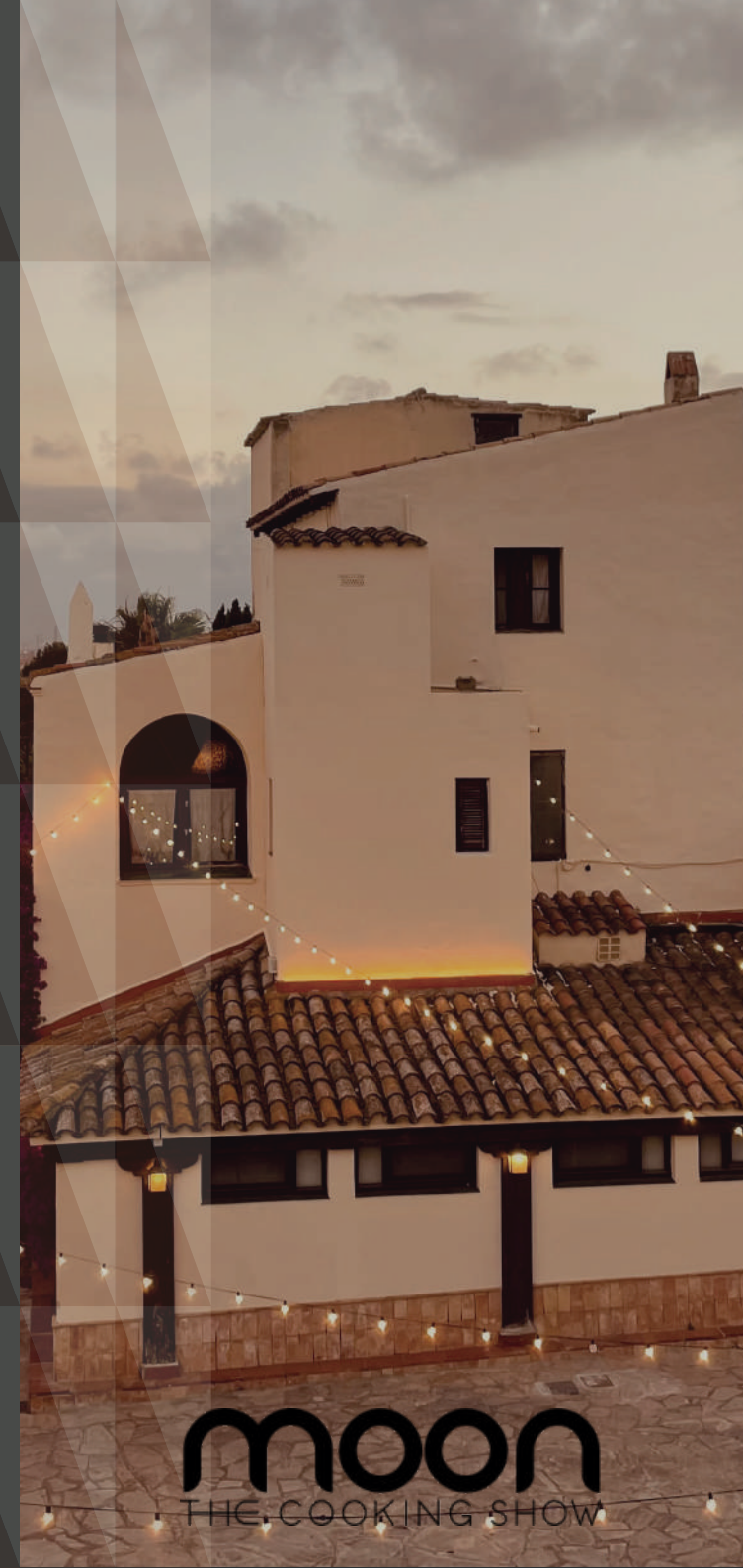


# COLINA

EVENTS & WEDDINGS



moon  
THE COOKING SHOW

# MENU DE PLATO UNICO

Compuesto por:

