



MENÚS SOCIAL



SANTACRUZ
CATERING



SANTACRUZ

C A T E R I N G



SOBRE NOSOTROS

SOMOS UNA EMPRESA DE CATERING, OFRECIENDO PLANIFICACIÓN Y DISEÑO. CON SEDE EN SEVILLA, AUNQUE TAMBIÉN TRABAJAMOS POR TODA ANDALUCÍA Y ALREDEDORES.

SIEMPRE A LA VANGUARDIA.

LA LOGÍSTICA Y EL SERVICIO SE ADAPTAN A LOS DETALLES MÁS ESPECÍFICOS DE CADA EVENTO; ASÍ COMO NUESTRO DISEÑO SE ADAPTA A TU GUSTO, DESDE LO TRADICIONAL HASTA LO MÁS INNOVADOR. HACEMOS REALIDAD LO QUE IMAGINAS.



SANTACRUZ
CATERING



SANTACRUZ

CATERING

CÓC

60 MINUTOS

LOMITO IBERICO DE BELLOTA

TARTAR DE SALCHICHÓN IBÉRICO SOBRE TORTA DE ACEITE

SURTIDO DE QUESOS CON 4 VARIEDADES, PANES, MERMELADAS Y FRUTAS

++++

TACO DE SALMÓN MARINADO CON PERLAS DE WASABI

ENSALADILLA DE PULPO SOBRE PAN DE CRISTAL

PAN RUSTICO DE BOQUERON EN VINAGRE SOBRE CAMA DE GUACAMOLE

CHUPITO DE GAZPACHO DE MELÓN CON POLVO DE BELLOTA

++++

CHOCO DE HUELVA

BIENMESABE GADITANO

BASTON DE BERENJENAS BAÑADAS EN MIEL DE CAÑA

CROQUETAS DE JAMON IBERICO

CANELONES DE COLA DE TORO

++++

AGUJA SOLOMILLO CON SALSA MASOMI

MINI BURGER DE BUEY CON CHEDDAR

++++

BODEGA:

BARRA DE BOTELLINES HELADOS VINO TINTO

VINO BLANCO MANZANILLA EN RAMA

REFRESCOS Y CERVEZA



SANTACRUZ
CATERING

TEL

LE SUGERIMOS

1

CÓCTEL DE 60 MINUTOS
SURTIDO DE QUESOS
BARRA DE BOTELLINES Y VINOS
PRIMER PLATO
SEGUNDO PLATO
POSTRE



2

CÓCTEL DE 60 MINUTOS
BUFFET DE ARROCES
BARRA DE BOTELLINES Y VINOS
PLATO PRINCIPAL
POSTRE



OPCIÓN I

CÓCTEL DE 60 MINUTOS

ARROZ CALDOSO CON RAPE Y LANGOSTINOS

++++

MEDALLÓN DE SOLOMILLO CON SALSA MARSALA Y
PATATAS AL ROMERO

++++

TIRAMISÚ ARTESANAL

BODEGA:

BARRA DE BOTELLINES HELADOS VINO TINTO

VINO BLANCO MANZANILLA EN RAMA

REFRESCOS Y CERVEZA



SANTACRUZ
CATERING

OPCIÓN 2

CÓCTEL DE 60 MINUTOS

BUFFET DE ARROCES:

ARROZ DE RAPE Y LANGOSTINOS

ARROZ DE PATO

RISOTTO DE BOLETUS Y FOIE DE OCA

++++

CARRILADA DE BUEY CON PARMENTIER DE PATATA
TRUFADA Y GUARNICIÓN DE VERDURAS

++++

TIRAMISÚ ARTESANAL

BODEGA:

BARRA DE BOTELLINES HELADOS VINO TINTO

VINO BLANCO MANZANILLA EN RAMA

REFRESCOS Y CERVEZA



SANTACRUZ
CATERING

CÓC

OPCIÓN 3

100 MINUTOS

LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA

TARTAR DE SALCHICHÓN IBÉRICO SOBRE TORTA DE ACEITE

QUESO VIEJO CON PASAS Y NUECES

++++

TOSTA DE ATÚN TARTUFADO

CHUPITO DE GAZPACHO DE MELÓN CON POLVO DE BELLOTA

ENSALADILLA DE PULPO

BLINIS DE FOIE Y MANZANA MOSCATEL

SALMOREJO DE REMOLACHA CON MOZARELLA

++++

BIENMESABE GADITANO

PULPO FRITO

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

CROQUETAS DE CEBOLLA CARAMELIZADA CON QUESO AZUL

++++

BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINOS

MINI BURGUER DE TERNERA CON CHEDDAR

++++

CAZUELA DE ARROZ DE PATO

++++

SURTIDO DE MINI POSTRES

BODEGA:

BARRA DE BOTELLINES HELADOS VINO TINTO

VINO BLANCO MANZANILLA EN RAMA

REFRESCOS Y CERVEZA



SANTACRUZ
CATERING

TEL

CÓC

OPCIÓN 4

120 MINUTOS

LOMITO IBERICO DE BELLOTA

TARTAR DE SALCHICHÓN IBERICO SOBRE TORTA DE ACEITE

CHICHARRÓN DE CADIZ

SURTIDO DE QUESOS NACIONALES CON MERMELADAS Y PASAS

++++

TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE

GAZPACHO DE LECHE DE TIGRE

TOSTA DE ATÚN TARTUFADO

BRANDADA DE BACALAO CON ACEITUNAS NEGRAS SOBRE REGAÑA DE CARBÓN

PAN RÚSTICO DE BOQUERON EN VINAGRE SOBRE CAMA DE GUACAMOLE

TATAKI DE ATÚN CON SESAMO NEGRO

SALMOREJO CORDOBÉS CON HUEVO Y POLVO DE BELLOTA

++++

CHOCO DE HUELVA

PULPO FRITO

PASTELA ÁRABE ARTESANAL

GOFRE DE COCHINITA PIBIL CON CEBOLLA MORADA ENCURTIDA

CROQUETAS DE COLA DE TORO

BROCHETA DE SOLOMILLO CON VERDURAS Y SALSA MARSALA

++++

CAZUELA DE ARROZ DE RAPE Y LANGOSTINOS

CAZUELA DE CARRILLADA IBÉRICA AL VINO TINTO

++++

SURTIDO DE MINI POSTRES

BODEGA:

BARRA DE BOTELLINES HELADOS VINO TINTO

VINO BLANCO MANZANILLA EN RAMA

REFRESCOS Y CERVEZA



SANTACRUZ
CATERING

TEL