

AINERE

CATERING | MENJAR PER ENDUR



FOOD FOR YOUR FIVE SENSES

WEDDING & EVENTS | AMAZING VENUES & VILLAS | CATERING MENUS

BANQUETES

// APERITIVOS Y CANAPÉS

CHUPITOS

- Crema fría de trempó y caviar de botifarrón
- Crema fría de avellanas y trufa de verano
- Bloody Mary de tomate y mousse de queso Mahón
- Sopa de almendras tiernas y trufa de invierno*
- Sopa cremosa de suquet de pescado anisado*
- Sopa cremosa de ceps y puerros ahumados*

CUCHARA MING

- Tataki de atún rojo con mousse de mostaza antigua
- Sushi Maki de arroz con sobrasada y queso Mahón
- Sushi Maki de polenta y verduras al curry
- Maki de foie y manzanas asadas
- Terrina de foie y pichón envuelta con jamón ibérico
- Salmón marinado estilo japonés con mousse de mostaza verde
- Rollitos de creps de salmón ahumado y queso fresco

PINTXOS

- De tortilla de patata y verduras con aceitunas
- De gambas de Sóller con pan japonés*
- De pato, miel y naranjas de Sóller*
- De verduras en tempura con aceite de tapenade*
- De lomo con tumbet*
- De miniburguer y queso de cabra con tomate de ramillete asado*
- De cordero marinado a la menta*
- De chorizo crujiente con miel y kikos*
- De rabas de calamar y patata a la andaluza*

MONTADITOS Y COCAS

- De patatas bravas rellenas con alioli
- De pan de maíz, paté de hongos y huevos de codorniz
- De blinis con crema de cabrales y ventresca de bonito
- Quiche de salmón ahumado y crema de yogurt y eneldo
- Triple sándwich de foie, membrillo y frambuesa
- Galletas de olivas negras y anchoas con caviar
- Coca de cebolla y foie caramelizado
- Coca de verdura mallorquina con boquerones aliñados
- Coca de pimientos asados y lomo adobado
- Coca de trempó y tallarines de sepia al ajillo



MINI CUENCOS

- Ensaladilla rusa con alioli de pistachos
- Wrap de pollo y lechugas variadas con crema de cacahuets al azafrán
- De salmorejo, pan cristal y jamón ibérico
- Timbal de berenjena y brandada de bacalao
- Tártar de gambas, guacamole y arroz crujiente
- Cebiche de pulpo con emulsión de lima
- Magdalenas de olivas negras y aceite de oliva D.O. de Mallorca
- Sepia con cebolla y sobrasada picante*
- Frito de marisco y emulsión de perejil*
- Caracoles (sin caparazón) al estilo de Sóller con espuma con alioli*
- Wok de verduras mini con seitán a la sal de cítricos*
- Trigo ahumado con setas de temporada*
- Canelón de estofado de ternera con salsa de ceps*
- Pollo con almendras y crujiente de fideos de arroz*

CROQUETAS Y FRITURAS

- Rollitos Tramuntana* (rellenos de lomo con col)
- Croquetas de botifarrón y sésamo*
- Croquetas de sobrasada y espinacas*
- Buñuelos de bacalao y moniato asado*
- Flamenquines andaluces de serrano y queso mallorquín*
- Tempura de boquerones al pesto*

(*) Nota: todos los canapés indicados con asterisco son aperitivos calientes.

// MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

- Carpaccio de gambas con hierbas aromáticas y virutas de queso mahonés curado
- Terrina de verduras con puntas de espárrago verde, tempura de pencas y vinagreta de tomate de ramillete
- Ensalada de hojas y tallos con timbal de tartar de salmón ahumado, con jugo de yogur y eneldo
- Arroz meloso de langosta, con suquet de gambas de Sóller y queso Mahón
- Frito de verduras y pulpo con emulsión de ajo quemado
- Flor de calabacín rellena de queso fresco en tempura, ensalada de rúcula y jamón ibérico
- Nuestro mini pa amb oli con mousse de queso Mahón, tomates secos, aceitunas negras y crujiente de jamón
- Carpaccio de remolacha ahumada con ensalada, queso de cabra y piñones

