

Menú esencia

D*BOUS
CATERING

COPA DE BIENVENIDA Y SNACKS DE ESPERA

aperitivos

SELECCIÓN DE CHACINAS IBÉRICAS CON PICOS
SELECCIÓN DE QUESOS CON REGAÑÁS
GILDAS DE DOS ANCHOAS

MACARONS DE SOBRASADA IBÉRICA ENSALADILLA RUSA EN OLA DE GAMBA
TATÍN DE TOMATE CHERRY, MOZZARELLA Y ACEITE CAPRESE SALMOREJO
CORDOBÉS CON SU PICADILLO DOS SALMONES, PEPINO Y QUESO DE ENELDO

BRIOCHE DE ENSALADA DE PERDÍZ

GRISSINI VITELLO TONNATO CON PARMESANO

NEMS DE MORCILLA, BOLETUS Y MANZANA

CROQUETAS CREMOSAS D*BOUS (De jamón ibérico, de pollo asado de los
domingos con trufa, choco en adobo gaditano)

BOCADITOS SUIZOS DE COSTILLAS A LOS TRES CURRYS

CAPRICHOS DE TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA CONFITADA

CHISTORRA DE NAVARRA CAMELIZADA CON MAHONESA DE PIPARRA

MINI HAMBURGUESAS MCFOIE TRUFADA

BROCHETAS PICANTES SURF AND TURF(de solomillo y langostino)

TAPITA DE ARROZ SENORET

momentos dulces

MINI TARTAS DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

PROFITEROLES HELADOS DE NATA CON CHOCOLATE CALIENTE

bebidas

VINO TINTO RIOJA CRIANZA(consultar) VINO BLANCO DE RUEDA(consultar)

CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA MINERAL

precio

PRECIO POR PERSONA 75€ SIN IVA

Menú selección

D*BOUS
CATERING

COPA DE BIENVENIDA & SNACKS DE ESPERA

aperitivos

SELECCIÓN DE CHACINAS IBÉRICAS CON PICOS

SELECCIÓN DE QUESOS CON REGAÑAS

GILDAS DE DOS ANCHOAS

MACARONS DE SOBRASADA IBÉRICA ENSALADILLA RUSA EN OLA DE GAMBA

TATIN DE TOMATE CHERRY, MOZZARELLA Y ACEITE CAPRESE

SALMOREJO CORDOBÉS CON SU PICADILLO

DOS SALMONES, PEPINO Y QUESO DE ENELDO

BRIOCHE DE ENSALADA DE PERDÍZ

GRISSINI VITELLO TONNATO CON PARMESANO

PIZZA EXPRESS DE ATÚN ROJO, BURRATA Y TRUFA

USUZUKURI DE DORADA, LIMA Y CAVIAR DE WASABY

PAPAS ALIÑAS CON BUEY DE MAR

MINI PEPITO DE LOMO DE VACA MADURADA

NEMS DE MORCILLA, BOLETUS Y MANZANA

CROQUETAS CREMOSAS D*BOUS

(De jamón ibérico, de pollo asado de los domingos con trufa, choco en adobo gaditano)

BOCADITOS SUIZOS DE COSTILLAS A LOS TRES CURRYS

CAPRICHOS DE TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA CONFITADA

CHISTORRA DE NAVARRA CARAMELIZADA CON MAHONESA DE PIPARRA

MINI HAMBURGUESAS MCFOIE TRUFADA

BROCHETAS PICANTES SURF AND TURF (de solomillo y langostino)

TAPITA DE ARROZ SEÑORET

momentos dulces

MINI TARTAS DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

PROFITEROLES HELADOS DE NATA CON CHOCOLATE CALIENTE

CREMME BRULE DE MANGO

bebidas

VINO TINTO RIOJA CRIANZA(consultar) VINO BLANCO DE RUEDA(consultar) CERVEZA,
REFRESCOS Y AGUA MINERAL