Welcome con aguas y Snacks

9 Aperitivos fríos

3 Aperitivos calientes

Rincón de Quesos y panes

Bufet Cortador de Jamón

1 Córner degustación

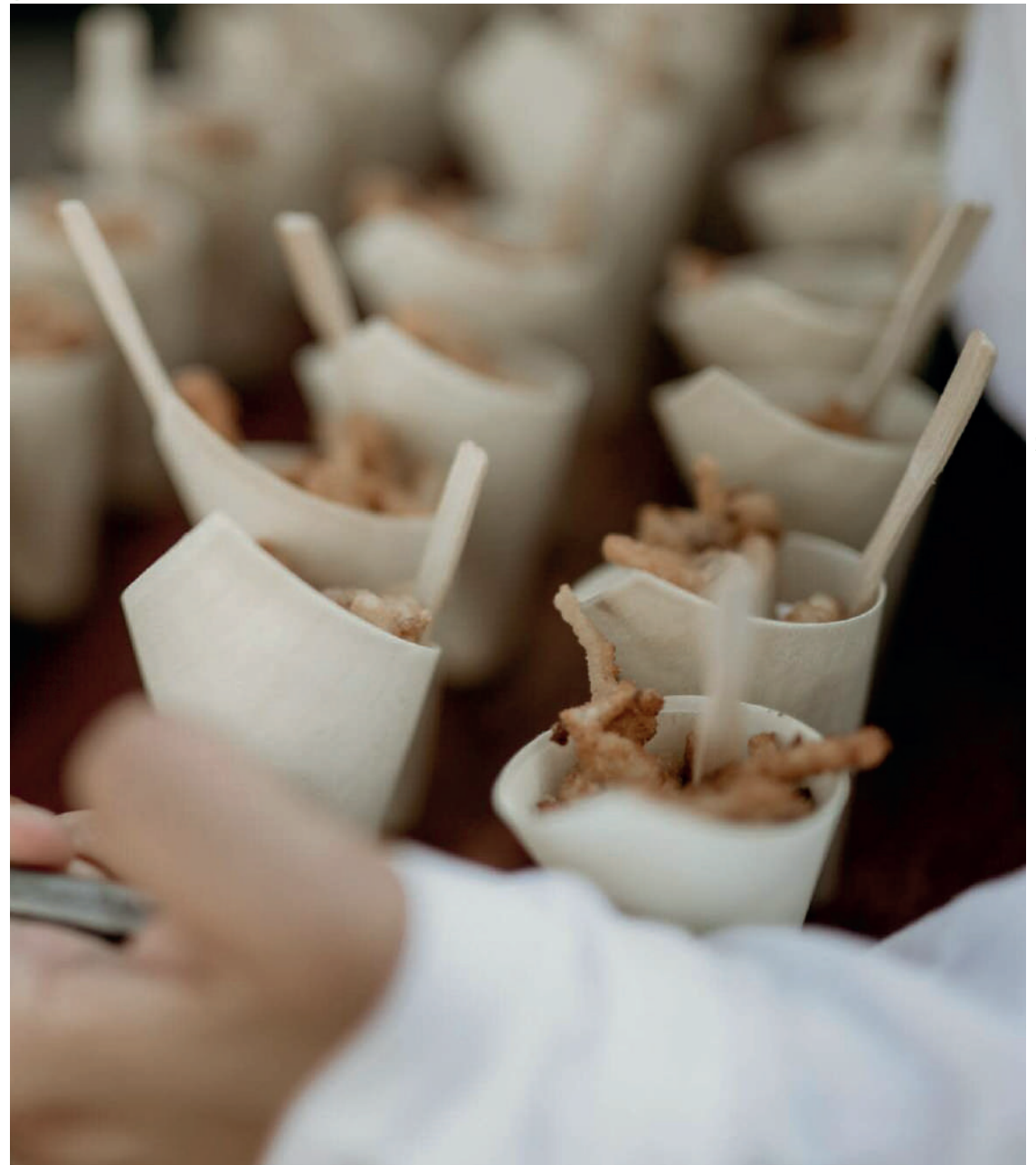
Plato Principal

Postre Nupcial

Cafés y Licores

2 horas de barra libre

**moon**  
THE COOKING SHOW



# RECEPCIÓN

Welcome moonJITO

Cocktail y limonada de bienvenida

## APERITIVO

### Snacks (uno a elegir)

Frutos secos en tempura

Piruletas de mantequilla y parmesano

Aperitivos fríos

Chupito de Vichyssoise

Tosta de aguacate con ventresca y coulis del piquillo

Cucharita de pulpo con parmentier

Mini llesca de escalibada con anchoa

Dados de salmón noruego con soja

Ceviche de corvina con lima y cilantro

Cesto de foie con manzana caramelizada

Ferrero Rocher de morcilla con almendra y tomate confitado

Cucharita de carpaccio de gambas con setas

### Aperitivos calientes

#### (elegir 3)

Croquetas de ibérico o de ceps o de marisco

Mini pan bao de rabo de toro con rúcula

Brocheta de langostino con pan de romesco

Cucurucho de calamares rebozados

# APERITIVO

## **Buffet de quesos**

Manchego, Idiazábal, Camembert, Brie trufado, Azul, Cabra, Parmesano, Torta del Casar  
Con mermeladas caseras, frutos secos y cesto de panes diversos