PLATOS PRINCIPALES

CARNES

- Solomillo de ternera rosada con costra de cacahuets, jugo de café y puré de moniatos ahumados
- Solomillo de cerdo ibérico con salsa de fresas a la pimienta y gratén de patatas
- Solomillo de Angus con parmentier de patata trufada y jugo de colmenillas
- Lechona confitada con sobrasada, patata enmascarada de botifarrón y jugo de albaricoques de Porreras
- Confit de pato a la manzana y foie acompañado de wok de verduras thai
- Muslo de pollo cuck con falso hueso de canela, ceps, patatas y jugo de pollo asado
- Carré de cordero con costra de albahaca y almendras acompañado de verduras y patatas asadas
- Carrilleras de ternera estofadas con vino tinto, foie y manzanas salteadas

PESCADOS

- Filete de gallo San Pedro asado con tomates secos, aceitunas negras y patatas de su suquet
- Filete de merluza con salsa verde, fideos de arroz y mejillones en escabeche
- Mero envuelto en pasta kataifi y su ravioli con crema de arroz brut
- Filete de rodaballo al horno con salsa de comino y tomate, sobre lecho de arroz salvaje
- Suprema de merluza rellena de mariscos, con salsa de puerros y risotto de bulgur al hinojo
- Filete de gallo San Pedro envuelto con pasta kataifi y ragout de verduritas con leche de piñones
- Jamón de toro confitado, higos asados con bacón y ensalada de rúcula con germinados

POSTRES

- Cañas rellenas de crema de naranja con mousse de chocolate y crujiente de cacao
- Nuestro brownie de chocolate con pistachos, nueces y sopa helada de chocolate blanco con té
- Estofado frío de naranjas de Sóller con mousse de yogur y crumble de chocolate
- Mousse de chocolate blanco y Baileys con tierra de mantecados
- Nuestro tiramisú, crema de mascarpone, mousse blanca de café y bizcocho de cacao
- Biscuit glacé con crujiente de especias de Jamaica y salsa de chocolate negro amargo
- Mini tarta Tatin templada acompañada con helado de vainilla bourbon

// BUFFETS

PARA EMPEZAR //

- Ensalada vegana con tofu, verduras asadas y romesco de algas
- Rollitos de berenjena rellenos de pollo al tandoori con jamón ibérico
- Ensalada de pasta, rúcula, tomates secos y piñones al balsámico
- Ensalada Waldorf: Apio, manzanas verdes, lechugas varias, nueces y salsa estilo Waldorf
- Ensalada de canónigos, vinagreta de nueces y tomates cherry confitados
- Ensalada de arroz integral con bacalao, aliño de cebiche y pimientos del piquillo
- Carpaccio de ternera con mousse de mostaza antigua y aceite de piñones
- Sándwich de roast beef con mayonesa de comino

LOS POSTRES //

- Nuestra copa dalky con costrones de gató caramelizados
- Natillas de hierba luisa con mousse de cacao
- Tarta de dos chocolates con salsa de toffee
- Tarta de crema de limón, yogurt y merengue quemado con coulis de fresas
- Tarta de chocolate blanco y maracuyá
- Tarta de plátano y crema de avellanas tostadas
- Tarta de mousse de fresas, hierbabuena y crema cuajada de queso fresco
- Tarta de gató de almendra, crema de mantequilla y frutos del bosque
- Hojaldre de frutas de primavera

PARA SEGUIR //

- Dorada rellena de verduras a la mallorquina acompañada de patata panadera
- Bacalao a la llauna con suquet de pescado al hinojo marino
- Mero al horno con trempó, gratinado con alioli de setas
- Galantina de pollo, frutos secos y arroz basmati con salsa barbacoa
- Escalopines de ibérico con gratén de pesto y verduritas ahumadas
- Estofado de filete de raya con alcachofas, trigo y alcaparras
- Solomillo de ternera con gratén de moniatos y jugo de vino tinto
- Lasaña de verduras y bogavante con salsa de marisco
- Noodles al wok con verduras thai, cacahuets y brotes de soja