precio

PRECIO POR PERSONA 90 € SIN IVA

Menú Premium

D*BOUS
CATERING

COPA DE BIENVENIDA Y SNACKS DE ESPERA

aperitivos

SELECCIÓN DE CHACINAS IBÉRICAS CON PICOS

SELECCIÓN DE QUESOS CON REGAÑAS

GILDAS DE DOS ANCHOAS

MACARONS DE SOBRASADA IBÉRICA ENSALADILLA RUSA EN OLA DE GAMBA

TATÍN DE TOMATE CHERRY, MOZZARELLA Y ACEITE CAPRESE

SALMOREJO CORDOBES CON SU PICADILLO

DOS SALMONES, PEPINO Y QUESO DE ENELDO

ANCHOAS DE SANTOÑA, SOBAO TOSTADO Y MANTEQUILLA DE SORIA

BRIOCHE DE ENSALADA DE PERDÍZ

GRISSINI VITELLO TONNATO CON PARMESANO

PIZZA EXPRESS DE ATÚN ROJO, BURRATA Y TRUFA

USUZUKURI DE DORADA, LIMA Y CAVIAR DE WASABY

PAPAS ALIÑAS CON BUEY DE MAR

CANAPÉS DE MERLUZA DE PINCHO ROMANA CON PISTO

CARRILLERAS ESTOFADAS CON PATATA REVOLCONA

MINI PEPITO DE LOMO DE VACA MADURADA

NEMS DE MORCILLA, BOLETUS Y MANZANA

CROQUETAS CREMOSAS D'BOUS

(De jamón ibérico, de pollo asado de los domingos con trufa, choco en adobo gaditano)

BOCADITOS SUIZOS DE COSTILLAS A LOS TRES CURRYS

CAPRICHOS DE TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA CONFITADA

CHISTORRA DE NAVARRA CARAMELIZADA CON MAHONESA DE PIPARRA

MINI HAMBURGUESAS MCFOIE TRUFADA

BROCHETAS PICANTES SURF AND TURF (de solomillo y langostino)

TAPITA DE ARROZ SEÑORET

momentos dulces

MINI TARTAS DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

PROFITEROLES HELADOS DE NATA CON CHOCOLATE CALIENTE

CREMME BRULE DE MANGO

bebidas

VINO TINTO RIOJA CRIANZA(consultar) VINO BLANCO DE RUEDA(consultar) CERVEZA,
REFRESCOS Y AGUA MINERAL

precio

PRECIO POR PERSONA 110 € SIN IVA

Menú exclusive

D*BOUS
CATERING

COPA DE BIENVENIDA Y SNACKS DE ESPERA
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CON PAN DE MASA MADRE

aperitivos

SELECCIÓN DE CHACINAS IBÉRICAS DE BELLOTA CON PICOS
SELECCIÓN DE QUESOS CON REGAÑÁS
GILDAS DE DOS ANCHOAS
MACARONS DE SOBRASADA IBÉRICA
LA ENSALADILLA RUSA DE SANTANDER EN OLA DE GAMBA
STEACK TARTAR DE SOLOMILLO CON HUEVO FRITO CABREADO
TATÍN DE TOMATE CHERRY, MOZZARELLA Y ACEITE CAPRESE
SALMOREJO CORDOBÉS CON SU PICADILLO
DOS SALMONES, PEPINO Y QUESO DE ENELDO
TARTAR DE GAMBAS AL AJILLO
BLINIS DE CAVIAR OSCIETRA CON CREMME FRESCH DE LIMA
BRIOCHE DE ENSALADA DE PERDÍZ
GRISSINI VITELLO TONNATO CON PARMESANO
COLAS DE LANGOSTINOS CON SALSA COCKTAIL
USUZUKURI DE DORADA, LIMA Y CAVIAR DE WASABY
PAPAS ALIÑAS CON BUEY DE MAR
BURRITOS DE CHIPIRONES A LA ANDALUZA
MINI PEPITO DE LOMO DE VACA MADURADA
NEMS DE MORCILLA, BOLETUS Y MANZANA
CROQUETAS CREMOSAS D*BOUS

(De jamón ibérico, de pollo asado de los domingos con trufa, choco en adobo gaditano)

