

SANTACRUZ

C A T E R I N G

BODAS



SOBRE NOSOTROS

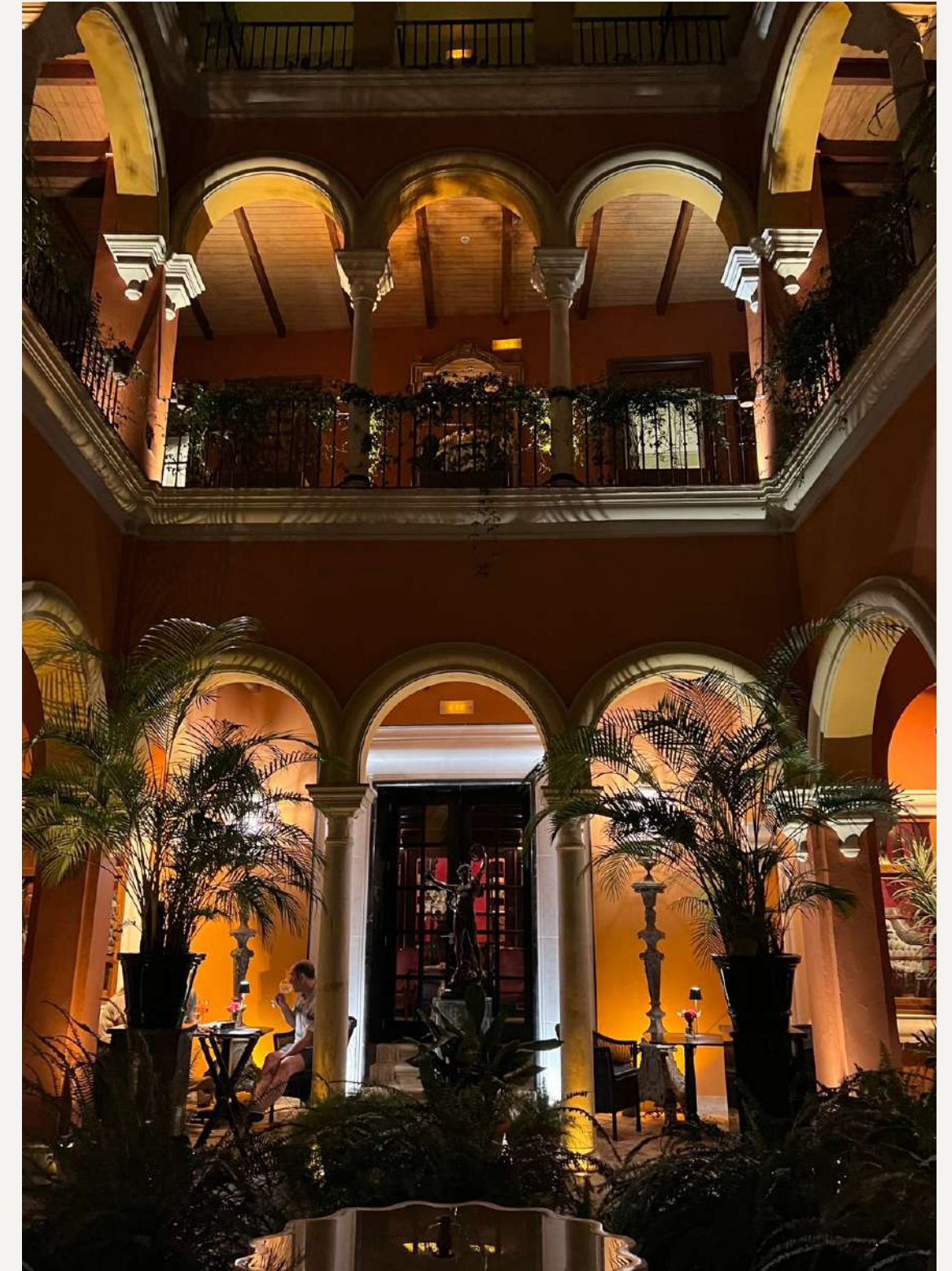
En Santacruz Catering somos especialistas en crear experiencias gastronómicas memorables, ofreciendo un servicio integral de planificación y diseño de eventos. Nuestra inspiración surge de las cocinas del Restaurante San Marco y del Hotel Casa del Poeta, joyas situadas en pleno corazón del barrio de Santa Cruz de Sevilla, donde tradición, historia y arte culinario se fusionan.

