



EVENTOS CORPORATIVOS



SANTACRUZ
CATERING

SANTACRUZ CATERING ES MUCHO MÁS QUE UN SERVICIO DE CATERING CONVENCIONAL; ES UNA EXPERIENCIA CULINARIA ENVOLVENTE. OFRECEMOS COMIDA DELICIOSA, CUIDADOSAMENTE ELABORADA PARA SORPRENDER LOS PALADARES. NUESTRO EQUIPO ES CONOCIDO POR SER ATENTO Y AMIGABLE. NOS ASEGURAMOS DE QUE CADA INVITADO SE SIENTA ESPECIAL, CREANDO UN AMBIENTE CÁLIDO Y ACOGEDOR. CREAMOS UNA EXPERIENCIA COMPLETA QUE ELEVA CUALQUIER EVENTO A OTRO NIVEL.



SANTACRUZ
CATERING



SANTACRUZ

CATERING

SERVICIOS

SANTACRUZ CATERING NO ES SOLO UN SERVICIO DE CATERING PARA TU EVENTO, ES UNA EXPERIENCIA ENVOLVENTE QUE VA MÁS ALLÁ DE LA COMIDA. DELICIOSOS APERITIVOS CUIDADOSAMENTE PREPARADOS SON SERVIDOS POR UN EQUIPO QUE SE DISTINGUE POR SU AMABILIDAD Y ATENCIÓN AL DETALLE, ASEGURÁNDOSE DE QUE CADA INVITADO SE SIENTA CUIDADO Y DISFRUTE AL MÁXIMO.



SANTACRUZ
CATERING



EVENTOS CORPORATIVOS

EN SANTACRUZ CATERING, NOS ESFORZAMOS POR HACER REALIDAD EL EVENTO CORPORATIVO QUE USTED HA IMAGINADO. SEA CUAL SEA SU NECESIDAD DE CATERING, OFRECEMOS SERVICIOS CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS

OFRECEMOS SOLUCIONES PARA:

- COMIDAS Y CENAS DE EMPRESA*
- ACTIVIDADES DE TEAM BUILDING*
- JORNADAS DE PRENSA*
- RECEPCIONES PARA CLIENTES*

NOS ADAPTAMOS A CADA EVENTO, ASEGURÁNDONOS DE QUE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA REFUERCE SUS OBJETIVOS Y DEJE UNA IMPRESIÓN DURADERA.



MENÚ PERSONALIZADO

PERSONALIZAMOS CADA ASPECTO DE TU EVENTO, DESDE EL DISEÑO, LA DECORACIÓN Y HASTA EL MENÚ. EMPEZAMOS CON UNA HOJA EN BLANCO PARA QUE TÚ NOS INDiques QUÉ ES LO QUE TE GUSTA Y LO QUE NO, Y NOSOTROS LO CONVERTIMOS EN UNA REALIDAD DE MANERA EFICIENTE, ORIGINAL Y EXCLUSIVA.

OFRECEMOS:

- SHOW COOKING.*
- INGREDIENTES DE ALTA CALIDAD*
- DECORACIÓN PARA CADA EVENTO*
- ASESORÍA COMPLETA EN CADA ETAPA DEL PROCESO*

NUESTRO EQUIPO SE ENCARGA DE CADA DETALLE PARA CREAR UNA EXPERIENCIA QUE SEA FIEL A TU VISIÓN Y SORPRENDA A TUS INVITADOS.

