

*Tierra Norte*  
*Catering Sostenible*



**Vinos Españoles**



OPCIÓN

1

- Mini tоста de queso “ahumado de Pría” con anchoa de “Santoña”
- Brocheta de gambón y piña lacada con aceite de estragón
- Tartaleta de brandada de bacalao y hummus
- Trago de bloody mary de fresas de “Candamo”
- Cucharita de pulpo del pedreru con aceite de ajo y pimentón
- Cuadrados de empanada de pitu de caleya
- Mini wrap relleno de manzana reineta y cabrales
  
- Bombón con logo serigrafiado del evento
  
- 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*

*Precio de venta*

**17,00€** /pax + IVA



OPCIÓN

2

- Mini tosta de queso “ahumado de Pría” con anchoa de “Santoña”
- Mini tosta de pastel de centollo con mayonesa de mostaza
- 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
- Tartaleta de brandada de bacalao y hummus
- Trago de bloody mary de fresas de “Candamo”
- Cucharita de pulpo del pedreru con aceite de ajo y pimentón
- Cuadraditos de empanada de pitu de caleya
- Mini wrap relleno de manzana reineta y cabrales
  
- Bombón con logo serigrafiado del evento
  
- 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*

*Precio de venta*

**23,00€** /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

*Precio de venta*

- 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**

**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



## NUESTRO 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