Con sede en Sevilla y un equipo para un servicio excelente preparado para trabajar por toda Andalucía, llevamos nuestra pasión allí donde nos necesiten, para que cada celebración sea única e irrepetible.

Nuestro estilo se basa en la innovación con raíces: respetamos la esencia de la cocina andaluza y mediterránea, pero la presentamos con creatividad, frescura y un cuidado estético que convierte cada plato en una experiencia visual y de sabor.

En Santacruz Catering entendemos que cada evento tiene su propia identidad. Por eso, diseñamos propuestas a medida, adaptando gastronomía, presentación y logística a las preferencias de cada cliente. Desde celebraciones íntimas hasta grandes eventos, desde lo más clásico y tradicional hasta lo más vanguardista y sorprendente.

Creemos que la diferencia está en los detalles: la elección de los ingredientes, la puesta en escena, la atención personalizada y la capacidad de hacer realidad lo que imaginas.





ABACERÍA

CAÑA DE LOMO IBÉRICA 100% DE BELLOTA

TARTAR DE SALCHICHÓN IBÉRICO SOBRE TORTA DE ACEITE

FERRERO DE MORCILLA CON ALMENDRA LAMINADA

MOJAMA DE BARBATE CON ALMENDRA FRITA PICADA Y TOQUE DE AOVE

TRIÁNGULOS DE QUESO VIEJO CON PASAS

LASCAS DE PARMESANO CON NUECES

TRIANGULOS DE QUESO PAYOYO CON UVAS Y OREJONES

LADRILLOS DE QUESO BRIE CON FRUTOS ROJOS

FERRERO DE RULO DE CABRA BAÑADO EN MIEL DE CAÑA y POLVO DE MAIZ TOSTADO



APERITIVOS FRÍOS

TOSTA DE ATUN ROJO DE LA ALMADRABA TARIFEÑA CON AROMA DE TRUFA

LA GILDA DE ANCHOA

AGUJA DE SALMÓN MARINADO CON PERLAS DE WASABI SOBRE POLVO DE MAIZ TOSTADO

BOQUERÓN EN VINAGRE SOBRE CAMA DE GUACAMOLE

ENSALADILLA DE PULPO Y GAMBAS AL AJILLO

BLINIS DE FOIE CON MANZANA AL MOSCATEL

CREMA DE SALMOREJO DE REMOLACHA CON TOQUE DE AJOBLANCO MALAGUEÑO

GAZPACHO DE ZANAHORIA ALIÑADA

BRANDADA DE PATATA Y BACALAO CON ACEITE DE ACEITUNA NEGRA SOBRE REGAÑA AL CARBÓN



APERITIVOS FRITOS

BIENMESABE GADITANO

TAQUITOS DE MERLUZA AL LIMÓN

LAGRIMAS DE BACALAO

CHOCO FRITO DE HUELVA

PULPO FRITO CON PIMENTÓN DE LA VERA

CROQUETA DE QUESO PAYOYO CON PISTACHO

CROQUETAS DE RETINTO

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON CHUPITO DE PUCHERO

CROQUETA DE CAÑA DE LOMO



SANTACRUZ
CATERING



APERITIVOS CALIENTES

GOFRE DE COCHINITA PIBIL CON CEBOLLA MORADA

MINI BURGUER DE BUEY

TARTELETA DE PISTO MANCHEGO CON HUEVO DE CORDONIZ

BRIQUATS DE POLLO AL ESTILO TETUÁN

KEFTA DE NADIA

GOFRE BRAVO

AGUJA DE SOLOMILLO Y SALSA MASOMI

AGUJA DE RAPE CON LANGOSTINOS

AGUJA DE TERNERA CON CIRUELAS



CAZUELAS

CAZUELA DE ARROZ CON PATO

CAZUELA DE ARROZ DE RAPE Y LANGOSTINOS

CAZUELA DE RISOTTO DE BOLETUS Y FOIE DE OCA

CAZUELA DE TORTILLA DEL CHEF

CAZUELA DE CREMA DE BOLETUS CON TRUFA

CAZUELA DE CREMA DE ALCACHOFA CON PICADA DE JAMÓN

CAZUELA DE ARROZ NEGRO DE CHIPIRÓN



ESTACIONES

ESTACIÓN DE QUESOS

ESTACIÓN DE ARROCES

ESTACIÓN DE ATÚN ROJO DE BABRBATE

ESTACIÓN DE CROQUETAS

ESTACIÓN DE PULPO

ESTACIÓN DE MARISCOS

ESTACIÓN DE GILDAS



SANTACRUZ
CATERING

PRIMEROS PLATOS

CREMA DE SALMOREJO CORDOBÉS ACOMPAÑADO DE HUEVO DE CODORNIZ, ESPÁRRAGOS BLANCOS, VIRUTA DE MOJAMA DE BARBATE Y HELADO DE AOVE

