

Viena Capellanes

- EVENTOS -



Viena Capellanes

-EVENTOS-

Confíanos tu evento o celebración.
Cuidamos todos los detalles para que
puedas disfrutar de tus invitados sin
preocuparte de nada más.

El éxito de tu celebración es nuestra premisa.

Nosotros te ayudamos a elegir

Jesús González Esteve: jesusgonzalez@vienacatering.com

Liz Alejandra Franco Murcia: liz@vienacatering.com

Teléfono: 670 50 19 89





Viena Capellanes

COCKTAIL DE BIENVENIDA

-FRÍOS-

(A ELEGIR 6)

Cucharita de salmón marinado en aceite de cítricos

Bombón de foie y oro sobre cama de manzana y balsámico

Bocado de bacalao envuelto en piquillo y ajo negro

Vasito de guacamole con tomatitos aliñados y mozzarella

Pintxo de ventresca con mahonesa y cebolla crujiente picante

Enrollado de pollo al limón y tomillo

Bocado de gelee de marisco con crema de eneldo fresco

Piruleta de foie

Brocheta de queso Payoyo en aceite con crema de tomate y monte

Vasito de queso brie con manzana y lascas de jamón ibérico



Viena Capellanes

COCKTAIL DE BIENVENIDA

-CALIENTES-

(A ELEGIR 5)

Rosa de alcachofa frita con mahonesa de anchoa

Carpaccio de pulpo sobre crema de patata

Timbal de pan de mostaza con solomillo y crema de foie

Mini panecillo de presa ibérica con pimiento y cebolla

Croqueta de jamón

Croqueta de salmorejo

Croqueta de guacamole

Croqueta de cecina

Croqueta de ternera y piquillo

Mini bao de pato con naranja y teriyaki

Mini blini caliente de queso y tartufo

Brocheta de pollo con aceite, miel y limón

Bocado de pulled pork con salsa teriyaki



Viena Capellanes

ESTACIONES

IBERICA: Jamón ibérico de cebo* cortado a cuchillo, cecina de Astorga con AOVE ahumado, almendra Marcona tostada, picos de Jerez, pan feo y regañás. Incluye cortador de jamón. Precio: **790€**.

*Extra jamón de bellota D.O. Los Pedroches . Suplemento **+300€**.

QUESOS EUROPEOS : Manchego D.O., Brie francés con trufa, Gruyere suizo, San Simón gallego D.O., Pecorino italiano, Cheddar inglés, Gouda holandés, Tilsiter austriaco, Parmesano Regiano italiano. Uvas, frutos rojos, nueces, membrillo, mango, tostas y panecillos. Precio: **6€ por persona***.

BUFFET DE VASITOS: De calabaza con gambas al ajillo, salpicón de mariscos, salmón y salsa Gravlax, crema de tomate con croutons y jamón ibérico. Precio: **5€ por persona***.

HEALTHY : Vasitos de crudités con hummus, creps de espinacas y soja texturizada, vasitos de salmorejo cordobés y mini tostas de hummus de berenjena y pesto rojo. Precio: **5€ por persona***.

VIP: CON MUCHO HUMO: Salmón ahumado marinado, bacalao, anchoa y atún , huevas de mújol, encurtidos, tostas, blinis y crema agria. Precio: **12€ por persona***.

VIP: OSTRAS PEDRÍN: Buffet de ostras abiertas al momento . Precio: **Según mercado***.

SHOWCOOKING HUEVOS CODORNIZ : Huevos fritos al momento con panceta ibérica, gulas, cata de morcilla y queso brie trufado. (Elegir dos bases). Precio: **6€ por persona***.

SHOWCOOKING FOIE EN ALGODÓN DE AZUCAR: Piruletas de foie (pato y oca) en algodón de azúcar, hechos al momento. ¡¡UN ESPECTACULO!! . Precio: **8€ por persona***.

* mínimo 100 invitados y por el total de todos los comensales adultos



Viena Capellanes

ESTACIONES

SHOWCOOKING TEX MEX: Platitos de nachos con queso cheddar y pico de gallo, tacos del Capellán, mini hamburguesas y chili con carne. Precio: **5 € por persona***.

SHOWCOOKING CRUJIENTE : Croquetas de Jamón Ibérico, arroz con alioli y cecina, Langostinos en tempura y mini pechuguitas Villaroy. Precio: **6 € por persona***.

SHOWCOOKING VIP: SUSHI MAN: Selección de sushi realizado in situ por nuestro Sushiman. Nigiri, maki y futomaki flambeado con ensalada de wakame. 5 piezas ppp. Precio: **8 € por persona***.

SHOWCOOKING VIP: ESENCIA GALLEGA: Pulpo a feira cortado al momento en tablitas, con cachelos y empanada de zamburiñas. Precio: **10 € por persona***.

CERVEZAS: Cervezas La Virgen, cerveza alemana de trigo, cerveza negra, Mahou y Coronita, con cucuruchos de patatas fritas. Precio: **4 € por persona***.

LIMONADA Y TÉ FRÍO: Limonada y té frío en tanque rustico de cristal con decoración natural. Precio: **2,5 € por persona***.

VERMUT DE MADRID: Degustación de vermut rojo de Madrid (con Enebro y Naranja) y blanco, acompañado de las mejores berenjenas de Almagro y piparras de Ibarra. Precio: **4 € por persona***.