PROPUESTAS COMPLEMENTARIAS

ESTACIONES TEMÁTICAS —>

Estas paraditas o estaciones están diseñadas como un complemento ideal para extender un aperitivo o realizar un cocktail cena estilo flying buffet donde los invitados disfrutarán de una propuesta culinaria dinámica y original: ya sea Jamón al Corte, Estación Mallorquina, Asiática, BBQ, Paellas y Fideuas, todas darán un toque especial en vuestros eventos.

SORBETES —>

Ideales para refrescarnos entre plato y plato.

RESOPÓN —>

Nada mejor que un bocado a pleno sabor en medio de la fiesta.

TARTAS DE BODA —>

Deliciosas opciones para la foto y el paladar.

PETIS FOURS —>

Un detalle dulce para acompañar los cafés.

MENÚS ESPECIALES —>

Menús Infantiles, Menús Vegetarianos y Veganos 100%, Menús diseñados para alérgicos, Menús Halal y Menús Kosher con chef certificado y acreditado.

ESTACIÓN DE BEBIDAS PRE-CEREMONIA —>

Punto de bebidas refrescantes para los invitados que llegan al lugar, previo a la celebración de la ceremonia de boda.

Opciones: Limonada con menta, Limonada rosa, Aguas saborizadas, Aguas Premium, Zumo de naranja natural, botellines de cerveza y más...

// SELECCIÓN DE VINOS D.O. incluidos en el menú degustación y buffet

APERITIVO

CÓCTELES BIENVENIDA (A escoger una opción)

- COCKTAIL AINERE, elaborado con base de zumo de naranjas de Sóller, cava y un toque especial.
- COCKTAIL KIR ROYAL, elaborado con cava y cassis
- COCKTAIL DE CAVA, elaborado con Cointreau, brandy, cava y gotas de Angostura
- COCKTAIL HUGO, elaborado con base de sirope de sauco, lima, hojas de menta y cava
- COCKTAIL APEROL SPRITZ, elaborado con base de Aperol, Prosecco y agua con gas

Y ADEMÁS INCLUIMOS

Finos, cava, cerveza, vermouth, refrescos y agua.

BODEGA

BLANCOS: Verdeo (Verdejo D.O. Rueda) o Ercavio (Airén Bodegas Ercavio V.T. Castilla)

TINTOS: Altos Ibéricos Crianza (D.O.C. Rioja) o Damana 5 Roble (D.O. Ribera del Duero)

CAVAS: Duc de Foix Brut o Francesc Ricart Brut Nature (D.O. Cava)

Si lo desea, también le ofrecemos la posibilidad de realizar una selección personalizada y exclusiva, junto a nuestro sumiller, de los vinos que mejor se adaptan a sus necesidades.

Para ello, ponemos a su disposición todo cuanto pueda desear. Contamos con un amplio portafolio de productos, gracias a la estrecha relación con grandes marcas del sector.

PACK DE VINOS - SUPLEMENTO SILVER:

Blanco: Joaquín Rebolledo Godello (D.O. Valdeorras)

Tinto: Luberri Biga Crianza (D.O.C. Rioja)

Cava: Francesc Ricart Brut Nature (D.O. Cava)

PACK DE VINOS - SUPLEMENTO GOLD:

Blanco: Eloi Lorenzo (D.O. Ribeiro)

Tinto: Fina de Bodega Hidalgo Albert (D.O.C. Priorat)

Cava: María Casanovas Brut de Brut (D.O. Cava)



PACK DE VINOS – SUPLEMENTO MALLORQUINES:

Blanco: Armero Adrover (D.O. Pla I Llevant)

Tinto: Obac de Binigrau Negre Criança (V.T. de Mallorca)

Espumoso: So de Ramanya Brut Nature (V.T. de Mallorca)

