

onneca

Catering y eventos

a su medida

2017

Cocktail #1

Para empezar

- ✓ Rueda de ibéricos de Salamanca con picos de Jerez
- ✓ Tortilla de patata Española
- ✓ Blinis de salmón con mayonesa de eneldo
- ✓ Empanada casera de tomate, pimientos y bonito

Bocados fríos

- ✓ Brocheta de queso fresco, tomates cherry y anchoas
- ✓ Pan de cristal, ensaladilla Onneca y huevas
- ✓ Bocaditos de salpicón de pulpo, mejillón y langostinos
- ✓ Verduritas en tempura con ali-oli dulce

Bocados calientes y horneados

- ✓ Croquetas caseras de paletilla ibérico
- ✓ Mini burger a la mostaza antigua
- ✓ Bikipizza de tomate, mozzarella y jamón

Delicias Onneca

- ✓ Brocheta de fruta de temporada con chocolate caliente
- ✓ Delicias de brownie casero.

Bebidas

- ✓ Vino Tinto: (D.O. Ribera del Duero)
- ✓ Vino Blanco: (D.O. Rueda)
- ✓ Cerveza con y sin alcohol
- ✓ Refrescos
- ✓ Agua mineral

PVP 28,00 € por persona (IVA incluido)

- ✓ Todos nuestros menús podrán ser modificados al gusto del cliente.
- ✓ El menú incluye las bebidas desde la llegada de todos los comensales hasta los postres.
- ✓ Los menús se ofrecen para un mínimo de, aproximadamente, 30 personas.
- ✓ El número definitivo de comensales deberá ser confirmado 48 horas antes.
- ✓ El local estará disponible:
 - En las comidas hasta las 19:00 horas
 - En las cenas hasta la 1:30 horas.
- ✓ La reserva será efectiva tras el pago de un anticipo.
- ✓ Precios especiales para barra libre tras el evento

Cocktail #2

Para empezar

- ✓ Rueda de ibéricos y quesos con denominación
- ✓ Salmorejo Cordobés con virutas de ibérico y huevo
- ✓ Bocaditos de pimientos asados y ventresca de bonito
- ✓ Hojaldres de puerro y queso brie

Bocados fríos

- ✓ Pan de cristal, tomate rallado y anchoas de Santoña
- ✓ Blinis de queso azul y mermelada de pera
- ✓ Brocheta de salmón marinado y vinagreta
- ✓ Espárragos trigueros en tempura con ali-oli dulce

Bocados calientes y horneados

- ✓ Bolitas crujientes de puerro y gambas
- ✓ Pinchos de pollo crujiente con salsa de curry y sésamo negro
- ✓ Solomillo de ibérico con cebolla dulce y reducción de Pedro Ximenez
- ✓ Canutillos de langostino y albahaca con salsa Teriyaki

Delicias Onneca

- ✓ Brochetas de trufa de temporada
- ✓ Piruletas dos chocolates
- ✓ Delicias de brownie casero

Bebidas

- ✓ Vino Tinto: (D.O. Ribera del Duero)
- ✓ Vino Blanco: (D.O. Rueda)
- ✓ Cerveza con y sin alcohol
- ✓ Refrescos
- ✓ Agua mineral

PVP 32,00 € por persona (IVA incluido)

- ✓ Todos nuestros menús podrán ser modificados al gusto del cliente.
- ✓ El menú incluye las bebidas desde la llegada de todos los comensales hasta los postres.
- ✓ Los menús se ofrecen para un mínimo de, aproximadamente, 30 personas.
- ✓ El número definitivo de comensales deberá ser confirmado 48 horas antes.
- ✓ El local estará disponible:
 - En las comidas hasta las 19:00 horas
 - En las cenas hasta la 1:30 horas.
- ✓ La reserva será efectiva tras el pago de un anticipo.
- ✓ Precios especiales para barra libre tras el evento

Cocktail #3

Para empezar

- ✓ Rueda de ibéricos con tomate rallado y pan de cristal
- ✓ Tabla de quesos nacionales con membrillo y pasas
- ✓ Crema templada de puerro y albahaca
- ✓ Brochetas de foie casero y pistachos y reducción de Módena

Bocados fríos

- ✓ Blinis de pintada en escabeche casero con fresas silvestres
- ✓ Tartar de aguacate con langostinos al ajillo
- ✓ Mini chapatas de lomo ibérico y Tumaca
- ✓ Sobrasada y miel con huevo de codorniz

Algo más

- ✓ Trufas de morcilla con mermelada de tomate
- ✓ Cuchara de pulpo con crema de patata trufada y pimentón de la Vera

Bocados calientes y horneados

- ✓ Croquetas caseras de cecina y boletus
- ✓ Triángulos crujientes de pato y foie con salsa soja
- ✓ Mini burger con cebolla dulce y mostaza antigua

- ✓ Sorbete de mandarina

Delicias Onneca

- ✓ Mini pastelitos variados, brocheta de frutas de temporada, piruletas dos chocolates y tejititas

Bebidas

- ✓ Vino Tinto: (D.O. Ribera del Duero)
- ✓ Vino Blanco: (D.O. Rueda)
- ✓ Cerveza con y sin alcohol
- ✓ Refrescos
- ✓ Agua mineral

- ✓ **PVP 35,00 € por persona (IVA incluido)**

-
- ✓ Todos nuestros menús podrán ser modificados al gusto del cliente.
 - ✓ El menú incluye las bebidas desde la llegada de todos los comensales hasta los postres.
 - ✓ Los menús se ofrecen para un mínimo de, aproximadamente, 30 personas.
 - ✓ El número definitivo de comensales deberá ser confirmado 48 horas antes.
 - ✓ El local estará disponible:
 - En las comidas hasta las 19:00 horas
 - En las cenas hasta la 1:30 horas.
 - ✓ La reserva será efectiva tras el pago de un anticipo.
 - ✓ Precios especiales para barra libre tras el evento