CREMA DE SALMOREJO DE REMOLACHA ACOMPAÑADO DE PERLAS DE MOZZARELLA

CREMA DE ALCACHOFA CON GUARNICIÓN DE PICADA DE JAMÓN Y ALCACHOFA FRITA

SUPREMA DE BACALAO CONFITADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS Y CHERRIS AL AJILLO

SUPREMA DE MERLUZA SOBRE CREMA DE PIQUILLO Y PUERRO FRITO

SEGUNDOS PLATOS

SOLOMILLO AL VINO MARSALA , PATATAS AL TOMILLO Y PIMIENTO DEL PADRÓN

CARRILLADA IBÉRICA AL PEDRO XIMÉNEZ , GUARNICIÓN DE PATATA BASTÓN Y ZANAHORIA BABY



PRIMEROS PLATOS

ARROZ CALDOSO DE RAPE Y LANGOSTINO

ARROZ MELOSO DE PATO

ENSALADA DE TOMATE AZUL BURRATA PUGLIESE, ACEITE DE ALBAHACA Y SAL NEGRA

CREMA DE SALMOREJO DE MANGO CON TARTAR DE AGUACATE DE MOTRIL Y LANGOSTINOS

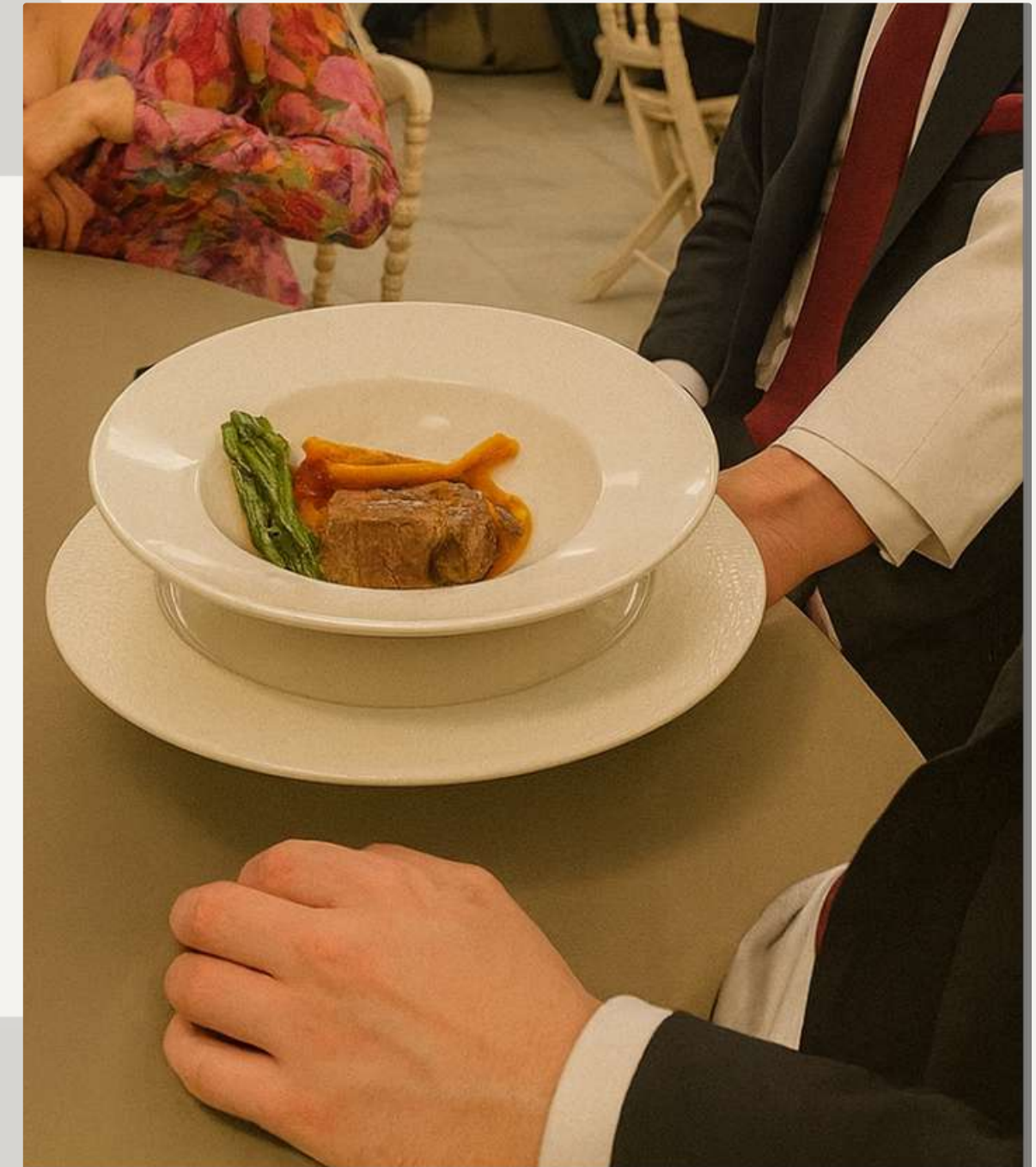
LOMO DE SALMÓN SOBRE LECHO DE ESPINACAS Y SETAS SALTEADAS

TACO DE CORVINA SOBRE VERDURAS FRESCAS DE TEMPORADA Y CRUJIENTE DE ALGA NORI

SEGUNDOS PLATOS

CARRILLADA DE BUEY AL VINO TINTO Y GUARNICIÓN DE BASTÓN DE BONIATO Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

PECHUGA DE PULARDA BAÑADA EN CREMA DE PASAS Y VINO DE MÁLAGA Y GUARNICIÓN DE PATATAS BASTÓN, ZANAHORIAS BABY Y PIMIENTO DEL PADRÓN



PRIMEROS PLATOS

ARROZ MELOSO DE CARABINERO

CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON VINAGRETA DE PISTACHO Y BROTES

LUBINA SALVAJE ENCEBOLLADA EN UVAS, PASAS, CÚRCUMA Y JENGIBRE

SUPREMA DE RODABALLO SOBRE PISTO Y PICADA DE LANGOSTINOS AL AJILLO

SEGUNDOS PLATOS

LINGOTE DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL ROMERO Y CHERRIS AL AJILLO

ROAST BEEF CON SALSA DE OPORTO Y GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS, CEBOLLETA Y SALTEADO DE SETAS

SOLOMILLO DE TERNERA CON GUARNICIÓN DE GRATÉN DE PATATAS, ATADILLO DE ESPÁRRAGOS Y ZANAHORIAS BABIES (+1€ CON MEDALLÓN DE FOIE)



