



Estimados Clientes

Ponemos a su disposición una amplia oferta de servicios para que pueda compartir con sus amigos y compañeros, un día muy especial como es la celebración de la Navidad.

El equipo humano de D<sup>a</sup> Carmen Catering y Los Jardines de Sansueña desea que disfruten de su estancia en nuestras instalaciones y que sirva para estrechar lazos de unión y amistad.

Para cualquier consulta o aclaración, nuestros teléfonos de contacto son:

D<sup>a</sup> Carmen Catering.- 693 064 201 (Carlos López)  
Jardines de Sansueña.- 687 487 755 (Paco Castro)



*Doña  
Carmen*  
CATERING & EVENT PLANNER



# Copa de Navidad N° I

Queso Artesano Curado

Tortas de Bacon con Mahonesa de Pimiento de Vera

Uvas Rellenas de Queso

Bombón de Salmón Ahumado con Guacamole

Cazuela de Salmorejo Cordobés

Berenjenas a la Miel de Caña

Croquetas de Hongos Boletos Edulis

Cartuchitos de Pescado en Adobo

Envoltini de Langostinos con Mahonesa de Soja

Crujientes de Rabo de Toro Estofado y Setas

Solomillitos Ibéricos a la Pimienta

Flamenquín Troceado

Cardos con Almendras en Platito Individual

Pastelitos Surtidos de Nuestra Repostería

Dulces Navideños, Café e Infusiones

## Bebidas

MM, Cerveza Con/Sin Alcohol

Blanco y Tinto de la Casa

Agua Mineral, Refrescos

Copa de Cava Artesano

Precio.- 26 €/Persona

1ª Copa.- 3,5 €. Resto.- 4,5 €

Equipo de Música de Regalo

DJ a partir de 100 p.



Doña  
Carmen  
CATERING & EVENT PLANNER



# Copa de Navidad N° 2

Exposición de Quesos con Frutos Secos y Membrillo

Tostas de Lacon con Mahonesa de Pimiento de Vera

Bombón de Salmón Ahumado con Guacamole

Uvas Rellenas de Queso

Cazuelita de Salmorejo Cordobés

Berenjenas a la Miel de Caña

Croquetas de Hongos Boletus Edulis

Cartuchos de Pescado en Adobo

Envoltini de Langostinos con Mahonesa de Soja

Crujientes de Rabo de Toro Estofado y Setas

Solomillitos Ibéricos a la Pimienta

Flamenquín Troceado

Migas con Torreznos

*Plato Individual a elegir por Anticipado*

Arroz Mixto ó Carrillada de Cerdo al Aroma de Campo

Pastelitos Surtidos de Nuestra Repostería

Dulces Navideños, Café Infusiones

## Bebidas

MM, Cerveza Con/Sin Alcohol

Blanco y Tinto de la Casa

Agua Mineral, Refrescos

Copa de Cava Artesano

**Precio.- 29 €/Persona**

1ª Copa.- 3,5 €. Resto.- 4,5 €

Equipo de Música de Regalo

DJ a partir de 100 p.



*Doña  
Carmen*  
CATERING & EVENT PLANNER





# Menú Navidad N° I

## *Sobre las Mesas*

Queso Curado de Oveja

Tartar de Salmón Marinado sobre Lecho de Guacamole

Croquetas de Hongos, Boletus Edulis

Berenjenas a la Miel de Caña

(1 Plato cada 4 Comensales)

Cazuela de Salmorejo al Detalle

## *Principal a elegir por Anticipado*

Bacalao Confitado sobre Tatín de Alboronía

ó

Meloso de Carrillera de Ternera con Atadillo de Espárragos

Fantasia de Mango y Crema de Torrija con Salsa de Queso

Dulces Navideños

Café e Infusiones

## *Bebidas*

MM, Cerveza Con/Sin Alcohol

Blanco y Tinto de la Casa

Agua Mineral, Refrescos

Copa de Cava Artesano



Precio.- 34 €/Persona

1ª Copa.- 3,5 €. Resto.- 4,5 €

Equipo de Música de Regalo

DJ a partir de 100 p.



Doña  
Carmen  
CATERING & EVENT PLANNER



# Menú Navidad N° 2

## Aperitivos de Pie

Queso Curado de Oveja  
Tostas de Lacon con Mahonesa de Pimiento de Vera  
Bombón de Salmón Ahumado con Guacamole  
Bombilla de Bacalao con Naranja

## Sobre las Mesas

Tostitas de Foie MiCuit y Anchoas con Mermelada de Tomate  
Bolsitas de Verduras a la Crema  
Envoltini de Langostinos con Mahonesa de Soja

## Principal a elegir por Anticipado

Popieta de Rodaballo al Horno con Salsa de Azafrán  
Patatas asadas con Ajos Tiernos y Pétalos de Coles de Bruselas  
ó  
Timbal de Rabo de Toro con Puré de Patata Trufado en Pimiento de Piquillo

Bombón de Chocolate con Ferrero Roche,  
Jarabe de Naranja y Frutas Frescas  
Dulces Navideños, Café Infusiones

## Bebidas

MM, Cerveza Con/Sin Alcohol  
Blanco y Tinto de la Casa  
Agua Mineral, Refrescos  
Copa de Cava Artesano

**Precio.- 38 €/Persona**

1ª Copa.- 3,5 €. Resto.- 4,5 €

Equipo de Música de Regalo

DJ a partir de 100 p.



*Doña  
Carmen*  
CATERING & EVENT PLANNER



# Menú Navidad N° 3

## Aperitivos de Pie

Exposición de Quesos con Frutos Secos y Membrillo  
Cucurucho de Chocolate con Foie y Compota de Manzana  
Ensalada de Perdiz en Escabeche al Cava  
y Gominola de Frambuesa  
Tataki de Atún con Costra de Sésamo  
Bolsitas de Crujientes de Vieiras a la Crema  
Croquetas de Hongos Boletus Edulis  
Cartuchos de Pescado en Adobo  
Envoltini de Langostinos con Mahonesa de Soja  
Solomillitos Ibéricos a la Pimienta

Lomillos de Dorada con Verduras, Crema de Calabaza a la  
Vainilla y Chips de Yuca

Pintada Rellena de Foie con Jugo de Trufas  
Pimiento del Piquillo Relleno de Puré de Patata y Piña

Sopa de Chocolate Blanco con Fresas  
Dulces Navideños, Café e Infusiones

## Bebidas

MM, Cerveza Con/Sin Alcohol  
Blanco y Tinto de la Casa  
Agua Mineral, Refrescos  
Copa de Cava Artesano

Precio.- 46 €/Persona

1ª Copa.- 3,5 €. Resto.- 4,5 €

Equipo de Música de Regalo

DJ a partir de 100 p.



Doña  
Carmen  
CATERING & EVENT PLANNER