

CATERING EMPRESAS, CELEBRACIONES

En Catering Muchavista llevamos ofreciendo nuestros servicios desde el 2019. Cuidamos los detalles al máximo para que todo salga perfecto.

Te proponemos unos menús, pero en nuestro obrador podemos realizar lo que precises para el evento, reunión, celebración...

Lo llevamos a domicilio, te lo servimos o dejamos en envases para que sean utilizados cuando precises.

Nuestro objetivo es que todos queden satisfechos y aportemos el valor necesario para que le evento sea un éxito.

Seleccionamos los productos que utilizamos, Km.0, autóctonos de la Comunidad Valenciana.

Deja en nuestras manos el momento gastronómico para sorprender.

*Departamento de eventos. 618640007. Confeccionamos el presupuesto que necesites. muchavista@lebecherestauracion,com





MENÚS DESAYUNOS

Los menús de desayunos ideales para reuniones de empresa, añadiendo valor al evento. Café arábico 100% y acompañado de dulces o salados.

Te los llevamos en packaging sostenible para que los utilices cuando desees, los dejamos en el lugar del evento.

Toma la decisión del menu desayuno que quieres y elije los dulces o salados en función del menu.



CAFE BIENVENIDA 4,50€

Café Stracto 100 % arábico

Leche

Infusiones naturales variadas

Agua mineral en botella

CAFÉ BÁSICO DULCE 7,60 €

Café Stracto 100 % arábico

Leche

Infusiones naturales variadas

Agua mineral en botella

3 tipos de dulce / bizcocho (a elegir)

CAFÉ BÁSICO DULCE + SALADO 9,35 €

Café Stracto 100 % arábico

Leche

Infusiones naturales variadas

Agua mineral en botella

2 tipos de dulce / bizcocho (a elegir)

1 sándwich a elegir

CAFÉ DULCE + SALADO + ZUMO + FRUTA 16,45 €

Café Stracto 100 % arábico

Leche

Infusiones naturales variadas

Agua mineral en botella

2 tipos de dulce / bizcocho (a elegir)

1 sándwich a elegir

1 botella de zumo de naranja natural

Bol de fruta









SÁNDWICH DE DESAYUNO

- Bretzel vegetal con pepinillos y tomate seco
- Brioche de Jamón ibérico con tomate
- Brioche de Jamón y queso havarti
- Brioche tortilla de patatas
- Sándwich club de pollo
- Sándwich de atún, pepinillos y lechuga baby
- Sándwich de pavo con queso cremoso trufado
- Sándwich de queso crema y nueces

CANAPES

- Crepe de salmón ahumado con rúcula
- Ensaladilla con ventresca
- Focaccia de verduras
- Guacamole, pico de gallo y chips de maíz
- Taco de salmón marinado con huevas

MINIPANECILLOS

- Bagel con semilla de amapola, aguacate y huevo duro
- Campero malagueño con pollo asado, lechuga y tomate
- · Croissant francés con bacon y queso cheddar
- · Croissant francés vegetal
- Mini hot dog de salchicha Wratwurst mostaza y cebolla frita

MINIBOLLERIA | BIZCOCHOS

- Mini berlina rellena de chocolate
- Mini croissant artesano de cereales
- Mini croissant de chocolate
- Mini muffins
- Mini napolitana de chocolate / de crema
- Palmera de chocolate mini





MENÚS CÓCTEL Y FINGER FOOD

En nuestros menús de coctel puedes seleccionar los aperitivos que desees y hacer del evento un momento agradable entorno a la comida, nosotros nos ocupamos de ello.

En la selección que realices puedes contratar el servicio de camarero o bien lo dejamos en el lugar en envases preparados para mantener los alimentos o también podemos hacer la presentación de los productos en mesa y te los dejamos preparados.

