



LA SIRENA
Catering



Menús 2017

Nuestro equipo está altamente cualificado y es especialista en eventos con un toque singular. Nos adaptamos a las preferencias de cada cliente.

Aportamos propuestas creativas para la celebración y organización de todo tipo de eventos y banquetes.

Nuestra cocina se caracteriza por la selección de los mejores productos y una esmerada presentación. Si lo deseas, podemos componer tu menú de forma personalizada.

Ponemos a tu disposición una selección de las mejores fincas de la provincia. Y también nos desplazamos a tu casa ó a tu lugar favorito.

A nuestra dilatada experiencia sumamos la colaboración de profesionales externos en iluminación, decoración, floristas, multimedia, sonido, protocolo..., etc.; para que tu celebración sea especial y única.

Nos encanta ayudarte en lo que para ti es importante.

¡Te mereces lo mejor!.





menú
Arrecife

PRECIO

70 €

*Complementa tu
menú con la mesa
de los quesos
del mundo*



info@lasirenacatering.es
Tlf. 602 627 963
www.lasirenacatering.es

En el coctel

- Vasito de salmorejo con huevo de codorniz y jamón.
- Cornetes con crema de salmón y huevas de lumpo.
- Emparedado de pan de especias y foie.
- Cazuelita de patatas bravas a nuestro estilo.
- Cucharita de ceviche de pulpo.
- Mini-coca de cecina y cebolla caramelizada.
- Croquetas de jamón ibérico.
- Tortitas de camarones con ali-oli de piquillos.

En la mesa

PRIMERO

- Ensalada de sandía, queso feta, miel de brezo, frutos secos y beicon.

SEGUNDO

- Solomillo de ibérico con salsa de Pedro Ximénez, shitakes, patatitas al romero y chips de yuca.
- o bien,
- Dorada con tagliatelle al huevo y setas, crema de gambas.

POSTRE

- Mousse de chocolate blanco-yogurt, frutas frescas y jalea de naranja.
- Café o café helado.

Bodega

- Vino blanco Cantarranas Verdejo D.O. Rueda.
- Vino tinto Viña Paceta Crianza D.O. Rioja.
- Cava Roger de Flor Brut Nature.
- Cerveza, refrescos, Martini, agua mineral.





menú *Bitácora*

PRECIO

76 €

*Dale a tu menú
un toque chic con
nuestra mesa de
ostras y champán.*



LA SIRENA
Catering

info@lasirenacatering.es

Tlf. 602 627 963

www.lasirenacatering.es

En el coctel

- Vasito de vichysoisse con queso de cabra y tomate seco.
- Enrolladito de foie "wanton" con mermelada de violetas.
- Taco de pepino, crema de queso y salmón ahumado.
- Choux de sobrasada al romero y chistorra.
- Pimientos asados con ricota y beicon.
- Tartaletas de setas, confit de pato y cheddar curado.
- Volovanes de mousse de bonito seco y mojama
- Buñuelos cremosos de bacalao.

En la mesa

PARA COMPARTIR

- Timbal de escalivada y endivias con bacalao ahumado, salsa de caramelo de especias.

PRIMERO

- Pastel de pescado con gambas y emulsión de tomate asado

SEGUNDO

- Solomillo de ibérico con hummus, garbanzos fritos, cortezas y pimiento choricero.

o bien

- Merluza en tempura con crema de acelgas y algas fritas.

POSTRE

- Brownie de pistachos y almendra con salsa de chocolate y helado de vainilla.
- Café o café helado.

