



Te presentamos nuestra carta con algunas sugerencias.

Si te interesa recibir un presupuesto personalizado, ponte en contacto con nosotros. Enseguida elaboramos para ti una oferta detallada con los correspondientes precios, según lo elegido.

EL CATERING INTER CULINARIUM TE HACE LAS SIGUIENTES SUGERENCIAS:

Desde luego, elaboramos cualquier otro menú que desees.

Mini delicias / página 2

Buffet frío y caliente / página 3-4

Barbacoas / página 4

Postres / página 4

Menús / página 5

Desayunos y comida rápida para empresas y grupos / página 6

Bebidas / página 6-7



Movil: +34 / 686 152 658

Fax: +34 / 971 347 668

info@inter-culinarium.com

Mini Delicias

PINCHOS

Cubito de queso manchego con uva negra
Tomate cherry, albahaca y mozzarella marinado con balsámico y aceite oliva
Tomate cherry, albahaca, mozzarella, aceituna negra y aceite de romero
Dátil relleno con queso fresco y virutas de almendras saladas
Bolitas de melón y virutas de jamón serrano

CANAPÉS

Salmón ahumado con rábano picante y eneldo
Crema de atún y aceitunas verdes con un toque de naranja
Jamón serrano con abanico de pepinillo y pimienta molida
Pavo frío relleno de remolada rebozado con sésamo
Mortadela con tomate cherry y cebollino
Salami con bordillo de pimienta y abanico de pepinillo

MINI MIX

Cestita de patatas frías
Bol de nueces variadas y frutos secos
Chupito de gazpacho con cebollino
Cucharita con pimiento de piquillo relleno de queso de cabra y cebollino
Vasito con queso fresco con hierbas aromáticas y tiras de verduras
Bola de arroz al estilo hindú con verduras y salsa chili
Praliné de queso gouda y roquefort salpicado con nueces
Cucharita con cóctel de gambas al ajillo
Cucharita de boquerón con ajo, perejil, tomate seco y picatoste
Tartaleta rellena de tártara de cangrejo decorado con cebollino
Tartaleta con mouse de salmón ahumado, queso fresco y cebollino
Crissini enrollado con jamón serrano
Platito de pollo tonnato con picada de cebollino y alcaparra
Biscuit con foie gras y filete de naranja
Vasito con pincho de pollo al curry, piña y salsa chili-dulce
Rollito de fajita relleno de lechuga, zanahoria y brie, pollo o salmón ahumado

MINI TAPPAS CALIENTES

Bol de nachos al horno con queso y guindilla verde
Mini olla con risotto de setas con virutas de parmesano
Pinchito antipasti con pesto y virutas de parmesano
Vasito con crema de calabaza y puerro con jengibre y sésamo
Muslos de cangrejo crujiente con salsa cóctel y rábano picante
Mini olla con gambas al ajillo y chili acompañado de pan crujiente
Gamba frita, crujiente con sesamo y salsa chili-dulce
Gamba en nido de patata
Mini olla con pasta y crema picante con salmón
Pinchito de pollo al estilo oriental o mejicano picante
Alitas de pollo caramelizadas con salsa asiática agridulce
Nuggets de pollo
Mini olla con albóndigas en salsa de tomate y albahaca
Pinchito de dátil con bacón crujiente

MINI DULCES

Pinchito de fruta con marinada de gand manier
Vasito de panna Cotta con coulis de frambuesa o mango
Tartaleta de canela con manzana pochada y nata montada
Vasito de yogurt cremoso con fresas, miel de vainilla y nueces caramelizadas
Brownie de chocolate y almendra con virutas de coco
Profiteroles rellenos de nata o trufa con salsa de chocolate caliente
Trufa de chocolate blanco o negro

Buffet

FRIÓ (80g por persona)

ENSALADAS

Ensalada fresca de la temporada queso tierno
Ensalada fresca de la temporada con sésamo, copos de Parma y aliño asiático
Ensalada de pepino con vinagreta de eneldo
Ensalada de zanahoria con nueces tostadas y miel
Ensalada de tomates cherrys, bolitas de mozzarella y albahaca
Torrecita de tomate, mozzarella y albahaca con balsámico y aceite de oliva
Ensalada payesa con cebolla, tomate y pimiento
Ensalada de patatas con espárragos verdes y tomate cherry
Ensalada de lentejas con cebolla y zanahoria con cebollino
Ensalada pasta pesto con filetes de tomate, aceitunas negras y piñones
Ensalada tabule con pepino, tomate, pimiento y hierbas aromáticas
Cóctel de gambas con cacahuets tostados y alfalfa
Ensalada con bacón, huevo, tomate, cebolla, maíz y vinagreta blanca
Ensalada de pollo con piña y espuma de curry
Ensalada de higos con jamón serrano y balsámico (tiempo de higos)