**Buffet de jamón ibérico de bellota al corte**  
y pan de cristal con tomate

## **Buffet Degustación (A escoger una):**

Fideuá de sepia y gambitas con allioli  
Risotto de ceps con parmesano  
Salteado de gulas y langostinos  
Arroz cremoso de bacalao con albahaca  
Revuelto de huevo con patata trufada  
Risotto de calabaza con sus pipas y azafrán  
Arroz negro con allioli de remolacha  
Wok de yakisoba de verduras y pollo



## **Barra de bebidas**

Cava, vino blanco y vino tinto  
vermut, cervezas con y sin alcohol,  
refrescos, zumos y aguas minerales

# MENÚ

## Carnes

Meloso de carrilleras de ibérico con cuscús, pasas y verduras salteadas

Escalopines de solomillo de ternera rellenos de foie con salsa tartufo

Roastbeef con salsa de su propio jugo y verduras

Timbal de pato confitado con puré de patata y manzana y reducción de Pedro Ximénez

Solomillo de ibérico con salsa de mostaza de Dijon

Lingote de meloso de ternera con chalota confitada y puré de boniato

Cochinillo a baja temperatura con puré de calabaza

Milhojas de solomillo de ternera con setas, foie y cebolletas caramelizadas

Medallones de cordero asado relleno de dátiles, setas y piñones (+3,00€/pax)

Solomillo de ternera con foie poêlé (+3,00€/pax)

Carré de cordero con crujiente de pistachos (+3,00€/pax)

## Pescados

Bacalao al pil-pil sobre patata panadera y chips de verduras

Suprema de dorada al fondo de cava y cebolletas glaseadas

Merluza rellena de setas, espinacas y piñones sobre crema de guisantes (+3,00/pax)

Rodaballo con timbal de verduras asadas (+3,00/pax)

Suquet de rape con cigalas (+3,00€/pax)

## POSTRE NUPCIAL: *A escoger uno*

Cúpula de chocolate con avellanas  
Maki de tiramisú  
Saquito de chocolate blanco o negro  
Yogur griego con frutos rojos, granola y vainilla

Tarta de queso idiazábal con fresitas del bosque  
Crocanti de vainilla y caramelo  
Lingote de guanaja y caramelo  
Cuatro texturas de chocolate

## BODEGA

*A escoger uno de cada:*

### **Cava**

Sumarroca Brut Reserva  
Grimau Brut Nature

### **Vinos Blancos**

Adernats Seducció (DO Tarragona)  
Octubre (DO Montsant)  
Garnatxa Blanca Herència Altés (DO Terra Alta)  
Pere Punyetes (DO Penedès)

### **Vinos Tintos**

Ipsis crianza (DO Tarragona)  
Serè (DO Montsant)  
Garnatxa Negra Herència Altés (DO Terra Alta)  
Octubre crianza (DO Montsant)  
Perlat (DO Montsant)  
Aguas minerales  
Cafés de cápsula e infusiones  
Licores  
(Whisky Ballantine's, Brandy Torres 10 Gran Reserva,  
Baileys, Chartreuse, Pacharan,  
Orujo de hierbas, Licores de arroz, de melocotón,  
manzana y crema catalana)

El precio por persona del menú DE PLATO ÚNICO incluye:

- Gastronomía indicada
- Bodega indicada: cava, vino blanco, vino tinto, refrescos, aguas minerales, cervezas con y sin alcohol, vermut y zumos
  - 2 horas de Barra libre
- Material aperitivo: mesas de apoyo, barra de bebidas, mantelería de algodón, sillas, vajilla, cristalería y cubertería inox.
- Material de sala: mesas, juego de mesa con mantelería de algodón, sillas, vajilla, cristalería y cubertería inox.
  - Decoración de buffets
- Personal de servicio: Cocineros, camareros, montaje, desmontaje y recogida
- Duración del servicio aproximado: 30 min Welcome + 2 horas aperitivo + 2 horas banquete + 2 horas barra libre
  - Prueba de menú para 2 personas (prueba adicional: 60€/persona)
    - Asesoramiento y gestión de los servicios de catering
    - Transporte

El precio por persona del menú PLATO ÚNICO no incluye:

- Proyecto de ambientación y decoración (se puede solicitar presupuesto)
- Material de ceremonia, montaje y desmontaje de la misma (se puede solicitar presupuesto)
  - Menús staff: fotógrafos, DJ... (50€/menú)
    - Menú infantil (consultar precios)
    - Minutas
  - Barra libre extra (consultar precios)
    - I.V.A. 10%



Datos fiscales: MOON CATERING COOKING SHOW SL

C/Priorat, 8 - 43151 ELS PALLARESOS (Tarragona) - Tel. 977 62 67 91 - NIF B55688238

E-mail: [moon@mooncatering.com](mailto:moon@mooncatering.com) - [www.mooncatering.com](http://www.mooncatering.com)