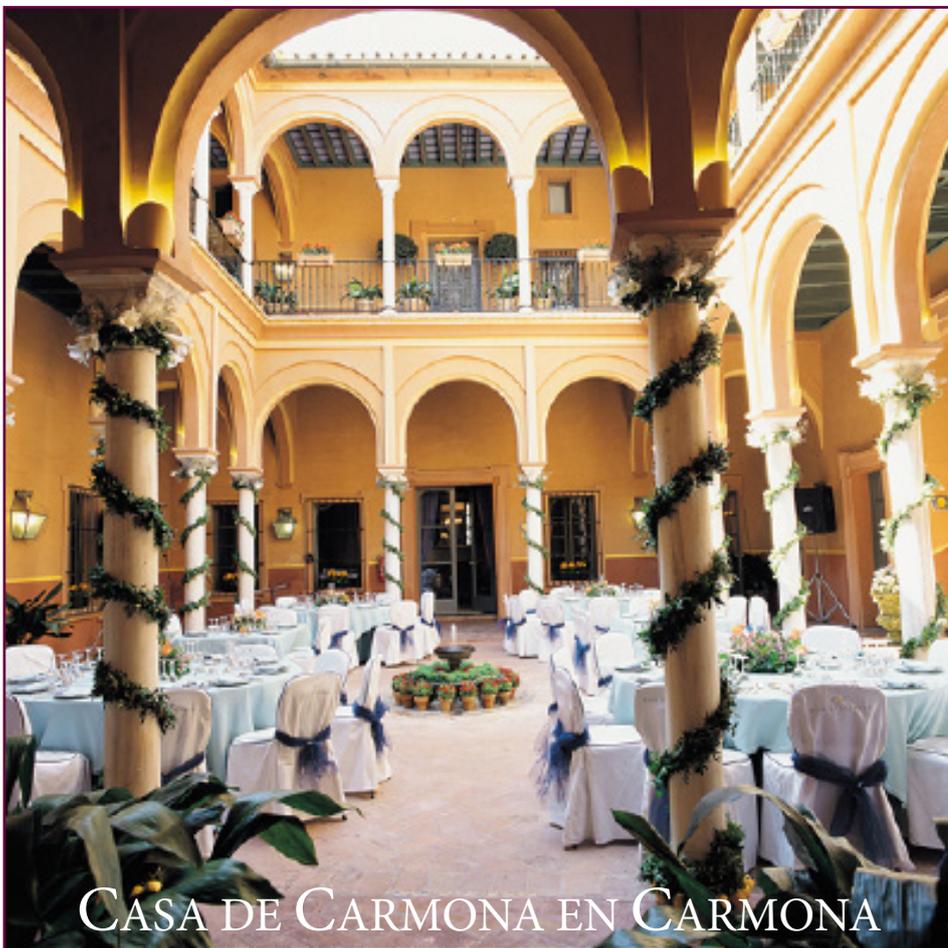


Gourmetica
Luxury Catering

Bodas





CASA DE CARMONA EN CARMONA

Gourmetica Luxury Catering se desarrolla a partir de la experiencia en el servicio a eventos en el hotel Casa de Carmona (Casa Palacio S. XVI, 30 Hb, 5*) en Carmona, Sevilla.

Desde 1991 hasta estos días hemos servido más de 1000 eventos, de hasta 1200 personas, fundamentalmente en Sevilla, aunque también en Cádiz, Huelva, Córdoba, Toledo ... y hasta en Londres!

Gourmetica Luxury Catering gestiona en exclusiva la Casa Palacio de Carmona en Carmona y ofrece un servicio preferencial en varias otras casas-palacio y haciendas en la provincia de Sevilla.

Gourmetica *Luxury Catering*

A lo largo del año servimos de 50 a 70 eventos, mayoritariamente cenas de gala.

Preguntamos y escuchamos a nuestros clientes, y hacemos por ser concretos y comunicativos.

Trabajamos siempre y tenemos un compromiso ferreo con la perfección en todo lo que hacemos.

Disfrutamos de nuestro trabajo y nos encontramos sinceramente agradecidos a nuestros clientes.

