



LA SIRENA  
*Catering*



**JARDINES de ABRIL**

*Con sello propio*

# *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,

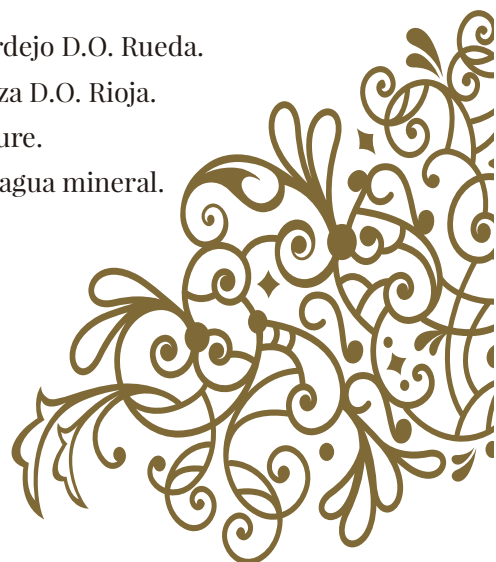
- Bacalao con pil-pil suave de AOVE sobre pisto de verduras.

#### 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

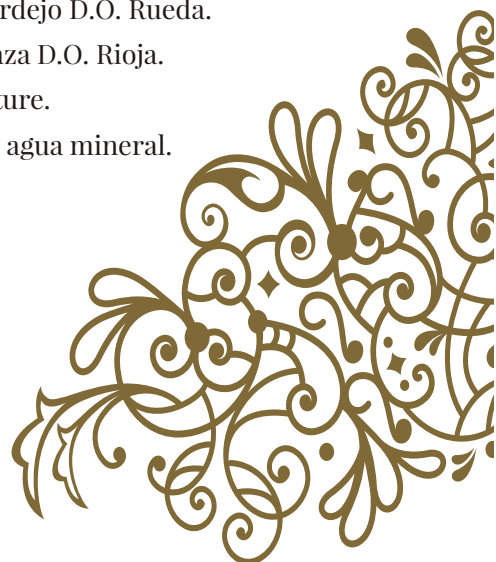
- Paletilla de cordero deshuesada, puré de boniatos asados, chips de tubérculos.

#### 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 maíz.
- 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*



  
**LA SIRENA**  
*Catering*

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*



**LA SIRENA**  
*Catering*

info@lasirenacatering.es

Tlf. 602 627 963

www.lasirenacatering.es

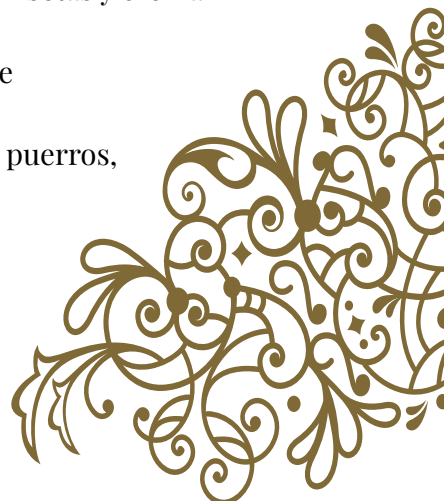
## *Entradas / Primeros*

- 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 asistant.
- 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.

*Barra libre Standar:* 10 €

*Barra libre Premium:* 15 €

*Barra libre de Luxe:* 20 €





## 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.