COFFE 1

CAFÉ E INFUSIONES
ZUMO DE NARANJA CON PULPA

MINI PASTERERIA
MINI SANDWICH LAQUEADOS

COFFE 2

CAFÉ E INFUSIONES
ZUMO DE NARANJA CON PULPA

MINI CHAPATAS DE JAMÓN IBÉRICO Y
TOMATE NATURAL
CROISSANT DE PAVO Y QUESO EMENTAL

MINI PASTERERIA

COFFE 3

CAFÉ E INFUSIONES
ZUMO DE NARANJA CON PULPA
ZUMO NATURAL DE POMELO

WRAPS DE HUMMUS DE PIQUILLO CON
ZANAHORIA, PEPINO Y

HIERBABUENA

BRIOCHE DE SALMÓN CON PHILADELPHIA

MINI PASTERERIA
BROCHETA DE FRUTAS

COFFE 4

CAFÉ E INFUSIONES
ZUMO DE NARANJA CON PULPA
ZUMO NATURAL DE POMELO

WRAPS DE HUMMUS DE PIQUILLO CON
ZANAHORIA, PEPINO Y

HIERBABUENA

BRIOCHE DE SALMÓN CON PHILADELPHIA
CROISSANT DE PAVO Y QUESO AZUL

MINI PASTERERIA
BROCHETA DE FRUTAS

YOGURT GRIEGO CON FRUTOS ROJOS Y AVENA

COPA DE VINO ESPAÑOL

30 MIN

CHIPS VEGETALES CON MAHONESA DE TRUFA
LA GILDA EN MATRIMONIO
TARTAR DE SALCHICHÓN IBÉRICO SOBRE TORTA DE ACEITE
+++
BASTÓN PIZZAS SANTACRUZ
LOMITO IBERICO DE BELLOTA
QUESO CURADO CON NUECES Y CIRUELAS

45 MIN

COPA DE PROTOCOLO

LA GILDA EN MATRIMONIO
CHIPS VEGETALES CON MAHONESA DE TRUFA
SNACKS PIZZAS SANTACRUZ
++++
LOMITO IBERICO DE BELLOTA
TAQUITO DE MORCÓN IBERICO
QUESO CURADO CON NUECES Y CIRUELAS
++++
TOSTA DE ATÚN TARTUFADO
BRANDADA DE BACALAO CON ACEITE DE ACEITUNAS NEGRAS Y
HOJALDRE
BROCHETA DE TOMATE CHERRY CON PESTO Y ALBAHACA
TARTAR DE SALCHICHÓN IBÉRICO SOBRE TORTA DE ACEITE
TOSTA DE FOIE CON ALMENDRA PICADA Y PEDRO XIMENEZ

ENTRANTE + 2 PLATOS

ENTRANTE

SURTIDO DE CHACINA AL CENTRO

PRIMER PLATO

BISQUET DE CARABINEROS CON CRUDITE DE VERDURAS

SEGUNDO PLATO

CARRILLADA DE BUEY AL VINO TINTO CON SETAS Y PERMANTIER

POSTRE

TIRAMISÚ ARTESANAL
CAFE E INFUSIONES

BODEGA:

VINO TINTO BERONIA CRIANZA
VINO BLANCO BERONIA VERDEJO
MANZANILLA EN RAMA
REFRESCOS Y CERVEZA

ENTRANTE + 2 PLATOS

ENTRANTE

SURTIDO DE CHACINA AL CENTRO

PRIMER PLATO

CREMA DE SALMOREJO CORDOBÉS CON HUEVO
PICADO Y JAMÓN **IBÉRICO**

SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA MARSALA Y
PATATAS BASTÓN

POSTRE

TARTA DE QUESO CON PEINETA DE CARAMELO

CAFE E INFUSIONES

BODEGA:

VINO TINTO BERONIA CRIANZA

VINO BLANCO BERONIA VERDEJO

MANZANILLA EN RAMA

REFRESCOS Y CERVEZA

COCTEL DE PROTOCOLO + 2 PLATOS

PRIMER PLATO

BACALAO CONFITADO CON ACEITUNAS
NEGRAS PURÉ TRUFADO Y CHERRI

SEGUNDO PLATO

CARRILLADA DE BUEY AL VINO TINTO CON
SETAS Y PERMANTIER

POSTRE

TIRAMISÚ ARTESANAL

CAFE E INFUSIONES

BODEGA:

VINO TINTO BERONIA CRIANZA

VINO BLANCO BERONIA VERDEJO

MANZANILLA EN RAMA

REFRESCOS Y CERVEZA

COCTEL DE PROTOCOLO + 2 PLATOS

PRIMER PLATO

CREMA DE SALMOREJO DE REMOLACHA CON
TOQUE DE AJO BLANCO Y ALMENDRA PICADA

SEGUNDO PLATO

PRESA IBÉRICA CON BONIATO, ESPARRAGOS Y
SAL NEGRA

POSTRE

TARTA DE QUESO CON PEINETA DE CARAMELO

CAFE E INFUSIONES

BODEGA:

VINO TINTO BERONIA CRIANZA

VINO BLANCO BERONIA VERDEJO

MANZANILLA EN RAMA

REFRESCOS Y CERVEZA

COCTEL DE PROTOCOLO + ENTRANTE + 2 PLATOS

ENTRANTE

ZAMBURIÑAS CON PICADA DE LANGOSTINOS AL AJILLO

PRIMER PLATO

LOMO DE LUBINA SOBRE CREMA DE GAMBÓN Y
CRUJIENTE DE PUERRO

SEGUNDO PLATO

CONFIT DE PATO, COMPOTA DE CIRUELA, MIEL Y
CEBOLLA ENCURTIDA

POSTRE

SEVILLA Y SUS TRADICIONES (EN FORMATO MINI
TORRIJA, PESTIÑO, LECHE FRITA Y PIONONO)