VEGGIE

Tortilla española con philadelphia y perejil
Surtido de quesos, uvas, galletas saladas, mantequilla y pan
Caracoles de hojaldre relleno con espinaca, queso feta y piñones
Terrina de verdura de la temporada con salsa remolada
Quiche de verduras con crema de brócoli

PESCADOS

Rosas de salmón ahumado con copos de queso cabra y eneldo
Salmón bella vista con mousse de rábano picante (entero aprox.4kg)
Terrina de pescado blanco al estilo mediterráneo
Boquerones al ajo y perejil con tomate seco
Quiche de gambas y verduras con jengibre y mozzarella
Rollito de fajita relleno con atún, lechuga, cebolla, maíz y queso

CARNES

Quiche lorraine
Barquito de melón con jamón serrano y pimienta molida
Tabla de fiambres con jamón serrano, pavo frío, chorizo, salami, pate de pato
Pechuga de pavo ahumado con mango, brotes de soja y sésamo
Laminas de pollo en pesto con cubitos de tomate marinados
Roastbeef al punto con salsa tartara
Vitelo tonnato (solomillo lechal) con picada de charlota y alcaparra

CALIENTE

VEGGY (100g por persona)

Patatas al horno con romero
Puré de patatas trufado
Crema de calabaza y puerro con jengibre y picatoste
Estrudel asiático de verduras con salsa picante – dulce
Lasaña de verduras de la temporada

PESCADO (100g por persona)

Gambas al ajillo con guindillas
Curry rojo de gambas y verduras con arroz basmati
Rollitos de filete de pescado y langostino al cava con verdura
Salmon al hojaldre con crema de naranja y arroz basmati
Paella mixta con langostinos, marisco, pollo y conejo
Paella de pescado y marisco con rape y langostino

CARNE (100g por persona)

Filetes de pollo con crema de champiñones y vino blanco
Pollo al wok con verduras y arroz basmati
Pierna de cordero al horno con patatas al romero
Albóndigas con salsa de tomate y albahaca (por unidad)
Solomillo de ternera con salsa oporto y patatas gratinadas con calabacín

PAN & DIPS

Pan: Baguette, chapata e integral
Panecillos individuales 2 por persona
Alioli y aceitunas
Papadum (Pan hindú)
Mousse de aceituna negra

Barbacoas

VERDURA

Brocheta de tomate cherry, calabacín, champiñón y cebolla
Rodaja de berenjena con aceite de oliva al romero
Patata asada con especias del jardín

PESCADO

Brocheta de gambas con pimiento
Brocheta de rape con pimiento, cebolla y mango
Lomo de salmón con mantequilla de hierbas

CARNE

Salchichas argentinas
Choricitos picantes
Brocheta de pollo
Brocheta de cerdo marinado
Chuletas de cordero (2 unidades)
Brochetas de ternera con puerro, bacón y manzana
Brochetas de solomillo de ternera con puerro, bacón y manzana
Entrecote (200g)

SALSAS

Kétchup, mostaza, salsa barbacoa, chimichurri, salsa chili-dulce
Mantequilla de hierba
Salsa japonesa con soja, aceite de sésamo y cilantro
Crema de mostaza dulce (caliente)

Postres

Ensalada de frutas con marinada de grand manier
Tiramisù casero
Yogurt griego con miel y nueces caramelizadas
Quark cremoso con fresas y azúcar de vainilla
Panna cotta con coulis de frambuesa o mango
Tarta de queso fresco y limón con salsa frambuesa
Tartita de mousse de mandarina con virutas de chocolate
Tartita de mousse de arándanos con frutas del bosque
Tartita de mousse de mango con virutas de coco
Mousse de chocolate
Brownie de chocolate y almendras
Lagrima de chocolate con trufa y chocolate blanco
Tarta de de almendras Santiago
Sorbete de tu elección con cava
Sorbete de limón, naranja, mandarina, fresa, coco, piña o mango
Profiteroles rellenos de nata o trufa con salsa de chocolate
Torre de boda: Profiteroles con salsa de chocolate y fresas. Decorado con caramelo y servido encima de un cristal con pétalos de rosas y liliás (min 40)

Menús

MENU I

Gazpacho Andaluz con cubitos de gelatina de albahaca, confeti de verdura, huevo picado y picatoste



Chuletillas de cordero en costra de hierbas y verdura de la temporada y patatas al romero



Cremoso pastel de queso fresco con salsa frambuesa y una crujiente red de caramelo

MENU II

Bouquet de ensalada con bacón, espárragos verdes salteados, tomates cherry y piñones tostados



Popietas de lenguado al cava con salsa de mango, arroz crujiente al curry y brócoli con almendras tostadas