Felipe Guardiola Medina
reserve@casadecarmona.com



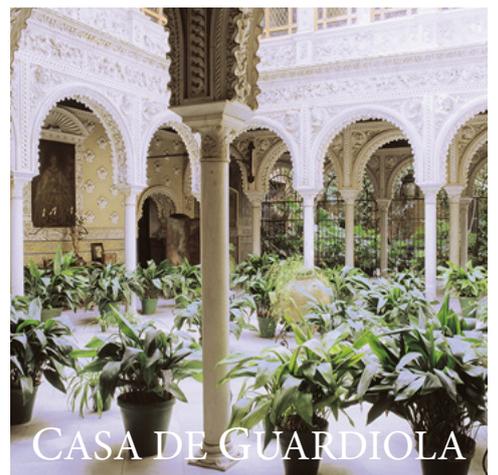
CASA DE PILATOS



CASA DE SEGORBE



VILLA LUISA



CASA DE GUARDIOLA

Servicio de Bodas

80€ p.p. + 10 % IVA.

Pueden elegir uno de los menus propuestos o confeccionar su propio menu.

Pueden ver mas fotos y detalles de todos estos y otros platos en www.gourmetica.com.

Si quiere un plato que no encuentre, comuniquenos la receta y se lo presentamos en la prueba de menu.

Gourmetica ofrece un servicio bien estructurado, bien presentado y bien educado.

Asignamos a cada mesa de 8 comensales un equipo de 4 camareros, que sirven y retiran a todos los comensales al mismo tiempo. Cada equipo sirve como maximo 4 mesas.

El servicio de bodas dura 3 horas y 40 minutos. Llegada y Copa (15 m.), 12 Canapes (60 m.)

Paso a Mesas (15 m.) Servicio Bebidas (20 m.), 1º, 2º, Postre (90 m.) y Cafe (20 m.).

El Servicio de Boda Incluye:

1 Bebidas, Vinos de la casa, Cóctel (12 elementos), 1º, 2º, Postre, Café, Barra Libre 3H.

La Barra Libre, iluminada y decorada, vasos y copas de cristal fino, 24 primeras marcas.

2 Montaje Mesas, Servilletas, Sillas con Funda, Vajilla Vista Alegre Sagres todo en Blanco

Bajoplatos Pan de Oro Lacado, Copas Cristal Fino Schott Weisel Mondial 3 Tamaños,

1 Velita en Cristal por pax en la mesa, Minuta personalizada, Decoracion Floral en Mesa

3 Señora de Servicio para Guardarropa y Cuartos de Baño (7 Horas)

Extras

Todos estos costes son + 10 % IVA.

Montaje

1 Alfombra Roja 100 €

2 Guirnaldas de Lentisco 60 € / columna (min 10, hay 15)

3 12 Antorchas y 24 Velas Especiales 360 €

4 Iluminacion Especial Columnas y Paredes 800 €

5 Montaje Especial Boda Civil 3 pp. (min 200 €)

6 Mantel y Servilletas en Lino 100 % con Bordado 2 € pp.

7 Vajilla Porcelana "Gourmetica" 2 € pp.

Aperitivo

1 Copa de Cava en Aperitivo 2 € - en Mesa 3 € pp.

2 Jamón de Bellota 7,5 kg con Cortador 700 € (1 Jamon aprox 80-100 pax)

3 Venenciador: 2 € pp. (min 200 €)

4 Mesa de 15 Quesos 3 € pp. (min 500 €)

Sobremesa

1 Mesa de 8 Variedades de Tartas y otros Postres 5 € pp. (min 500 €)

2 Mesa de 8 Helados y Sorbetes 4 € pp. (min 400 €)

3 Megafonia 250 €. Tarima 2 m x 4 m a 50cm altura 300 €.

4 DJ 3 Horas 400 € H. Adicional. 80 €.

5 Hora Extra Barra Libre 500 €/hora

6 Barra de Cocteleria Mojitos etc. (150 €/barman/hora, min 2h.)

7 Recena Caldo Casero o Crema Verduras, Montaditos o Hamburguesitas 4 € pp.

Otros

1 Precio Menu Niños 20 € por niño

2 Suplemeno Menús Especiales 15 € por plato

Promociones 2014 de Gourmetica (no acumulables)

Reduccion 7 % si (1) es > 200 Pax, (2) es en meses 11,12,1,2,7,8 (3) si no es en sabado.

Prueba de Menu

Servimos las pruebas de menu a mediodia un martes, miercoles o jueves en la Casa de Carmona en Carmona, hasta 6 pax.

Servimos 4 vinos, 6 aperitivos, y hasta 6 platos por comensal, en raciones pequeñas.