BODEGA:

VINO TINTO BERONIA CRIANZA
VINO BLANCO BERONIA VERDEJO
MANZANILLA EN RAMA
REFRESCOS Y CERVEZA

GALA 6



COCTEL DE PROTOCOLO + ENTRANTE + 2 PLATOS

PRIMER PLATO

CORVINA CON CREMA DE ESPARRAGOS Y VERDURAS
SALTEADAS

SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO DE BUEY CON MANZANA ASADA Y FOIE AL
PX

POSTRE

MARQUESA DE CHOCOLATE CON SALSA DE PISTACHO

CAFE E INFUSIONES

BODEGA:

VINO TINTO BERONIA CRIANZA
VINO BLANCO BERONIA VERDEJO
MANZANILLA EN RAMA
REFRESCOS Y CERVEZA

COCTEL METROPOL

LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA
TARTAR DE SALCHICHON IBÉRICO SOBRE TORTA DE
ACEITE
QUESO PARMESANO CON PASAS Y NUECES

TOSTA DE ATÚN TARTUFADO
CHUPITO DE GAZPACHO DE MELÓN CON POLVO DE
BELLOTA

ENSALADILLA DE GAMBAS AL AJILLO CON PULPO
CARPACCIO DE TERNERA CON PARMESANO Y
VINAGRETA

TOSTA CRISTAL CON BOQUERON EN VINAGRE CON
GUACAMOLE

SALMOREJO DE REMOLACHA CON TOQUE DE AJO
BLANCO Y ALMENDRA PICADA

BIENMESABE GADITANO
BOQUERON FRITO
CROQUETAS DE COLA DE TORO
MINI BURGUER DE SOLOMILLO CON CHEDDAR

++++

BROCHETA DE FRUTAS



SANTACRUZ
CATERING

COCTEL SAN MARCO

LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA
TARTAR DE SALCHICHON IBÉRICO SOBRE TORTA DE ACEITE
QUESO PARMESANO CON PASAS Y NUECES

TOSTA DE ATÚN TARTUFADO
CHUPITO DE GAZPACHO DE MELÓN CON POLVO DE BELLOTA
ENSALADILLA DE GAMBAS AL AJILLO CON PULPO
CAPACCIO DE TERNERA CON PARMESANO Y VINAGRETA
TOSTA CRISTAL CON BOQUERON EN VINAGRE CON
GUACAMOLE
SALMOREJO DE REMOLACHA CON TOQUE DE AJO BLANCO Y
ALMENDRA PICADA

BIENMESABE GADITANO
BOQUERON FRITO
CROQUETAS DE COLA DE TORO

PITA DE CORVINA CON SALSA AGRIDULCE
MINI GOFRE DE COCHINITA PIBIL CON CEBOLLA ENCURTIDA
MINI BURGUER DE SOLOMILLO CON CHEDDAR

CAZUELA DE CARRILLADA IBÉRICA AL VINO TINTO

++++

SURTIDO DE VASITOS DULCES



SANTACRUZ
CATERING

COCTEL SANTA CRUZ

LOMITO IBERICO DE BELLOTA
TARTAR DE SALCHICHON IBERICO SOBRE TORTA DE ACEITE
CHICHARRÓN DE CADIZ
SURTIDO DE QUESOS NACIONALES CON MERMELADAS Y PASAS

TARTAR DE SALMON Y AGUACATE
GAZPACHO DE LECHE DE TIGRE
TOSTA DE ATUN TARTUFADO
BRANDADA DE BACALAO CON ACEITUNAS NEGRAS SOBRE
HOJALDRE
PAN RUSTICO DE ANCHOA OO CON TOQUE DE AOVE
TATAKI DE ATUN CON SESAMO NEGRO
SALMOREJO CORDOBÉS CON HUEVO Y POLVO DE BELLOTA