Opción A

Aperitivo

- ✓ Brocheta de queso de Mahón con tomates secos y aceite de albahaca

ENTRANTES para compartir (1 para cada cuatro personas)

- ✓ Ensalada de burrata, tomate rallado, mermelada de higos y paletilla ibérica
- ✓ Setas de temporada gratinadas con ali-oli dulce
- ✓ Salteado de tirabeques y verduritas con presa ibérica y frutos del mar

SEGUNDOS (a elegir uno el día del evento)

- ✓ Confit de pato con miel y romero, puré de cachelos y frutos rojos
- ✓ Mero al horno con bilbaína, patatas panadera y pimientos del piquillo

POSTRES (1 para cada 4 personas)

- ✓ Degustación de postres caseros

BEBIDAS

- ✓ Vino Tinto: (D.O. Ribera del Duero)
- ✓ Vino Blanco: (D.O. Rueda)
- ✓ Cerveza con y sin alcohol. Refrescos. Agua mineral
- ✓ Café no incluido

Este menú incluye:

- ✓ Una botella de vino para cada cuatro personas y una consumición por persona

NOTA: Las bebidas consumidas antes del evento se cobrarán aparte

PVP 30,00 € por persona (IVA incluido)

- Todos nuestros menús podrán ser modificados al gusto del cliente.
- El menú incluye las bebidas desde la llegada de todos los comensales hasta los postres.
- Los menús se ofrecen para un mínimo de, aproximadamente, 25 personas.
- El número definitivo de comensales deberá ser confirmado 48 horas antes.
- El local estará disponible:
 - En las comidas hasta las 19:00 horas
 - En las cenas hasta la 1:30 horas.
- La reserva será efectiva tras el pago de un anticipo.
- Precios especiales para barra libre tras el evento

Opción B

APERITIVO

- ✓ Pimientos de Padrón con sal de escamas

ENTRANTES PARA COMPARTIR (1 para cada cuatro personas)

- ✓ Rueda de ibéricos y quesos con tomate rallado y pan de cristal
- ✓ Ensalada de tomate raff, cebolleta y lascas de bonito
- ✓ Croquetas caseras de jamón
- ✓ Alcachofas salteadas con chipirones y langostinos

SEGUNDOS (a elegir uno el día del evento)

- ✓ Lomo de ternera avileña con patatas panadera y pimientos
- ✓ Merluza de pincho al horno, crema de patata y piquillos

POSTRES (1 para cada 4 personas)

- ✓ Delicias Onneca: Degustación de postres caseros

BEBIDAS

- ✓ Vino Tinto: (D.O. Ribera del Duero)
- ✓ Vino Blanco: (D.O. Rueda)
- ✓ Cerveza con y sin alcohol. Refrescos. Agua mineral
- ✓ Café no incluido

Este menú incluye:

- ✓ Una botella de vino para cada cuatro personas y una consumición más por persona

NOTA: Las bebidas consumidas antes del evento se cobrarán aparte

PVP 35,00 € por persona (IVA incluido)

- Todos nuestros menús podrán ser modificados al gusto del cliente.
- El menú incluye las bebidas desde la llegada de todos los comensales hasta los postres.
- Los menús se ofrecen para un mínimo de, aproximadamente, 25 personas.
- El número definitivo de comensales deberá ser confirmado 48 horas antes.
- El local estará disponible:
 - En las comidas hasta las 19:00 horas
 - En las cenas hasta la 1:30 horas.
- La reserva será efectiva tras el pago de un anticipo.
- Precios especiales para barra libre tras el evento

Opción C

APERITIVO

- ✓ Cuñitas de manchego con mermelada de tomate

ENTRANTES PARA COMPARTIR (1 para cada cuatro personas)

- ✓ Virutas de jamón ibérico con tomate rallado y pan de cristal
- ✓ Terrina de foie casero al Oporto
- ✓ Pulpo a nuestra manera
- ✓ Tartar de aguacate con langostinos a la plancha

SEGUNDOS (a elegir uno el día del evento)

- ✓ Solomillo de ternera avileña con puré de cachelos
- ✓ Brocheta de rape y langostinos con compota de tomate y arroz rojo

POSTRES (1 para cada 4 personas)

- ✓ Delicias Onneca: Degustación de postres caseros

BEBIDAS

- ✓ Vino Tinto: (D.O. Ribera del Duero)
- ✓ Vino Blanco: (D.O. Rueda)
- ✓ Cerveza con y sin alcohol. Refrescos. Agua mineral
- ✓ Café incluido

Este menú incluye:

- ✓ Una botella de vino para cada cuatro personas y dos consumición por persona

NOTA: Las bebidas consumidas antes del evento se cobrarán aparte

PVP 40,00 € por persona (IVA incluido)

- Todos nuestros menús podrán ser modificados al gusto del cliente.
- El menú incluye las bebidas desde la llegada de todos los comensales hasta los postres.
- Los menús se ofrecen para un mínimo de, aproximadamente, 25 personas.
- El número definitivo de comensales deberá ser confirmado 48 horas antes.
- El local estará disponible:
 - En las comidas hasta las 19:00 horas
 - En las cenas hasta la 1:30 horas.
- La reserva será efectiva tras el pago de un anticipo.
- Precios especiales para barra libre tras el evento