Solicitaremos un adelanto de 300 € que descontaremos del pago final.

Aperitivos a probar

1

2

3

4

5

6

Primeros a probar

1

2

Segundos a probar

1

2

Postres a probar

1

2

Vinos a probar

1

2

3

4

Reserva del Catering y Modo de Pago

El Catering se pagará el 15 % al hacer la reserva, el 70 % 15 días antes de la boda y el 15% hasta 3 días despues.

Beneficiario: Gourmetica, S.L.,

cc: 0128 0712 34 0100001795

Para facilitar su selección de 12 aperitivos, les presentamos esta categorización de 40 aperitivos.

En www.gourmetica.com puede ver más aperitivos, y más información de cada uno de ellos.

Cortes



Queso Curado Oveja 100 %



Chorizo Ibérico de Bellota



Salchichon Ibérico de Bellota



Morcón Ibérico



Caña de Lomo Ibérica de Bellota

Elija 2 Canapes de esta columna:

1

2

Verduras



Tomatito con Guacamole y Eneldo



Cogollo con Picadillo Remolacha



Apios con Picadillo de Alcaparras



Endibias Crema de Queso y Piñones



Esparragos Verdes Cocidos y Queso



Guacamole Casero Chips de Maiz



Tortilla Casera de Patatas con Perejil

Elija 2 Canapes de esta columna:

1

2

Pinchitos



P. Tomate, Aguacate, Mozzarella



Pinchito de Salmón y Mozzarella



Pinchitos de Jamon con Melon



Pinchito de Langostino y Aguacate



Pinchitos de Anchoas con Mozzarella



Pinchitos de Ciruelas con Bacon



Pinchitos de Chistorritas

Elija 2 Canapes de esta columna:

1

2

Tostadas



T. de Carne Mechada con AliOli



T. de Jamon Serrano con Guacamole



T. de Baacalao Ahumado Mayonesa



T. Salmón Ahumado con Alcaparras



T. de Queso de Cabra y Membrillo



T. Anchoas sobre Guacamole



T. Sardinas Marinadas Picadillo

Elija 2 Canapes de esta columna:

1

2

Fritos



Pimientos Verdes Fritos



Tempura de Berenjas



Croquetas de Jamón o de Setas



Boquerones Fritos



Calamares Fritos



Merluza Rebozada



Bistelitos de Pechuga de Pollo Perejil

Elija 2 Canapes de esta columna:

1

2

Sopas y Cazuelitas



Ajoblanco y Frutos Secos



Salmorejo con Huevo Duro y Jamón



Crema Remolacha, Manzana, Uvas



Caldo de Verduras con Hierbabuena



Crema de Calabacines y Q. Cabra



Crema de Zanahorias y Picatostes



Pisto Casero con Huevo de Codorniz

Elija 2 Canapes de esta columna:

1

2

Verdes y otros



E. Canonigos, Q. de Cabra y Nueces



E. Rúcola, Higos, Pomelo y Queso



E. Brotes, Jamon de Pato y Pera



E. Lechuguita, Alubias y Lubina



E. Brotes Merluza y Esparragos Verdes



Bacalao Ahumado Ensalada Patata



Hojaldre Crema Alcachofas y Setas



Hojaldre Bechamel y Gambas

Cremas Frias y Calientes



Crema Melón, Mango y Frambuesas



Crema Almendras con Kiwi Ciruelas



Salmorejo Huevo Duro y Jamon



Crema de Remolacha con Manzana



Crema de Calabaza con Picatostes



Crema Alcachofas Alc. Rebozadas



Crema Guisantes con Huevo y Jamón



Salmón Marinado Ensaladita Tostaditas

Con Tomates



E. T. Patata Ceb. Pimiento Melva



E. Langostino, Mango y Picadillo T.



E. Tomate, Melva y Cebolla Fresca



E. Tomate, Mozzarella, Aguacate



E. Tomate, Aguacate y Langostinos



E. Tomates, Picadillo de Langostinos



Aubergine Parmigiana

Eliza 2 Primeros para la Prueba

1

2



Arroz con Perdiz

+4



Tartar de Atun sobre Pepino

+2



Carrillada de Cerdo con Verduras



Arroz con Pato

+3



Pez Espada con Tomate

+2



Solomillo de Cerdo a la Naranja



Arroz con Carrillada de Cerdo



Dorada al Vapor Patatas Hervidas



Pluma Ibérica con Ensaladita



Arroz con Rabo de Toro

+4



Lubina al Vapor con Calabacines



Preso Ibérica con Habitas Verdes



Arroz con Tomate y Langostinos

+3



Merluza Ajo y Perejil, Patatas Hervidas



Rabo de Toro en Hojaldre Zanahoria

+4



Pollo de Campo, Naranja y Setas



Merluza con Almejas y Guisantes

+2



Ternera Blanca con Patatitas Fritas

+3



Muslo de Pato, Castaña, Pure Patatas

+2



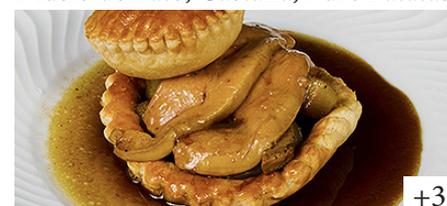
Corvinata con Alcachofas

+3



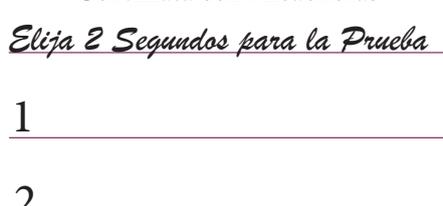
Lomo Bajo de Buey, Pastel Patata

+3



Foie Fresco a la Plancha, Manzana PX

+3



Solomillo de Ternera, Espárragos

+4

Elija 2 Segundos para la Prueba

1

2

Chocolates

Mousses y Helados

Calientes



Mousse Chocolate Blanco Almendras



Mousse de Mango y Limón



Apple Crumble con Nata Montada



Mousse Chocolate Blanco Leche Ch.



Mousse de Frambuesa



Crepes Rellenos de Straciatella



Mousse Vainilla y Salsa Chocolates



Tartita de Queso con Pistachos



Crepes de Manzana Tocino de Cielo



Mousse Chocolate Blanco y Praline



Frutas Tropicales con Jugo de Sandia



Leche Frita, Canela, Azucar Moreno



Cremoso de Chocolate con Leche



Tulipa Sorbetes Limon y Mango



Brownie con Helado Vainilla Toffee



Mousse de Praline



Tulipa Helado Vainilla Toffee Nueces



Tartaletita de Manzana



Bizcochito con Mousses 3 Chocolates



Tulipa Helado Chocolate Blanco



Strudel de Manzana y Ciruela



Mousse de Chocolate Negro



Tulipa Helado 3 Chocolates

Elija 2 Postres para la Prueba

1

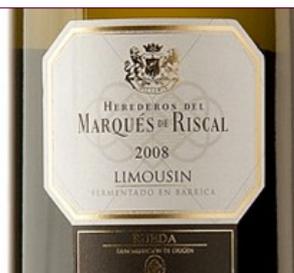
2



Sanz Clasico · Rueda · Verdejo - Incluido



Finca La Colina · Rueda · Verdejo +2€



Marqués de Riscal · Rueda · Verdejo + 5 €



Viñas del Vero · Somont. · Chardonnay +4€



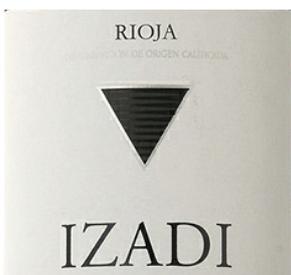
Petit Ocnos · Sevilla · P.Chardonnay +3€



Terras Guada · Rias Baixas + 5 €



Beronia · Rioja · Crianza · Incluido



Izadi · Rioja · Crianza +2€



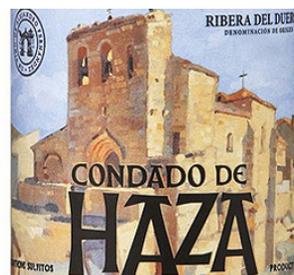
Viña Alberdi · Rioja · Crianza +4€



Finca Resalso · R. Duero · Cosecha +1€



Protos · R. Duero · Crianza +7€



Condado de Haza · R. Duero · Crianza +6€



Marqués de Murrieta · Rioja · Reserva + 8€



Viña Ardanza · Rioja · Reserva + 10€



Roda · Rioja · Reserva + 12€



Dehesa La Granja +4€



Abadía Retuerta + 10€

Elija 4 Vinos para la Prueba

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____