



CATERING RUTA JACOBEA

Eventos

Servicios especiales

Aperitivo

Pulpo á Feira con pulpeiro/a

Preparación en caldera de cobre a la vista del cliente.

Plancha de Bivalvos

Preparación en vivo de berberechos, navajas y zamburiñas.

Salmón marinado al corte

Delicioso salmón noruego marinado por nuestro chef sobre tostas con aderezos especiales.

Show cooking o Stand de sushi

Elaborado en el momento de la degustación por un cocinero especializado en cocina oriental o montaje original con distintas variedades para que cada invitado se sirva.

Estación de quesos con nueces y uvas

Selección de quesos gallegos a disposición de los asistentes.

Estación de ibéricos con pan de aldea

Selección de Embutidos Ibéricos de alta gama para los más exigentes.

Buffet de crudités

Bastoncillos de verdura fresca con exquisitas salsas.

Mimosa Bar

Crea tu propio cocktail mimosa (zumos de frutas con cava y fruta fresca).

Pimientos de Padrón

En temporada, y fritos a la vista del cliente se prepara este clásico de la gastronomía tradicional Gallega.

Buffet de medianoche

Salado

Minipulgas de ibéricos

Minisandwiches

Salmón

Paté

Vegetal

Jamón y queso

Brochetas de fruta fresca

Dulce

Bastones de brownie de chocolate

Bocaditos de almendra

Nubes de frutas

Cake Pops

Algo refrescante...

Coctelería clásica

Disfrute de las especialidades de la coctelería clásica de la mano de nuestro barman.

Kir Royal

Crema de cassis y cava

Margarita

Tequila, cointreau y zumo de limón

Daiquiri

Ron blanco y zumo de limón

San Francisco (sin alcohol)

Zumo de naranja, limón, piña y granadina

Manhattan

Bourbon, vermouth rojo y angostura

Carrito de helados

Carro clásico italiano con el que sorprender y refrescar a sus invitados

Snow cones

Ricos helados de hielo con sirope de sabores.

Buffet de frutas

Stand con extensa variedad de frutas cortadas y preparadas para refrescarse durante el baile.

Algo dulce...

Fuente de chocolate

Se ofrece durante la Barra Libre acompañada de brochetas de fruta fresca, nubes y regaliz.

Candy Bar

Ponemos a su disposición una barra personalizada de tarta fondant, cupcakes, cake pops, galletas, chocolates y dulces.

Buffet de donuts

Stand con una selección de donuts variados de colores y sabores

Manifestación de nubes

Espacio diseñado para tomar los clásicos "marshmallows" calentándolos al fuego y aderezándolos con vermicelli de colores, almendra, chocolate, etc.

Chocolatada con churros y cookies



Muerte por chocolate

Frutas con Chocolate, conguitos, bombones, brownie de chocolate, cake pops y Piruletas de Gofre recién hechas aderezadas con Chocolate Caliente.

Filloeira

Las tradicionales preparadas en vivo para aderezar con deliciosos acompañamientos.

Buffet de preparación de cupcakes

Espacio para personalizar tus cupcakes con distintos toppings y coberturas para hacerlos al gusto de cada uno.

Buffet de gominolas

Selección de golosinas para personalizar y endulzar la barra libre.

Manzanas con caramelo

Máquina de palomitas

Máquina clásica para disfrutar de palomitas recién hechas.



Algo salado...

Puesto de minihamburguesas

Puesto de preparación en vivo de deliciosas minihamburguesas con distintas guarniciones.

Fish & Chips

Dale estilo "British" a tus eventos con las clásicas patatas con pescado rebozado.

Montaditos & Mini Hot Dogs

De lomo, bacon y salchicha frankfurt

Castañas asadas

Para las bodas de otoño e invierno, os proponemos las clásicas castañas asadas montados en cucuruchos de papel.

Recena a la "Italiana"

Spaguettada con dos salsas y pizzas para recargar fuerzas durante el baile.

Catering Ruta Jacobea

Lavacolla, 41 - Santiago de Compostela
15820, A Coruña

www.rjacobea.es