VIP GLAMOUR: Möet Chandon con bombones artesanos Viena Capellanes. Precio: **19 € por persona***.

VIP JOYAS DULCES VIENA: Macarons, petisús, financieros, Meras, brownie, Sacher, vasitos, mini croissants de chocolate, bombones de regaliz y corazones de frambuesa. Precio: **6 € por persona***.

* mínimo 100 invitados y por el total de todos los comensales adultos.



Viena Capellanes

PRIMER PLATO

(A ELEGIR)

Crepes rellenos de rape y langostinos con salsa de carabineros

Salmorejo con teja de pan crujiente y perlas de aceite de oliva

Tatín de manzana y foie con gelatina de oporto y almendras

Crema de tibia de trigueros con blini y huevas de salmón

Verduras asadas de temporada con virutas de Idiazabal y jamón ibérico

Crema de boletus, Idiazabal ahumado y huevo poché

Tar tar de salmón, huevas y crema de limón

Ravioli de setas, langostinos y romanesco ligera

Ensalada de pato con queso de cabra y salsa de naranja

Burrata con tar tar de tomate, aceituna y albahaca

Corte de verduras con foie micuit y vino dulce

Bogavante con brotes tiernos, vinagreta de mango y frutos secos



Viena Capellanes

SEGUNDO PLATO

(A ELEGIR)

Carrillera ibérica con galleta de hojaldre y parmesano, calabaza y toffee salado

Confit de pato con cous cous y salsa miel y mostaza

Lubina al horno con jalea de tomate y juliana de verduras al wok

Bacalao confitado, queso tierno en aceite y tomillo y cremoso de manzana

Solomillo a la plancha con foie, verduritas de temporada y salsa al calvados

Lingote de cochinillo confitado, melocotón caramelizado y jugo de ibérico

Carrilleras de ibérico glaseadas con tatin de patata y parmesano

Taco de vaca madurada laminada con brotes de rúcula y aliño de piñones

Lomo de merluza con crema de chipirón y crujiente de parmesano

Caldereta de rape y patatitas tiernas

Merluza en salsa verde con berberechos y gelatina de limón

Corvina asada con brotes tiernos, fresas maceradas al balsámico y puré de boniato



Viena Capellanes

POSTRES

(A ELEGIR)

Lemon pie con merengue y frutos rojos
Mousse de mango y Financier de pistacho
Semi frio de frambuesa y nueces de macadamia
Tarta sachertorte Viena y caracas de naranja
Milhojas de crema de coco y frambuesas
Carrot Cake con brochetas de piña al chocolate
Sable con fruta de la pasión, chocolate y Especias

BODEGA Y BEBIDAS

Vino Blanco Montejuelo (D.O. Verdejo)* / La Trucha (D.O. Riaz Baixas)*
Vino Tinto Beronia Crianza (D.O. Rioja)* / Pruno (D.O. Ribera del Duero)*

Cerveza Mahou cinco estrellas
Cerveza sin alcohol
Refrescos (Coca Cola, Fanta de Naranja y Limón)
Agua Mineral
Zumos de Naranja y Tomate
Café e infusiones

*Nuestro enólogo está a su disposición para aconsejarles sobre otras opciones de nuestra bodega en función del tipo de banquete elegido.



Viena Capellanes

MENÚ INFANTIL

(A ELEGIR ENTRE)

Súper Combinado

Croquetas de jamón Ibérico, mini hamburguesas de ternera, espetos mini de pollo especiado con salsa barbacoa, mini pizza york y queso
Rueda rústica de boloñesa con bacon al graten de queso

Primer Plato

Aperitivo en mesa:
Jamón, Lomo, Queso, Croquetas

Segundo Plato

Escalope con patatas fritas

Postre

Tarta de celebración y nuestras Meras de chocolate personalizadas para la ocasión

Bebidas

Refrescos (Coca Cola, naranja, limón) y agua mineral



Viena Capellanes

NUESTRO MENÚ DE BODA INCLUYE:

- Cocktail de bienvenida (eligiendo 6 fríos y 5 calientes)
- 2 Estaciones de comida a elegir
- 1 Estación de Cervezas
- Elección de un primer plato de nuestra carta
- Elección de un segundo plato de nuestra carta
- Postre Joyas Dulces Viena, (posibilidad de elegir 2 variedades)
- Carta de bebidas
- Barra libre 3h incluidas en las 8h de servicio.
- Recena Viena capellanes, (Mini sándwiches, Pietro, Mini molletes, etc.)
- Elección de vajilla y mantelería
- Decoración de Estaciones.
- Menús especiales, alérgenos, intolerancias, vegetarianos, veganos...
- Pergaminos menús.
- Listado y plano comensales.
- Asesoramiento protocolo antes y durante el evento.
- Duración del servicio. 8h desde el inicio.
- Mesa de prueba para 6 comensales (mínimo invitados 100 comensales)



Viena Capellanes

NO INCLUIDO EN EL PRESUPUESTO

Estaciones adicionales de comida o bebida.

Sorbete. 4,00€ por comensal (consultar opciones).

Hora extra barra libre (10,00€ por persona siendo por el total de comensales y teniendo que cerrarse antes del servicio)

Bebidas Premium.

Extra menaje Premium.

Consulte nuestro listado de colaboradores:

- Decoración Floral
- Fotógrafo
- Dj
- Servicio Autobús

...







Viena Capellanes
-EVENTOS-

Viena Capellanes