

**Tierra Norte**  
*Catering Sostenible*



**Cenas de Gala**



## APERITIVOS

- Brocheta de gambón y piña lacada con aceite de estragón
- Brocheta de solomillo de salmón ahumado del Nalón con perla de mozzarella fresca y aceite de eneldo
- Brocheta de pulpo del pedreru con aceite de ajo y pimentón.
- Trago de bloody mery de fresa (tomate de la tierra y fresas de Candamo)
- Tosta de emberzado con crema de pera
- Tosta de bocarte escabechado con verduritas escalibadas
- Tosta de pastel de cabracho con mayonesa de curri
- Tosta de pastel de centollo con mayonesa de mostaza
- Cuadrados de empanada de pitu de caleya
- Mini tortos de maíz rellenos de cecina y queso de cabra
- Mini tortos de maíz con picadillo de matanza y crema de afuega'l pitu
- Mini tortos de maíz rellenos de picadillo de Gochu Astur-celta y crema de Gamoneu
- Mini hamburguesa de ternera asturiana ecológica con crema de manzana
- Croquetas de oricios
- Croquetas de compango
- Croquetas de cabrales
- Croquetas de jamón ibérico
- Croquetas de boletus
- Fritos de merluza del pincho con mayonesa de soja



## ENTRANTES

- Ensalada de bogavante con mayonesa hecha con cítricos y su coral
  - Ensalada de pitu de caleya escabechado, avellanas, nueces y picatostes
  - Salpicón de centollo, gambón, navajas y buey de mar
  - Crema de nécoras y centollo con crujiente de puerros
  - Pata de pulpo a la brasa con parmentier de patata
  - Risotto de oricios y bogavante
- 

## PESCADOS

- Pixín (rape) asado con salsa de oricios
- Meluza del pincho rellena de mariscos del Cantábrico
- Lubina salvaje con muselina de sidra brut nature y dados de berenjena horneados



## CARNES

- Solomillo de ternera asturiana ecológica con trigueros y espuma de calabaza
  - Entrecot de ternera asturiana con puré de ajos tiernos y guarnición de setas de alta montaña
  - Lechazo asado al estilo tradicional con patatinos y pimientos confitados
- 

## POSTRES

- Cheesecake de queso de “Vidiago”, galleta Oreo y crema ecológica de arándanos
- Milhojas de manzana con helado de arroz con leche
- Carbayón (postre típico de Oviedo) con helado de manzana asada



## BODEGA

- Vino tinto D.O Somontano “Montesierra”
- Vino blanco D.O Verdejo Somontano “Montesierra”
- Sidra Brut nature D.O “E.M”
- Agua mineral con y sin gas
- Cerveza con y sin alcohol
- Refrescos
- Café y **bombón serigrafiado con logo del evento**

*Precio de venta (1 aperitivo + 1 entrante + carne o pescado + postre + bodega)*

**70,00€** /<sub>pax + IVA</sub>

*(Si quiere aumentar el número de aperitivos se incrementará el precio en 3,00€/ pax + IVA por cada aperitivo elegido)*

*Precio de venta (1 aperitivo + 1 entrante + carne + pescado + postre + bodega)*

**95,00€** /<sub>pax + IVA</sub>

*(Si quiere aumentar el número de aperitivos se incrementará el precio en 3,00€/ pax + IVA por cada aperitivo elegido)*



**INCLUIDO EN PRECIO:**

Menaje, cristalería, mantelería y mobiliario

Servicio de camareros

Montaje y desmontaje

**CONTRATACIÓN:**

Se considera aprobado el presupuesto y reservada la fecha una vez se haya abonado el 50% del servicio en concepto de fianza.

Se abonará el 50% restante con la emisión de la factura final.

Forma de pago mediante transferencia o ingreso al nº cc

**ES98-0030 -7049 -15 -0001345271**

Última confirmación de asistentes 48 horas antes del evento