

Tierra Norte
Catering Sostenible



Cócteles de la Tierra



OPCIÓN

1

- Mini ensalada de tronco de bonito del norte y aliño de miel y mostaza
- Brocheta de gambón y piña lacada con aceite de estragón
- Tosta de emberzado con crema de pera
- Trago de crema de nécoras con crujiente de puerros. **Plato caliente**
- Bandejas de embutidos asturianos (chosco de Tineo, jabalí y ciervo)
- Cuadrados de empanada de pitu de caleya
- Croquetas de oricios. **Plato caliente**
- Mini cachopo de ternera asturiana ecológica con crema de queso “Rey Silo”. **Plato caliente**

- Cazuelita de arroz con leche con crema de manzana reineta
- Bombón con logo serigrafiado del evento

- Bodega
 - *Vino tinto D.O Somontano “Montesierra”*
 - *Vino blanco D.O Verdejo Somontano “Montesierra”*
 - *Agua mineral con y sin gas*
 - *Cerveza con y sin alcohol*
 - *Refrescos*

Precio de venta

25,00€ /pax + IVA



OPCIÓN

2

- Mini ensalada de tronco de bonito del norte y aliño de miel y mostaza
- Brocheta de gambón y piña lacada con aceite de estragón
- Tosta de emberzado con crema de pera
- Mini cazuelita de verdinas con calamares de potera. **Plato caliente**
- Trago de crema de nécoras con crujiente de puerros. **Plato caliente**
- Bandejas de embutidos asturianos (chosco de Tineo, jabalí y ciervo)
- Buffet de quesos asturianos (La Peral, ahumado de Pría, Afuega'l pitu, Abredo)
- Cuadrados de empanada de pitu de caleya
- Croquetas de oricios. **Plato caliente**
- Mini cachopo de ternera asturiana ecológica con crema de queso "Rey Silo". **Plato caliente**

- Cazuelita de arroz con leche con crema de manzana reineta
- Bombón con logo serigrafiado del evento

- Bodega
 - *Vino tinto D.O Somontano "Montesierra"*
 - *Vino blanco D.O Verdejo Somontano "Montesierra"*
 - *Agua mineral con y sin gas*
 - *Cerveza con y sin alcohol*
 - *Refrescos*

Precio de venta

31,00€ /pax + IVA



OPCIÓN

3

- Mini ensalada de tronco de bonito del norte y aliño de miel y mostaza
- Brocheta de gambón y piña lacada con aceite de estragón
- Tosta de emberzado con crema de pera
- Tosta de bocarte escabechado con verduritas escalibadas
- Mini cazuelita de verdinas con calamares de potera. **Plato caliente**
- Trago de crema de nécoras con crujiente de puerros. **Plato caliente**
- Bandejas de embutidos asturianos (chosco de Tineo, jabalí y ciervo)
- Buffet de quesos asturianos (La Peral, ahumado de Pría, Afuega'l pitu, Abredo)
- Cuadraditos de empanada de pitu de caleya
- Croquetas de oricios. **Plato caliente**
- Mini tortos de maíz rellenos de cecina y queso de cabra. **Plato caliente**
- Mini hamburguesa de ternera asturiana ecológica con confitura de castaña. **Plato caliente**
- Mini cachopo de ternera asturiana ecológica con crema de queso "Rey Silo". **Plato caliente**

- Cazuelita de arroz con leche con crema de manzana reineta
- Bombón con logo serigrafiado del evento

- Bodega
 - *Vino tinto D.O Somontano "Montesierra"*
 - *Vino blanco D.O Verdejo Somontano "Montesierra"*
 - *Agua mineral con y sin gas*
 - *Cerveza con y sin alcohol*
 - *Refrescos*

Precio de venta

35,00€ /pax + IVA



OTROS PLATOS

- Mini ensalada de manzana, avellana, tomate de la tierra y aliño de sidra
- Mini ensalada de pitu de caleya escabechado con bacon frito, nueces y picatostes
- Cazuelita de salpicón de mariscos del Cantábrico

- 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

- Tosta de pastel de cabracho con mayonesa de curri
- Tosta de pastel de centollo con mayonesa de mostaza

- Trago de bloody mery de fresa (tomate de la tierra y fresas de Candamo)
- Trago de gazpacho de manzana

- Cazuelita de fabada asturiana. **Plato caliente**
- Cazuelita de arroz a la porruana. **Plato caliente**
- Cazuelita de chipirón encebollado. **Plato caliente**
- Cazuelita de chorizo criollo con crema de afuega'l pitu. **Plato caliente**
- Deditos de carrillera de ternera asturiana ecológica con reducción de vino de Cangas.
Plato caliente

Precio de venta

3,00€ /pax + IVA



OTROS PLATOS

- Croquetas de compango. **Plato caliente**
 - Croquetas de cabrales. **Plato caliente**
 - Croquetas de jamón ibérico. **Plato caliente**
 - Croquetas de boletus. **Plato caliente**
 - Fritos de pixín . **Plato caliente**
 - Mini tortos de maíz con picadillo de matanza y crema de afuega'l pitu . **Plato caliente**
 - Mini tortos de maíz rellenos de picadillo de Gochu Astur-celta y crema de Gamoneu. **Plato caliente**
 - Mini escalopines de ternera asturiana ecológica al cabrales . **Plato caliente**
 - Mini cachopo de ternera asturiana ecológica rellenas de cecina y queso cheddar . **Plato caliente**
 - Mini cachopo de ternera asturiana ecológica relleno de chosco de tineo y queso de los Beyos. **Plato caliente**
 - Mini cachopo de ternera asturiana ecológica relleno de jamón ibérico y queso manchego . **Plato caliente**
-
- Mini carbayones de almendra
 - Mini carajitos de avellana
 - Mini casadielles
 - Vasitos de yogurt ecológico con fresas de Candamo
 - Mini frixuelos rellenos de crema de manzana reineta y yogurt ecológico

Precio de venta

3,00€ /pax + IVA



NUESTROS CORNER

Precios para 100 pax

- Maestro quesero. **500,00€ + IVA**
- Cortador de jamón ibérico de bellota "Castro y González". **600,00€ + IVA**
- Tortos de maíz en directo. **300,00€ + IVA**
- Fabada asturiana en directo. **400,00€ + IVA**
- Elaborador de cachopos en directo. **500,00€ + IVA**
- Mesa de repostería asturiana. **500,00€ + IVA**



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