

*Tierra Norte*  
*Catering Sostenible*



**Comidas de trabajo**



## 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 troncos de bonito del norte, tomate de la tierra y vinagreta de frutos secos y aliño de miel y sidra
  - Ensalada de salmón ahumado del Nalón con queso fresco y vinagreta de eneldo
  - Ensalada de pitu de caleya escabechado, avellanas, nueces y picatostes
  - Salpicón de centollo, gambón y buey de mar
  - Gazpacho de manzana reineta y fresa de Candamo
  - Crema de nécoras con crujiente de puerros
  - Pata de pulpo a la brasa con parmentier de patata
  - Verdinas (alubia típica de Llanes) con calamares de potera
  - Fabada asturiana con su compango
- 

## PESCADOS

- Merluza del Cantábrico con crema de marisco y patata confitada
- Bacalao con muselina de pimientos del piquillo y ñokis con albahaca
- Lubina con bechamel de sidra brut nature y dados de berenjena horneados



## CARNES

- Carrillera de ternera ecológica asturiana con reducción de vino de Cangas y espuma de pimientos del Padrón
  - Entrecot de ternera con puré de ajos tiernos y guarnición de setas de alta montaña
  - Confit de pato con crema fina de manzana reineta y castañas confitadas
  - Cachopo de ternera ecológica relleno de chosco de “Tineo” y queso “Ahumado de Pría”
  - Secreto de “gochu asturcelta D.O” con tartar de calabacín, aceituna negra y berenjena
- 

## 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”
- 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)*

**52,00€** /<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