SUPLEMENTO PACK AGUA PREMIUM

Sin gas: Cabreiroa

Con gas: San Pellegrino

SUPLEMENTO CERVEZA SULLERICA

Tirador de cerveza artesanal de Sóller

'Cerveza de autor con un toque de azahar'

BARRA LIBRE

Whisky: Johnny Walker, J&B, Ballantine's

Gin: Beefeater, Seagram's, Bombay, Larios 12

Vodka: Smirnoff, Absolut, Stolichnaya

Ron: Barceló, Bacardí, Cacique, Brugal

Tequila: José Cuervo, El Jimador

Brandy: Torres 10

Cerveza: Estrella Galicia o Alhambra

Refrescos: Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta limón y naranja,

Sprite, tónica Nordic, zumos de manzana y piña

DIGESTIVOS

Hierbas Mallorquinas

Orujo

Amaretto

Limoncello

Pacharán

Cointreau

// SERVICIOS INCLUIDOS. PRECIOS Y CONDICIONES

INCLUYE //

MENÚ DEGUSTACIÓN 3 PLATOS

Aperitivo de 1 hora de duración. Incluye 12 canapés por persona con una selección de 8 aperitivos, entrante, principal (carne o pescado), pan y postre.

MENÚ DEGUSTACIÓN 2 PLATOS - APERITIVO EXTENSO

Aperitivo de 1:45 horas de duración. Incluye una selección de 18 canapés por persona seleccionando 12 aperitivos + una estación temática, seguidos de un principal (carne o pescado), pan y postre.

MENÚ DEGUSTACIÓN 4 PLATOS

Aperitivo de 1 hora de duración. Incluye 12 canapés por persona con una selección de 8 aperitivos, entrante, dos platos principales (carne y pescado), pan y postre.

MENÚ BUFFET

Aperitivo de 1 hora de duración. Incluye una selección de 12 canapés por persona con una selección de 8 aperitivos, 9 platos a seleccionar, pan + 2 postres.

MENÚ FLYING BUFFET DE FINGER FOOD

Cocktail cena de 2:30 horas de duración. Incluye 16 canapés con una selección de 8 aperitivos por persona + tres estaciones temáticas a escoger.

En cada caso incluye servicios de cocina y sala según menú. Un camarero cada 10-12 comensales para los menús degustación y un camarero cada 14-16 comensales para los menús opción buffet y flying buffet finger food.

Todos nuestros menús incluyen:

Un cocktail de bienvenida, nuestra selección de bebidas durante el aperitivo, la comida o cena y 3 horas de barra libre. Café, infusiones y licores.

Prueba para degustar menú.

MENÚ INFANTIL

Para cualquiera de nuestras opciones.

MENÚ STAFF

Compuesto de plato principal, postre y bebidas.

MENAJE NO INCLUIDO //

Mobiliario, mantelería, vajilla, cubertería, cristalería, complementos mesa, etc.

Coste aproximado: A partir de 30 – 35 €. Se presupuestará según la selección del material y menú escogidos.

IVA 21% no incluido en los precios de menaje

Condiciones válidas para grupos superiores a 100 personas.

Para grupos reducidos consultar precios.

Los presupuestos se basan siempre en un mínimo de invitados. Si dicho número de invitados baja se efectuará una revisión del presupuesto, ya que existen costes fijos independientes del número menor de asistentes y que deben prorratearse entre éstos.

DURACIÓN DE LOS BANQUETES //

Siempre se fijará un horario establecido para el inicio del evento. Nuestros menús incluyen una hora para el aperitivo, o una hora y cuarenta y cinco minutos para la versión aperitivo extenso, seguidos de dos horas a dos horas y media para el banquete de 3 platos y tres horas de barra libre.

El servicio se considera ininterrumpido, pero otorgamos por cortesía el reconocimiento de media hora de tiempo extra durante el banquete para discursos, entrega de regalos, etc. En caso de que este tiempo sea superior se genera un coste de servicio adicional y su consecuente facturación.