Bodega

- Vino blanco Cantarranas Verdejo D.O. Rueda.
- Vino tinto Viña Paceta Crianza D.O. Rioja.
- Cava Roger de Flor Brut Nature.
- Cerveza, refrescos, Martini, agua mineral.





menú Coral

PRECIO

82 €

*¿Eres un forofó
de los cocktails?
Disfruta con la
estación de cócteles
con y sin alcohol.*



LA SIRENA
Catering

info@lasirenacatering.es

Tlf. 602 627 963

www.lasirenacatering.es

En el coctel

- Vasito de ensaladilla de merluza.
- Coca de mollitas con crumble de sardina ahumada.
- Bombón de foie crocante.
- Cucharita de ceviche de pulpo.
- Hojaldres de fritada de atún y tomate.
- Cornetes con crema de salmón y huevas de lumpo.
- Cazuelita de patatas bravas a nuestro estilo.
- Cucurucho de chips de berenjena con miel de brezo.
- Boquerones rellenos de crema de espinacas y jamón.
- Muslitos de codorniz con salsa de soja.

En la mesa

PARA COMPARTIR 2 entradas ó elegir 1 como individual:

- Carpaccio de pulpo y vieiras al carbón, talco de aceite de pimentón
- Alcachofas laminadas, pétalos de tomate, jamón de pato, canónigos, Parmesano, vinagreta de yogurt de apio.

PRIMERO

- Salmorejo con helado cremoso de hierbaluisa y lascas de jamón ibérico

SEGUNDO

- Carrillera de ternera asada en su jugo, pastel de patata asada y cebollitas.

o bien,

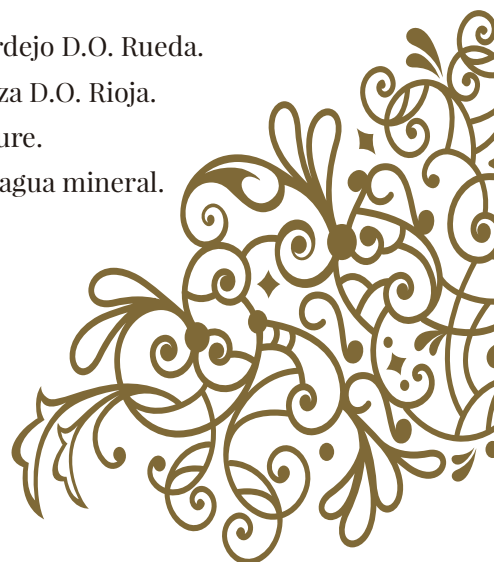
- Bacalao con pil-pil suave de AOVE sobre pisto de verduras.

POSTRE

- Nuestra versión de la piña colada: piña, almíbar de ron y helado de coco.
- Café o café helado.

Bodega

- Vino blanco Cantarranas Verdejo D.O. Rueda.
- Vino tinto Viña Paceta Crianza D.O. Rioja.
- Cava Roger de Flor Brut Nature.
- Cerveza, refrescos, Martini, agua mineral.





menú Estrella de mar

PRECIO

85 €

*¿Te ilusiona una
boda temática?
Pregúntanos*



LA SIRENA
Catering

info@lasirenacatering.es

Tlf. 602 627 963

www.lasirenacatering.es

En el coctel

- Vasito de tartar de salmón y espuma de queso crema.
- Montadito de patata chip y sardina con arrope de tomate.
- Vasito de crema fría de melón a la menta y virutas de jamón.
- Tartaletas rellenas de jamón de pato y queso feta.
- Tramenzini con crema de aguacate y langostinos.
- Cigarritos de morcilla de cebolla y pistachos.
- Boquerones marinados rellenos de gelatina de Campari.
- Bocaditos de merluza y ali-oli de limón.
- Langostino envuelto en rol de patata.
- Brocheta de pollo yakitori.

Estación de jamón de bellota al corte

En la mesa

PRIMERO

- Crema fría de almendras y coco, gelée de balsámico blanco y taquitos de sardina ahumada.

SEGUNDO

- Tartar de atún y pez mantequilla, yogurt de wasabi y curry verde.