CHOCO DE HUELVA
PULPO FRITO CON MAHONESA DE KIMCHI
PASTELA ARABE ARTESANAL
CROQUETAS DE COLA DE TORO

BROCHETA ALCACHOFAS CON SALSA MOZARABE
BROCHETA DE SOLOMILLO CON VERDURAS Y SALSA MARSALA

CAZUELA DE ARROZ DE RAPE Y LANGOSTINOS
CAZUELA DE CARRILLADA IBÉRICA AL VINO TINTO

++++

SURTIDO DE VASITOS DULCES



SANTACRUZ
CATERING

INCLUIDO EN EL MENÚ

PERSONAL DEL SERVICIO CUALIFICADO

1 JEFE DE SALA

SERVICIO DE CAMAREROS

MOBILIARIO NECESARIO PARA EL SERVICIO OPTIMO

MANTELERIA, MENAJE, CUBERTERIA Y CRISTALERIA LINEA SANTACRUZ

MENÚS CON INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

DECORACION BASICA 1 CENTRO DE MESA POR CADA 10 COMENSALES

NO INCLUIDO EN EL MENÚ

CANON DE USO DEL ESPACIO ELEGIDO POR EL CLIENTE

PAPELERIA (MINUTAS, PROTOCOLO DE MESA, ETC)

EL PRECIO DEL ALQUILER DEL ESPACIO

EL PRECIO DEL ALQUILER DE CUALQUIER ELEMENTO ADICIONAL
REQUERIDO POR EL CLIENTE

ELEMENTOS DECORATIVOS ADICIONALES A LAS NECESIDADES DEL
SERVICIO



SANTACRUZ
CATERING

SERVICIOS EXTRAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100%: 580 € (1 PIEZA POR CADA 80/100 COMENSALES)

ESTACIÓN DE QUESOS: 4 €/COMENSAL

ESTACIÓN DE CHACINAS Y ENCURTIDOS DE LA TIERRA: 6 €/COMENSAL

ESTACIÓN DE ARROCES (3 TIPOS): 6,5 €/COMENSAL

ESTACION MEXICANA: 6€/ COMENSAL

ESTACIÓN ITALIANA : 6€/ COMENSAL

MENÚ INFANTIL (APERITIVO COMÚN A LOS ADULTOS, CROQUETAS DE JAMÓN, POLLO MILANESA, PATATAS NATURALES Y HELADO): 26€/COMENSAL

PIZZAS PARA B. LIBRE: 3 €/COMENSAL

MONTADITOS ANDALUCES PARA B. LIBRE 2,5 €/COMENSAL (GRATIS A PARTIR DE LA CONTRATACIÓN DE LA QUINTA HORA DE B.L.)

CAFÉ E INFUSIONES: 2 €/COMENSAL

SORBETE DE LIMÓN: 2 €/COMENSAL

BARRAS DE AGUAS Y LIMONADAS: 2,5 €/COMENSAL

BARRA DE BOTELLINES HELADOS EN NIEVE: 2 €/COMENSALES

VENENCIADOR (INCLUYE MANZANILLA EN RAMA SANLUQUEÑA): CONSULTAR SEGÚN NUMERO DE COMENSALES.

RECEPCION DE CAVA PARA EL APERITIVO : 2,5 €/COMENSAL

BARRA LIBRE 2 HORAS 20€/ COMENSAL

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

EL INTERCAMBIO DE APERITIVO, PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS CON CUALQUIER REFERENCIA DE NUESTRO LISTADO DE SUGERENCIAS O EXTRAS ESTARÁ SUJETO A MODIFICACIONES EN EL PRECIO FINAL.

PARA UN NÚMERO DE INVITADOS INFERIOR A 50 INVITADOS, SE REVISARÁN LOS PRECIOS AL ALZA

TODOS LOS PRECIOS SON +IVA (10%)

PARA LA CONFIRMACIÓN Y BLOQUEO DEL DÍA SE REALIZARÁ LA ENTREGA DE UNA SEÑAL DE 1500 EUROS CONTRA FACTURA PERSONALIZADA, INDICANDO NOMBRE COMPLETO, NIF Y DIRECCIÓN DE LAS PERSONAS QUE REALIZAN LA RESERVA.

EL NÚMERO DE INVITADOS SE DETERMINARÁ 15 DÍAS ANTES DEL EVENTO, SIENDO ESTE EL MÍNIMO A FACTURAR. PAGO DEL 60% DEL TOTAL DE LA FACTURA, MEDIANTE FACTURA FORMALIZADA, UN MES ANTES DEL EVENTO. LIQUIDACIÓN TOTAL EN LA SEMANA DE LA CELEBRACIÓN DEL EVENTO