PRUEBAS DE MENÚS //

La prueba de menú es gratuita si se confirma el evento. Para eventos de hasta 80 invitados se admiten gratuitamente a la prueba 2 personas. Para eventos de entre 80 y 150 invitados se admiten gratuitamente hasta 4 personas. Para eventos superiores a 150 invitados se admiten gratuitamente hasta 6 personas.

El menú de prueba tiene un coste de 60 € por persona (+IVA). Incluye degustación de los vinos de la casa.

Cualquier descorche de otro tipo de vino se cobrará aparte.

// SERVICIOS INCLUIDOS. PRECIOS Y CONDICIONES

PERSONALIZACIÓN //

Disponemos de platos para vegetarianos, celíacos y alérgicos. Precisaremos se indiquen aquellos menús especiales con al menos 15 días de antelación al evento.

Si desean realizar alguna propuesta particular o cambio de platos en el menú, estaremos encantados de asistirlos.

TRANSPORTE //

El transporte se calcula según varios factores que lo determinan, tales como: distancia, recorrido, acceso, volumen y peso, peajes, etc. Este precio se definirá una vez visitada la localización del evento.

POTENCIA //

En caso de precisarse un generador de corriente, Ainere Catering presupuestará su coste (aparte del precio de menú), y correrá a cargo del cliente.

CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS ADVERSAS //

Ainere Catering no se responsabiliza de las condiciones meteorológicas adversas. Si fuera necesario montar una carpa, correrá a costa y cargo del cliente. En estos casos es imprescindible disponer de un espacio interior o cubierto apropiado para el convite y para la cocina del catering.

CONDICIONES DE PAGO //

Se abonarán 1000 € una vez confirmada la fecha del evento en concepto de reserva y seña.

El importe restante se abonará 15 días antes de evento, junto con la confirmación y notificación por escrito (preferentemente via e-mail) del número final de asistentes. En caso contrario se facturará el número resultante de la última proforma emitida.

Por favor, indicar en las transferencias bancarias una referencia clara. P. ej., nombre del cliente, fecha y el lugar del evento.

CANCELACIONES //

En caso de anularse el evento, se deberá informar sobre ello por escrito.

El importe de la reserva en caso de anulación del evento, no es retornable.

Si la anulación fuese comunicada con menos de 90 días antes de la fecha establecida se deberá abonar el 25% del importe total del presupuesto.

SUPLEMENTOS //

BEBIDAS PRE-CEREMONIA PARA REFRESCARSE:

Aguas saborizadas o limonada

Zumo de naranja o botellines de cerveza

Pack de vinos - Suplemento SILVER

Pack de vinos - Suplemento GOLD

Pack de vinos Mallorquines - Suplemento

Pack aguas Premium- Suplemento

Hora extra barra libre

(Se computa para el 75% del número total de asistentes)

Tirador de cerveza Sullerica - Suplemento

SORBETES

PETIS FOURS

RESOPÓN

TARTA BODA

ESTACIONES TEMÁTICAS

El presupuesto de las estaciones temáticas será personalizado acorde a la selección de los canapés escogidos.

Esta propuesta suele ser algo más costosa que el menú degustación de 3 platos debido a la cantidad de personal de cocina, menaje extra y producción previa.

Nota: La aceptación mediante pago de nuestros presupuestos, supone la aprobación de nuestras condiciones y servicios aquí detallados.

AINERE

CATERING | MENJAR PER ENDUR



FOOD FOR YOUR FIVE SENSES

WEDDING & EVENTS | AMAZING VENUES & VILLAS | CATERING MENUS

// **COMPLEMENTOS BANQUETES** //

// COMPLEMENTOS BANQUETES

SORBETES //

Digestivos entremedio menú degustación (A escoger una opción)

- Sorbete de sandía y vinagre de frambuesa
- Sorbete de limón y hierbabuena
- Sorbete de naranja y jengibre
- Sorbete de melón y cava
- Espuma de pomada menorquina (gin Xoriguer, limonada)
- Granizado de limón y espuma de cerveza negra