TERCERO

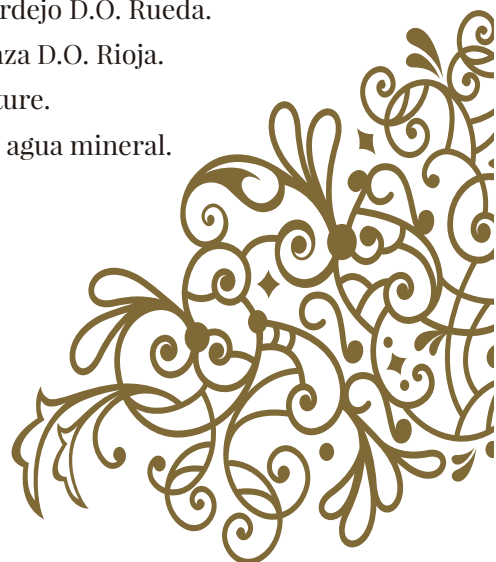
- Paletilla de cordero deshuesada, puré de boniatos asados, chips de tubérculos.

POSTRE

- Mousse de Mascarpone y frutos rojos con jalea de membrillo.
- Café o café helado.

Bodega

- Vino blanco Cantarranas Verdejo D.O. Rueda.
- Vino tinto Viña Paceta Crianza D.O. Rioja.
- Cava Roger de Flor Brut Nature.
- Cerveza, refrescos, Martini, agua mineral.





menú *Liquen*

PRECIO

90 €

*Completa tu boda
con una gran fiesta
Diviértete a lo grande*



LA SIRENA
Catering

info@lasirenacatering.es

Tlf. 602 627 963

www.lasirenacatering.es

En el coctel

- Vasito de piquillo, naranja y bacalao ahumado.
- Tosta de ceviche de rape y tomate a la albahaca.
- Tartar de atún y aguacate con aceite de sésamo.
- Vasito de vichysoisse con queso de cabra y tomate seco.
- Emparedado de pan de especias y foie.
- Mini-coca de cecina y cebolla caramelizada.
- Bocaditos de polenta y anchoas.
- Brocheta de cazón en adobo y cebollitas glaseadas.
- Hojaldres de fritada de atún y tomate.
- Cigarritos de morcilla de cebolla y pistachos.
- Muslitos de codorniz con salsa de soja.
- Brocheta de pollo yakitori.

Estación de jamón de bellota al corte

En la mesa

PARA COMPARTIR 2 entradas ó elegir 1 como individual:

- Quisquillas y gambas rojas de Santa Pola hervidas, salsa de cítricos.
- Tataki de atún rojo, hortalizas, gel de bergamota, cremoso de ...

PRIMERO

- Ensalada de sandia, queso feta, miel de brezo, frutos secos y beicon.

SEGUNDO

- Confit de pato asado con miel y especias, tempura de verduras.

o bien,

- Merluza en salsa verde de guisantes y quinoa crujiente.

POSTRE

- Tiramisú en copa.
- Café o café helado.

Bodega

- Vino blanco Cantarranas Verdejo D.O. Rueda.
- Vino tinto Viña Paceta Crianza D.O. Rioja.
- Cava Roger de Flor Brut Nature.
- Cerveza, refrescos, Martini, agua mineral.





menú Perla

PRECIO

95 €

*Pregúntanos por
la carta de vinos
blancos, tintos,
cavas, champagnes...*



LA SIRENA
Catering

info@lasirenacatering.es

Tlf. 602 627 963

www.lasirenacatering.es

En el coctel

- Vasito de ensalada de gulas y crudités al cilantro.
- Vieira con crema de lima y polvo de maiz.
- Tosta de tartar de salmón ahumado y huevas
- Vasito de salmorejo con huevo de codorniz y jamón.
- Tartaletas rellenas de jamón de pato y queso feta.
- Brocheta de spicy langostinos en vasito de crema de zanahoria-curry.
- Volovanes de mousse de bonito seco y mojama.
- Cucurucho de chips de berenjena con miel de brezo.
- Mejillones tigres estilo Thai.
- Croquetas de jamón ibérico.
- Pimientos asados con ricota y beicon.
- Boquerones rellenos de crema de espinacas y jamón

Estación de jamón de bellota al corte

En la mesa

PARA COMPARTIR

- Carpaccio de pulpo y vieiras al carbón, talco de aceite de pimentón.

