

AINERE

CATERING | MENJAR PER ENDUR



FOOD FOR YOUR FIVE SENSES

WEDDING & EVENTS | AMAZING VENUES & VILLAS | CATERING MENUS

BBQ · BARBACOAS

// MENÚ BBQ. BARBACOAS

CARNE

GRILL CLÁSICO (A seleccionar 5) —

- Botifarrón mallorquín
- Longaniza mallorquina
- Panceta
- Lomo de cerdo
- Salchichas
- Chistorra ibérica
- Costillas de cerdo
- Costillas de cordero
- Hamburguesa de ternera
- Tira de ternera
- Pechuga de pollo
- Brocheta de pollo y verduras
- Brochetas de verduras de temporada

GRILL ESPECIAL GOURMET (A seleccionar 1) —

- Solomillo ibérico
- Solomillo de ternera
- Solomillo Angus *
- Chuletón 1 kg *
- Pluma ibérica
- Secreto ibérico
- Entrecote de ternera
- Hamburguesa kobe *

PESCADO

GRILL DE PESCADOS (A seleccionar 2) —

- Filete de gallo San Pedro
- Pintxo de merluza
- Rape
- Mero
- Dentón (de junio a noviembre)
- Brocheta de pescados y verduras

GRILL DE MARISCOS (A seleccionar 1) —

- Navajas
- Almejas
- Mejillones
- Bogavante nacional *
- Langosta roja mallorquina **
- Sepia
- Calamar



GUARNICIONES BARBACOAS

ENSALADAS (A seleccionar 3-4 opciones) —

- Ensalada verde con vinagreta de mostaza
- Escalibada: ensalada de berenjena, cebolla y pimientos rojos asados
- Ensalada de tomate con cebolla y pesto
- Ensalada fresca de patata, apio blanco, tomate, cebolla morada y mostaza verde
- Ensalada Waldorf: Apio, manzanas verdes, lechugas variadas, nueces y salsa estilo Waldorf
- Ensalada de canónigos, vinagreta de nueces y tomates cherry confitados
- Ensalada vegana con tofu, verduras asadas y romesco de algas
- Ensalada de pasta, rúcula, tomates secos y piñones al balsámico
- Ensalada de bulgur con verduras, judías, guisantes, tirabeques, zanahorias y calabacín
- Patatas asadas
- Parrillada de verduras (tomate, berenjenas, pimientos, mazorcas de maíz)

SALSAS (A escoger 2-3 unidades) —

- Barbacoa
- Queso de cabra
- Queso Roquefort
- Hierbas aromáticas
- Romesco
- Alioli
- Pimienta



Menús Barbacoas: El menú de carne se compone de 5 opciones del listado de grill clásico y 1 del grill especial. El de pescado se compone de 2 opciones del grill de pescados y 1 del grill de mariscos.

Para acompañar, se escogerán 3 o 4 guarniciones y 2 o 3 salsas.

// MENÚ BBQ. BARBACOAS

PRECIOS BBQ

(*) Nota: Las opciones indicadas con * tienen un suplemento por persona y las indicadas con ** tienen otro suplemento superior por persona.



Suplemento Show cooking: Los menús BBQ requieren servicio de show cooking. Dicho servicio imprescindible, se cobra por chef y según la cantidad de asistentes al evento.

Precio Barbacoas Especiales "Personalizadas":
Consultar según las opciones deseadas.

Servicio de Camareros y Bebidas: Ofrecemos nuestra selección de bebidas y servicio de camareros profesionales para su evento BBQ.

BEBIDAS Y 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)

Cerveza: Estrella Galicia o Alhambra
Refrescos: CocaCola, CocaCola Zero, Fanta limón y naranja, Sprite, tónica Nordic, zumos de manzana y piña
Agua, cafés, infusiones y licores

También le ofrecemos la posibilidad de realizar una selección personalizada y exclusiva, junto a nuestro sumiller, de los vinos que mejor se adapten 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.

Si se desea podemos proporcionar también el servicio de barra libre después del banquete.

MENAJE NO INCLUIDO

Mobiliario, mantelería, vajilla, cubertería, cristalería, complementos de mesa. Dependiendo del lugar donde se realice el evento se requerirá el alquiler de estos elementos y/o de las BBQ según la cantidad de invitados o si se escogiera una BBQ mixta.

Se presupuestará según la selección del material y tipo de servicio escogidos. Precio a consultar según las necesidades y características del evento.

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.

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



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