PETIS FOURS //

Selecciona 2 opciones de las siguientes alternativas y acompaña los cafés con un toque dulce

- Rocas de chocolate y arroz inflado
- Trufas de coco y zanahoria
- Mini magdalenas de manzana y canela
- Cremoso de chocolate blanco y lima
- Cremoso de chocolate negro y Baileys



TARTAS DE BODAS o ANIVERSARIOS //

- Tarta Nude de gató de almendra, crema de mantequilla y frutos del bosque
- Tarta y cupcakes a conjunto (Tarta pequeña y cupcakes de bizcocho de chocolate americano rellenos de mousse de chocolate blanco con coulis de cacao)
- Tarta Nude rellena de crema de avellanas decorada con flores naturales y fruta
- Tarta de boda decorada con rosas de color (Tarta sacher rellena de praliné de almendras, recubierta en fondant blanco, decorada con rosas de color en pasta de goma)

RESOPÓN //

Seleccionar 4 opciones de las siguientes alternativas

- Bocadillos de jamón serrano y queso Mahón
- Bocadillo de Llonguet con sobrasada y queso
- Mini empanadas mallorquinas de carne y guisantes
- Mini empanadas de cordero con cabello de ángel y almendras
- Mini cocarrois
- Mini pizzas
- Mini hamburguesas con queso de cabra
- Pintxo de tortilla
- Brochetas de frutas de estación
- Cremadillos de crema, o cabello de ángel
- Mini ensaimadas
- Mini rubiols de crema, o cabello de ángel

(* Nota: Los platos indicados con * son templados

// COMPLEMENTOS BANQUETES

MENÚ INFANTILES //

PLATOS ÚNICOS

Garfield: Pasta con salsa boloñesa

Peter pan: Wok de quinoa con verduras

PLATOS COMBINADOS

The Simpsons: Pizza margarita, nuggets caseros de pollo y patatas fritas

Bob Esponja: Hamburguesa completa de ternera, croquetas de jamón y patatas asadas

Patrulla Canina: Perrito completo, cordon blue de pollo, patatas de luxe

Salsas: Kétchup, mayonesa y/o salsa barbacoa

POSTRES

A escoger, helado de dos sabores (chocolate, fresa, limón o vainilla) o tarta bizcocho de yogurt con helado de vainilla



MENÚ VEGETARIANOS //

PARA EMPEZAR

- Ensalada vegetal con granada de berenjena y aliño de pimientos asados y pistachos
- Flor de calabacín rellena de queso fresco en tempura y ensalada de rúcula
- Pastel de verduras y tomates de ramillete asados, con ensalada de quinoa ahumada
- Terrina de verduras con puntas de espárrago verde, tempura de pencas y vinagreta de tomate de ramillete - Vegano 100%
- Carpaccio de remolacha ahumada con ensalada, queso de cabra y piñones

PARA SEGUIR

- Arroz de verduras de temporada con tofu y salsa romesco* - Vegano 100%
- Wok de verduras y trigo perlado con olivas negras* - Vegano 100%
- Huevos a baja temperatura con ceps a la crema y emulsión de soja*
- Hamburguesa de lentejas estilo mallorquín (tomates secos, ajo tierno, cebolletas caramelizadas)* - Vegano 100%
- Crepes rellenas de verduras gratinadas con queso Mahón*

LOS POSTRES

- Gató de Almendras mallorquín acompañado de helado de almendras tiernas
- Ensalada de frutas de temporada y sorbete de hierbabuena - Vegano 100%
- Espuma de leche quemada y gelée de café
- Nuestra tarta Tatin de manzanas asadas y coca de canela con aceite de oliva
- Estofado frío de naranjas de Sóller con de sorbete de almendras tostadas -Vegano 100%



(*) Nota: Los platos indicados con * son templados



// COMPLEMENTOS BANQUETES

// PARADITAS TEMÁTICAS //

Estas paraditas u estaciones están diseñadas como un complemento ideal para extender un aperitivo o para realizar un cocktail cena estilo flying buffet

Para grupos de 100 personas en la modalidad de aperitivo extenso seleccionar la cantidad de variedades indicadas para cada opción.