PRIMERO

- Bogavante canadiense pelado, emulsión de sus corales, hojas tiernas y verduras de mar, caviar de Forum Chardonnay.

SEGUNDO

- Solomillo de ternera con salsa de Oporto Rubí, puré de manzana al horno y flan de patata.

o bien,

- Suprema de rape con taboulé marroquí y hierbabuena.

POSTRE

- Torrija de brioche con salsa suzzete y helado de turrón.
- Café o café helado.

Bodega

- Vino blanco Cantarranas Verdejo D.O. Rueda.
- Vino tinto Viña Paceta Crianza D.O. Rioja.
- Cava Roger de Flor Brut Nature.
- Cerveza, refrescos, Martini, agua mineral.





*Crea
tu menú*

Aperitivos



info@lasirenacatering.es
Tlf. 602 627 963
www.lasirenacatering.es

Frios

- Cucharita de ceviche de pulpo.
- Enrolladito de foie "wanton" con mermelada de violetas.
- Tosta de tartar de salmón ahumado y huevas. *
- Vasito de vichysoisse con queso de cabra y tomate seco.
- Mini-coca de cecina y cebolla caramelizada.
- Brocheta de spicy langostinos en vasito de crema de zanaho al curry. *
- Pimientos asados con ricota y beicon.
- Vasito de tartar de salmón y espuma de queso crema. *
- Bocaditos de polenta y anchoas.
- Montadito de patata chip y sardina ahumada con arrope de tomate.
- Vieira con crema de lima y polvo de maiz. *
- Vasito de ensaladilla de merluza.
- Bombón de foie crocante.
- Taco de pepino, crema de queso y salmón ahumado.
- Tramenzini con crema de aguacate y langostinos. *
- Vasito de ensalada de gulas y crudités al cilantro.
- Volovanes de mousse de bonito seco y mojama.
- Tosta de ceviche de rape y tomate a la albahaca.
- Vasito de salmorejo con huevo de codorniz y jamón.
- Nachos con tartar de atún y guacamole. *
- Emparedado de pan de especias y foie.
- Coca de mollitas con crumble de sardina ahumada.
- Vasito de piquillo, naranja y bacalao ahumado.
- Cazuelita de patatas bravas a nuestro estilo.
- Tartar de atún y aguacate con aceite de sésamo. *
- Vasito de crema fría de melón a la menta y virutas de jamón.
- Boquerones marinados rellenos de gelatina de Campari.
- Cornetes con crema de salmón y huevas de lumpo. *

* Consultar.





*Crea
tu menú*

Aperitivos



info@lasirenacatering.es

Tlf. 602 627 963

www.lasirenacatering.es

Calientes

- Brocheta de pollo yakitori.
- Cucurucho de chips de berenjena con miel de brezo. *
- Bocaditos de merluza y ali-oli de limón.
- Croquetas de jamón ibérico.
- Tartaletas rellenas de jamón de pato y queso feta.
- Langostino envuelto en rol de patata.
- Cigarritos de morcilla de cebolla y pistachos.
- Boquerones rellenos de crema de espinacas y jamón. *
- Choux de sobrasada al romero y chistorra.
- Hojaldres de fritada de atún y tomate.
- Tartaletas de setas, confit de pato y cheddar curado.
- Muslitos de codorniz con salsa de soja.
- Buñuelos cremosos de bacalao.
- Mejillones tigres estilo Thai.
- Brocheta de cazón en adobo y cebollitas glaseadas. *
- Tortitas de camarones con ali-oli de piquillos.

* Consultar.