TARTA ÁRABE

TIRAMISÚ ARTESANAL CON MASCARPONE

MARQUESA DE CHOCOLATE CON CREMA DE PISTACHO

TARTA DE QUESO AL HORNO CON LOTUS Y DULCE DE LECHE

TARTA DE QUESO CON CREMA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON NIEVE DE VAINILLA Y CREMA DE MANDARINA





DEGUSTACIÓN



Caña de lomo ibérico 100% de bellota
Tartar de salchichón ibérico sobre torta de aceite
Ferrero de morcilla
Mojama de Barbate con almendra frita picada y AOVE
La Gilda clásica de anchoas
Madera de quesos
Queso viejo, lascas de parmesano y queso de cabra payoya de la sierra de
Cádiz acompañados de sus mermeladas, frutos secos y aderezos

++++

Taco de salmón marinado con perlas de wasabi sobre polvo de maíz tostado
Tosta de atún rojo de la almadraba tarifeña con aroma de trufa
Gazpacho de zanahoria aliñada y helado de AOVE
Boquerón en vinagre sobre cama de guacamole
Ensaladilla de pulpo y gambas al ajillo
Ensaladilla de gambas con tartar de atún

++++

Bienmesabe Gaditano
Choco de Huelva
Daditos de merluza con tártara
Nuestra croquetería
Croqueta de caña de lomo, de queso payoyo y pistacho y de retinto

++++

Briouats de pollo a la moruna
Kefta de Nadia
Gofre bravo

++++

Cazuela de tortilla del chef
Cazuela de risotto de boletus y foie de oca

Menú común a todos los cócteles

CÓCTEL

CÓCTEL 120 MIN
+
B. QUESOS
+
ESTACIÓN VINOS Y BOTELLINES
+
POSTRE

CÓCTEL 150 MIN
+
ESTACIÓN VINOS Y BOTELLINES
+
B. QUESOS
+
ESTACIÓN ARROCES
+
POSTRE



MENÚ 1

Aperitivo de 75 MIN.
Primer plato Grupo 1
Segundo plato Grupo 1
Postre
4 horas de barra libre

MENÚ 2

Aperitivo 75 MIN.
Estación de quesos
Primer plato Grupo 1
Segundo plato Grupo 1
Postre
4 horas de barra libre

MENÚ 3

Aperitivo 90 MIN.
Entrante
Primer plato Grupo 1
Postre
4 horas de barra libre

MENÚ 4

Aperitivo 90 MIN.
Estación de quesos. y estación de arroces
Plato Principal Grupo 2
Postre
4 horas de barra libre

MENÚ 5

Aperitivo 90 MIN.
Estación de arroces y estación de croquetería
Primer plato Grupo 2
Segundo plato Grupo 2
Postre
4 horas de barra libre

MENÚ TARIFA

Aperitivo 90 MIN.
Estación de arroces y gildería
Degustación de atún rojo de Barbate
Segundo plato Grupo 2
Postre
4 horas de barra libre



GASTRONOMÍA A MEDIDA. SERVICIO IMPECABLE.

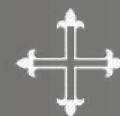
EN SANTACRUZ CATERING CREEMOS QUE CADA EVENTO DEBE SER TAN ÚNICO COMO QUIEN LO CELEBRA. POR ESO, NOS ENCANTA PERSONALIZAR CADA DETALLE: DESDE LOS MENÚS HASTA LOS APERITIVOS, PASANDO POR CUALQUIER MODIFICACIÓN QUE DESE. NUESTRO OBJETIVO ES QUE TODO SEA EXACTAMENTE COMO LO IMAGINARON.

ESTAMOS A VUESTRA DISPOSICIÓN PARA ESCUCHAR SUS IDEAS Y MOSTRARLES LA GRAN VARIEDAD DE OPCIONES QUE TENEMOS PREPARADAS.