En otros casos, dependiendo de las características de vuestro evento, os recomendaremos las cantidades a seleccionar acorde a vuestra necesidad.

ESTACIÓN JAMONERO

Jamón Ibérico al corte (diferentes categorías para cada presupuesto), y servicio de cortador especializado.

ESTACIÓN MALLORQUINA (A seleccionar 4 variedades)

- Tabla de quesos de las islas
- Tabla de embutidos mallorquines
- Cacahuets empanizados con azúcar y especias de botifarrón
- Coca de verdura mallorquina con boquerones aliñados
- Coca de trempó y tallarines de sepia al ajillo
- Coca de pimientos asados y lomo adobado
- Ensalada de trempó, picatostes con atún y queso de oveja
- Escalibada con tomate ramillete asado, albahaca y germinados
- Saladitos de hojaldre de sobrasada y queso Mahón
- Pan payés tostado con tomate de ramillete, ajo y aceite de Sóller
- Mini empanadas mallorquinas de carne y guisantes
- Mini empanadas de cordero con cabello de ángel y almendras
- Mini cocarrois

ESTACIÓN PAELLAS, FIDEUÁ Y RISSOTOS

(A seleccionar 2 variedades)

- Paella mixta
- Paella de marisco
- Paella negra
- Paella de verduras
- Paella de bogavante (+)
- Paella de langosta (+)
- Arroz meloso de sobrasada y queso de Mahón
- Arroz meloso de setas de temporada y parmesano
- Arroz meloso de verduras, soja, tofu y queso de cabra
- Arroz meloso de sepia, pulpo y verduras
- Arroz caldoso ("arroz brut")
- Arroz caldoso de pescado

Nota: Todas las variedades de paella pueden realizarse en opción fideua

ESTACIÓN ORIENTAL

(A seleccionar 6 variedades)

- Sushi Maki de verduras
- Sushi Maki de verduras y cangrejo
- Sushi Maki de atún
- Maki de negrito y sésamo
- Maki de aguacate y atún
- Maki de ventresca de bonito
- Nigiri de atún
- Nigiri de salmón
- Nigiri de caballa
- Nigiri de negrito
- Gyoza de setas chinas y bambú
- Gyoza de pollo con almendras
- Gyoza de pato y frutos secos
- Gyoza de verduras y soja

Complementados con: salsas de soja, wasabi y jengibre marinado.

ESTACIÓN PARRILLA - BBQ

GRILL CLÁSICO (A seleccionar 3 variedades)

- Pintxo de botifarrón mallorquín
- Pintxo de longaniza mallorquina
- Pintxo de salchichas
- Pintxo de chistorra ibérica
- Mini hamburguesa de ternera
- Tacos de tira de ternera
- Brocheta de pollo y verduras
- Brocheta de pescados y verduras
- Brochetas de verduras de temporada a la parrilla

Complementados con: salsas alioli y romesco.

ESTACIÓN DULCE

(A seleccionar 2 variedades)

- Mini brownie de chocolate con pistachos, nueces y sopa helada de chocolate blanco con té
- Estofado frío de naranjas de Sóller con mousse de yogurt y crumble de chocolate
- Ensalada de frutas de temporada y sorbete de hierbabuena - Vegano 100%
- Mousse de chocolate blanco y Baileys con tierra de mantecados
- Mini copa dalky con costrones de gató caramelizados
- Natillas de hierba luisa con mousse de cacao
- Mini tartaletas de crema de limón, yogurt y merengue quemado con coulis de fresas





CARRERÓ DE'N FIGA, 3. 07100 SÓLLER. MALLORCA | ISLAS BALEARES | T. (+34) 971 633 925 | M. (+34) 679 473 253
C. DE SA LLUNA 60. 07100 SÓLLER. MALLORCA | ISLAS BALEARES | T. (+34) 971 94 21 82
INFO@AINERECATERING.COM | WWW.AINERECATERING.COM