*Crea
tu menú*

*Entradas
y platos*



info@lasirenacatering.es
Tlf. 602 627 963
www.lasirenacatering.es

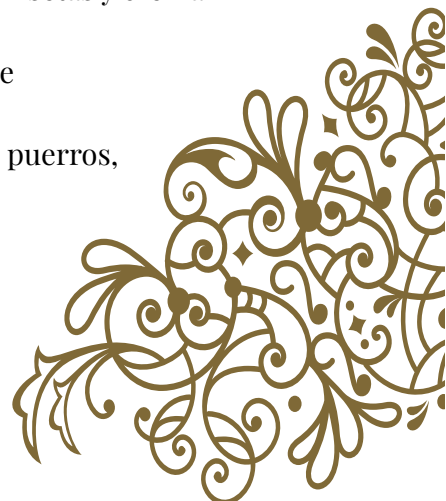
Entradas / Primeros

- Pastel de pescado con gambas y emulsión de tomate asado.
- Alcachofas laminadas, pétalos de tomate, jamón de pato, canónigos, parmesano, vinagreta de yogurt de apio.
- Tataki de atún rojo, mirepoix de hortalizas, gel de bergamota, cremoso de mostaza y arena de aceitunas negras. *
- Sashimi de salmón marinado, ensalada de wakame con sésamo tostado, salsa ponzu. *
- Carpaccio de pulpo y vieiras al carbón, talco de aceite de pimentón.
- Tartar de atún y pez mantequilla, yogurt de wassabi y curry verde. *
- Timbal de escalivada y endivias con bacalao ahumado, salsa caramelo de especias.
- Ensalada de sandía, queso feta, miel de brezo, frutos secos y beicon.
- Crema de nécoras con picadita de quisquillas y vieiras salteadas.
- Salmorejo con helado cremoso de hierbaluisa y lascas de jamón ibérico.
- Crema fría de almendras y coco, gelée de balsámico blanco y taquitos sardina ahumada.
- Ceviche de dorada a la pimienta verde con anacardos tostados, crispis de cebolla frita y lima. *
- Bogavante canadiense pelado, emulsión de sus corales, hojas tiernas y verduras de mar, caviar de Forum Chardonnay. *
- Terrina de foie-gràs de pato, chutney de frutas, brotes vegetales y tostas.

Pescados

- Bacalao con pil-pil suave de AOVE sobre pisto de verduras.
- Merluza en tempura con crema de acelgas y algas. *
- Dorada con tagliatelle al huevo con setas y crema de gambas.
- Lomitos de merluza en salsa verde de guisantes y quinoa crujiente.
- Lubina albardada sobre crema de puerros, juliana crujiente de hortalizas. *
- Suprema de rape con taboulé marroquí y hierbabuena. *

* Consultar.





*Crea
tu menú*

*Entradas
y platos*



LA SIRENA
Catering

info@lasirenacatering.es

Tlf. 602 627 963

www.lasirenacatering.es

Carnes

- Solomillo de ibérico con salsa de Pedro Ximénez, shitakes, patatitas al romero y chips de yuca.
- Solomillo de ibérico con hummus, garbanzos fritos, cortezas y pimiento choricero.
- Carrillera de ternera asada en su jugo, pastel de patata asada y cebollitas glaseadas.
- Paletilla de cordero deshuesada, puré de boniatos asados, chips de tubérculos. *
- Confit de pato asado con miel y especias, tempura de verduras.
- Solomillo de ternera con salsa de Oporto Rubí, puré de manzana al horno y flan de patata. *

Postres

- Mousse de chocolate blanco y yogurt, frutas frescas y jalea de naranja.
- Brownie de pistachos y almendra con salsa de chocolate y helado de vainilla.
- Nuestra versión de la piña colada: piña, almíbar de ron y helado de coco.
- Mousse de Mascarpone y frutos rojos con jalea de membrillo.
- Tiramisú en copa.
- Torrija de brioche con salsa suzzete y helado de turrón. *
- Tatin de manzana, espuma de Calvados y caramelo de Muscovado.
- Pudding de arroz con leche y tejas de canela.
- Cake de chocolate, semifrío de chocolate y coulis de Naranja.