CREAMOS EXPERIENCIAS ÚNICAS

NUESTRA MAYOR PRIORIDAD ES CONVERTIR SUS SUEÑOS EN REALIDAD, CUIDANDO CADA MOMENTO CON DEDICACIÓN, CREATIVIDAD Y EXCELENCIA.

NO SOLO SERVIMOS COMIDA: CREAMOS EXPERIENCIAS MEMORABLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA.



SANTACRUZ
CATERING

INCLUIDO EN EL MENÚ

PERSONAL DEL SERVICIO CUALIFICADO.

UN CAMARERO POR CADA 10 COMENSALES.

MENÚS EXCLUSIVAMENTE PERSONALIZADOS.

DIFERENTES TIPOS DE MESAS BAJAS Y ALTAS CON TABURETES EN LOS APERITIVOS.

MOBILIARIO Y MENAJE LINEA SANTACRUZ.

CRISTALERÍA FINA LINEA SANTACRUZ.

PROTOCOLO DE MESA Y ASIGNACIÓN DE INVITADOS A LA LLEGADA A LA FINCA.

MINUTAS IMPRESAS (OPCIÓN PERSONALIZABLE).

UNIFORMES LINEA SANTACRUZ.

DEGUSTACIÓN DE MENÚ PARA 6 PERSONAS UNA VEZ CONTRATADO. (MARTES - MIÉRCOLES - JUEVES EN HORARIO ALMUERZO O CENA)
(COMENSAL EXTRA 50 €/CUBIERTO).

EXISTE LA POSIBILIDAD DE REALIZAR UNA DEGUSTACIÓN DE MENÚ PREVIA A CONTRATAR LA BODA CON UN COSTE SIMBÓLICO DE 50€/PERSONA DESCONTADO EN LA FACTURA SI SE PROCEDE A SU CONTRATACIÓN.



SERVICIOS EXTRAS

JAMÓN IBÉRICO 100% DE BELLOTA 959 D.O 485 €

(1 PIEZA POR CADA 80/100 COMENSALES)

JAMÓN DEL MAR PETACA CHICO 1285€

CORTADOR A LA VISTA: 160 €/PIEZA

ESTACIÓN DE QUESOS 4€

ESTACIÓN DE ARROCES 4,5€

ESTACIÓN DE CROQUETAS 4€

ESTACIÓN DE PULPO 12€

ESTACIÓN DE MARISCO 9€

ESTACIÓN DE ATUN ROJO DE BABRBATE 12€

BARRA DE VINO Y BOTIELLINES 3.5€

BARRA DE COCTELERÍA 12€

BARRA DE CHAMPAGNE (CONSULTAR PRECIO POR BOTELLA)

BARRA DE VERMOUTH 4€

BARRA DE AGUAS Y LIMONADAS 2.5€

VENECIADOR 380€

RECENAS 3.5€

CAFÉ E INFUSIONES 2€

SORBETE 2€

HORA EXTRA DE BARRA LIBRE 4€

MENÚ INFANTIL 40€

MENÚ STAFF 65€

RECEPCION DE CAVA PARA EL APERITIVO 2.5€

RECEPCIÓN DE CHAMPAGNE 6€

CAMARERO EXTRA PARA EL SERVICIO 110€

CAMARERO EXTRA BARRA LIBRE 18€/H

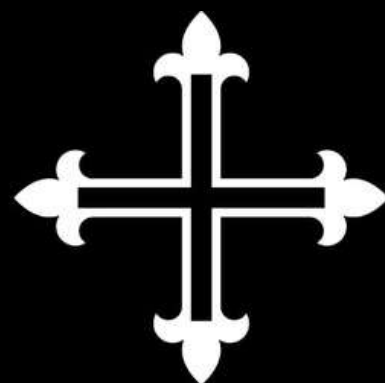




Gracias por confiar en el equipo de Santacruz
Catering. Ha sido un placer acompañarles.

C. Manuel Bermudo Barrera, 1, 41004 Sevilla





SANTACRUZ

C A T E R I N G

CALLE MANUEL BERMUDO BARRERA N°1. 41004, SEVILLA