Vasito de panna cotta con vitutas de chocolate blanco y coulis de frambuesa

MENU III

Bouquet de ensalada con tiras de pesado en tempura y aliño japonés con sésamo



Curry rojo de gambas con verduras de la temporada y arroz basmati



Tartita de mousse de mango con virutas de coco

MENU IV

Vitello tonnato / Lonchas finas de solomillo lechal cubiertas con salsa de atún decorado con pepinillo, alcaparras y charlotas



Salmon con espinaca al hojaldre con crema hierbas aromáticas y variedad de arroces selectos



Torre de manzana caramelizada y bisquit dulce, helado de vainilla con virutas de nuez macadamia y salsa de frutas del bosque

MENU V

Crepe relleno con gambas, tomatitos cherry, albahaca y queso cremoso



Solomillo turnedó con salsa oporto acompañado con puré de patatas trufado y tomate gratinado relleno de queso y albahaca



Sorbete de mandarina con agua de rosas y cava

MENU VI

Torre de tomate pelado, mozzarella y albahaca con balsamico di modena



Ensalada templada de rape adobado con lima y jengibre



Pechuga de pato con salsa casis y graten de patatas



Sorbete con ensalada de frutas y paste de chocolate con almendras



Variación de quesos con uva, galletas saladas y pan

Desayunos y comida rápida para Empresas y Grupos

DESAYUNOS

Yogurt natural o de fruta
Quark cremoso con fresas y azúcar de vainilla
Cereales con leche
Surtido de galletas
Magdalenas
Croissant con mermelada, nutella, miel y mantequilla
Frutas variadas de la temporada
Salmón ahumado con eneldo y limón
Jamón, queso y pan
Jamón serrano con melón
Jamón serrano, salami y pan
Huevos revueltos y bacón

COMIDA O CENA RAPIDA

Coca: pimiento, atún o carne
Empanada: pimiento, atún o carne
Sándwich: Atún, jamón serrano, pavo frío o salami y queso
Bocadillos: Atún, jamón serrano, pavo frío o salami y queso
Hot Dog con cebolla frita, queso, ketchup, mayonesa y mostaza
Pan de pita con carne picada, lechuga, maíz, cebolla y zanahoria

Bebidas

SIN ALCOHOL

Agua natural 1,5 l.
Agua natural 33cl
Agua con gas 1,25l.
Cola, Fanta, Sprite, Nestea 33cl
Zumoz Kasfruit 1l.
Zumoz Granini 1l.
Zumoz Granini mini 20cl
Cafe, leche, azúcar
Te, verde, menta o manzanilla
Cola cao o nesquik

APERITIVOS

Kir Royal
Sangria Blanca 1L.
San Miguel, Estrella Damm 33cl
San Miguel, Heinekén 25cl
Estrella Damm barril 50l.
Estrella Damm barril 30l.

CAVAS

Castell Blanc Rose
Frexinet Gran Cordon negro Brut
Frexinet Carta Nevada Brut
Frexinet Brut Nature
Ana de Codorniu
Roger Goulart Brut Nature

CHAMPAGNES

Moët Chandon brut imperial
Veuve Clicouot

VINO BLANCO

Dunviro (rioja)
Hoya de cadenas (utiel-requena)
Finca del mar Chardonnay (utiel-requena)
Viña Sol (catalunya)
Protos Verdejo
Can Rich (ibiza)
C. Monjardin Chardonnay (navarra)
Raimat Chardonnay (costers del segre)
Enate 234 (somontano)
Martin Codax (albariño)
Fillaboia 100% (albariño)

VINO ROSADO

Lambrusco (italia)
Dunviro (rioja)
Finca del Mar (utiel-requena)
Peñascal
Hoya de cadenas (utiel-requena)
Lancer (espumante)
Protos (ribera duero)
Can Rich (ibiza)
Enate (somontano)

VINO TINTO

Viña Albali Crianza (valdepeñas)
Finca del mar Tempranillo (utiel-requena)
Finca del mar Merlot (utiel-requena)
Dunviro Cosecha (rioja)
Dunviro Crianza (rioja)
Viña Albali Reserva (valdepeñas)
Raimat Roble (costers del segre)
Viña Mayor Roble (ribera duero)
Viña Mayor Crianza (ribera duero)
Cune Crianza (rioja)
Protos Roble (ribera duero)
Enate Unico (somontano)
Enate Crianza (somontano)
Can Rich Joven (ibiza)
Can Rich Crianza (ibiza)
Arzuaga Crianza (ribera duero)
Pesquera Crianza (ribera del duero)

COMBINADOS

Absolut + refresco botella de cristal 0,2
JB + refresco botella de cristal 0,2
Cacique + refresco botella de cristal 0,2
Gin + refresco botella de cristal 0,2
Combinado con red bull
Beylis con hielo 4cl
Hierbas ibicencas con hielo 4cl
Sun set dream (vodka, licor melocoton, zumo naranja, piña, grenadina)
Chaipiriña clasica, frambuessa o mango