* Consultar.





*Crea
tu menú*

*servicios
complementarios*

¡Sueña!
*Te ayudamos
a hacerlo realidad*



LA SIRENA
Catering

info@lasirenacatering.es

Tlf. 602 627 963

www.lasirenacatering.es

Gastronómicos

- Estación de cervezas del mundo. (Variadas cervezas con amenities de frutos secos y chips)
- Estación de cava y agua de Valencia. (Con mini brochetas de frutas y gominolas)
- Estación de ostras y champán. (Con limón y distintos aderezos)
- Estación de cócteles con y sin alcohol.
- Mesa de los quesos del mundo. (Gran variedad de quesos nacionales y extranjeros con distintos panes, grisines, tostaditas, frutas, frutos secos, mermeladas, etc.)
- Mesa de sushi con ó sin sushi-man. (Sushi, niguiris, makis, rolls, etc.)
- Mesa de cocas, embutidos y salazones. (Con distintos panes, tomate natural y AOVE)
- Estación de jamón de bellota al corte y cortador.
- Estación de barbacoa showcooking. (Mini hamburguesas, brochetitas de pollo, de ternera, frankfurt, etc.)
- Buffet mexicano. (Fajitas, enchiladas, frijoles, quesadillas, nachos, guacamole, etc.)
- Mesas dulces y Candy bar.
- Fuentes de chocolate.

No gastronómicos

- Cuidadora y entretenimiento infantil.
- Dj, música en directo, cuerda, piano, grupos, etc.
- Ceremonia civil. (Distintos modelos con y sin oficiales)
- Iluminación led, velas especiales, farolillos, etc.
- Wedding planner y personal assistant.
- Diseño exclusivo e impresión de artes gráficas. (Minutas, tarjetonas, misales, tarjetitas, logos, etc.)
- Peluquería y maquillaje. (Retoque novia e invitadas)
- Decoración especial y otro mobiliario. (Carpas, jaimas, chill-out, etc.)
- Servicios de autobuses, limusinas, taxis, etc.
- Foto, video y audiovisuales.
- Aparcacoches.
- Seguridad.





Condiciones generales

Nos encanta ayudarte en lo que para ti es importante.

¡Te mereces lo mejor!



LA SIRENA
Catering

info@lasirenacatering.es

Tlf. 602 627 963

www.lasirenacatering.es

Nuestros menús incluyen:

- Timing y proyecto del evento.
- Coordinadora del evento y asesoramiento personalizado.
- Seating plan e impresión de la lista de invitados.
- Minuta personalizada con los platos y bodega elegidos.
- Maitre.
- Servicio de camareros uniformados.
- Doncella en los aseos durante el evento.
- Cocineros y ayudantes.
- Adaptación de menú a comensales alérgicos, vegetarianos, celíacos, etc.
- Mesas redondas de 8 a 10 comensales.
- Diferentes mantelerías a elegir.
- Diferentes modelos de sillas.
- Vajilla, cubertería, cristalería, mobiliario hostelero, cocina, contenedores, hornos, etc., necesarios para la ejecución del evento.
- Transporte, montaje, desmontaje y limpieza.
- Centro decorativo con flores naturales en todas las mesas y especial en mesa presidencial.
- Prueba de menú para 6 comensales, cuando el total de invitados supere los 120.

Nuestros menús no incluyen:

- Barra libre.
- 10% IVA u otros impuestos.
- Otros Servicios complementarios.
- Alquiler de finca.

Condiciones de pago:

- 600,00 para reserva de fecha.
- 70% del total 10 días antes del evento.
- 30% durante la semana posterior al evento.