FOIE A LA PLANCHA CON ZANAHORIA Y REGALIZ
CAPRICHOS DE TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA CONFITADA
CHISTORRA DE NAVARRA CARAMELIZADA CON MAHONESA DE PIPARRA
CHANGURRO A LA DONOSTIERRA
BROCHETAS PICANTES SURF AND TURF (de solomillo y langostino)
TAPITA DE ARROZ SENORET

deguustación de atún

Katsusando de atun rojo con mango chutney
Pizza spress de atun rojo, burrata y trufa Sashimi de ventresca, couscous y soja

deguustación de foie de pato

Foie de pato plancha, zanahoria y regaliz
Mini hamburguesas Mcfoie
Foie micuit a la sal

momentos dulces

MINI TARTAS DE QUESO CON FRUTOS ROJOS
PROFITEROLES HELADOS DE NATA CON CHOCOLATE CALIENTE
CREMME BRULE DE MANGO
PAN CHOCOLATE Y BAYLEIS

bebidas

VINO TINTO RIOJA CRIANZA(consultar) VINO BLANCO DE RUEDA(consultar)
CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA MINERAL

precio

PRECIO POR PERSONA 125 € SIN IVA

vegan friendly

D*BOUS
CATERING

aperitivos

TATÍN DE TOMATE CHERRY ASADO, MOZZARELLA Y ACEITE CAPRESE
TARDALETAS DE GUISANTES, MENTA Y ALBAHACA CON CÍTRICOS
HUMUS CON YOGURT, MANZANA, TOTOPOS Y MIEL ECO
TRES TOMATES DE TEMPORADA CON AOVE
SALMOREJO DE REMOLACHA CON SU SALPICÓN
GAZPACHO DE FRESAS VICHISOISSE DE PUERROS, ESTRAGÓN Y UVAS
AJOBLANCO DE PIÑONES CON HIGOS
CEVICHE DE FRUTAS Y VERDURAS
BURRITOS DE ENSALADILLA VEGANA DE AGUACATE
NEMS DE OCHO VERDURAS, PASAS Y CURRY
MINI POKES DE QUINOA CON HORTALIZAS

momentos dulces

FRESAS CON CHOCOLATE
PAN CON CHOCOLATE
CANUTILLOS DE CREMA DE LIMÓN
PROFITELORES HELADOS DE NATA CON CHOCOLATE CALIENTE
CREMME BRULE DE MANGO
TORRIJITAS DE BAILEYS CON CACAO
BANOFEE DE PLÁTANO Y CACAO

bebidas

Smoothies variados
Zumos de frutas naturales
Agua mineral y refrescos

precio

Presupuestos a consultar

condiciones del servicio

Todos los presupuestos incluyen 2 horas de servicio de camareros y 2 horas de barra libre soft.

La hora de inicio del evento será la acordada previamente. El servicio comenzará en el horario establecido, independientemente de posibles retrasos por parte del cliente. Se establece un margen de cortesía de 15 minutos; a partir de ese momento, cualquier ampliación del servicio se considerará hora extra y se facturará adicionalmente.

La reserva del evento se formalizará mediante el abono del 50% del importe total por adelantado. El 50% restante deberá abonarse como máximo 48 horas antes del evento. En caso de transferencia no inmediata, será obligatorio enviar el justificante de pago dentro del mismo plazo.

El número final de comensales deberá confirmarse con una antelación mínima de 5 días. Pasado este plazo, no se garantizarán modificaciones en el servicio ni en el presupuesto.

Una vez aprobado el presupuesto, no se admitirán cambios en el servicio contratado.

Los desplazamientos superiores a 50 km desde nuestra base conllevarán un suplemento de 50€.

La cancelación o modificación del evento podrá implicar la pérdida de la señal o la aplicación de un suplemento, en función del momento en que se comunique.

CONDICIONES ADICIONALES

El cliente deberá facilitar un espacio adecuado y seguro para el montaje y desarrollo del servicio.

El catering no se hace responsable de retrasos, incidencias o limitaciones derivadas de causas ajenas a la empresa (accesos, climatología, restricciones del espacio o del organizador).

CLÁUSULA DE RESPONSABILIDAD Y MATERIAL

El cliente será responsable de cualquier pérdida, hurto o deterioro del material, menaje o equipamiento facilitado por la empresa durante la prestación del servicio. En caso de daños o desaparición, el coste de reposición será asumido íntegramente por el cliente.