Nuestras propuestas de pinchos, sándwiches, bocaditos y mini platos para que selecciones están después de los menus





VINO ESPAÑOL 18,70 €

- Pizarras Jamón Ibérico 100% DO. Guijuelo
- Pizarras Quesos artesanos (variados)
- Bebidas*

APERITIVO 20,10 €

- 4 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 1 23,80 €

- 6 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 2 26,75 €

- 8 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 3 29,70 €

- 10 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 4 32,45 €

- 12 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

CÓCTEL 5 35,75 €

- 14 aperitivos a elegir
- Postre y Bebidas *

*Bebidas incluidas

- Agua mineral
- Refrescos
- Cerveza con y sin alcohol
- Vinto Tinto y Vino blanco

Vinos incluidos

(Blanco Rueda Verdejo, Tinto Crianza DO Rioja, DO Ribera del Duero)













DE LA HUERTA ...

- · Alcachofas confitadas y salsa de trufa
- Crema de calabacín con lascas de queso
- Crema de calabaza con croutons
- Crema de champiñón trufada y polvo de kikos
- Croquetas de boletus
- Focaccia de verduras
- Nems de pollo con crudites
- Patatas bravas Muchavista
- Quiche vegetal
- · Roll de hummus con verduritas

DE LA TIERRA ...

- · Bocado de carrillada Ibérica en su jugo
- Bombón de foie
- Brocheta pollo con curry y lima
- Brocheta de solomillo con verduritas con salsa romesco
- Croquetas cremosa de jamón Ibérico
- Gyozas japonesas de presa ibérica / ternera
- Mini burger con chédar y cebolla pochada
- Pizarras Jamón Ibérico 100% DO. Guijuelo
- Pizarras Quesos artesanos (variados)
- Torrezno de Soria sobre revolconas segovianas

DEL MAR ...

- · Bao negro con langostinos, kimchi y perlas de wasabi
- Bocatín de calamares con alioli
- Cococha de bacalao en salsa verde
- Crema de marisco
- Crepe de salmón ahumado con rúcula
- Croquetas cremosas de gamba al ajillo
- Cucurucho de rabas del Cantábrico
- Gambón con cobertura verde y mayonesa de lima
- Garbanzos con langostinos
- Guiso de calamar picante
- Pulpo con parmentiere
- Taquitos de merluza con salsa de chipotle
- Verdinas con berberechos

POSTRES

- Brocheta de frutas
- Brownie de chocolate negro y nueces
- Mousse de chocolate con nueces
- Tarta de queso y puré de frambuesa
- Tiramisú





SERVICIOS

Selecciona el servicio o complemento que necesites para tu evento





TAMBIEN PUEDES AÑADIR

- Aperitivos extra 2,80 €
- Postre extra 2,55 €
- Copa de cava rosado estándar 2,35 €
- Copa de champagne rosado premium 3,85 €
- Servicio de café 2,75 €

PLATOS DE REFUERZO

- Ensalada individual 4,95 €
- Arroces 7,15 €
- Plato principal (ración 125 Gr.) 10,45 € (Carnes / Pescados a consultar)

SERVICIO DE BEBIDAS PREVIO AL EVENTO

- 30 minutos 6,05 €
- 60 minutos 7,60 €

MESAS TEMATICAS

- Mesas de ibéricos con cortador de jamón (*)
- Mesas temáticas personalizadas o show cooking (Sushi, Quesos, Burger, Pizza...) (*)
- (*) se elaborarán presupuestos personalizados.

SERVICIO DE BEBIDAS POSTERIOR AL EVENTO

- Barra libre estándar 10,45 €
- Barra libre premium 13,75 €
- (*) Precio por persona y hora.

CONDICIONES GENERALES

• Pedido mínimo de 8 comensales. Entrega y colocación de la comida SERVICIO DE CAMARERO DURANTE EL EVENTO

- Precio por camarero y servicio:
- 60 minutos 93,50 €
- 90 minutos 110,00 €
- 120 minutos 137,50 €
- Se recomienda 1 camarero por cada 15-20 comensales dependiendo del menú elegido.

TRANSPORTE

• Servicio de transporte no incluido. Alicante/San Juan/Mutxmiel/El Campello (gratis) Otros destinos: 20,00 €. Transporte gratuito a partir de ,30 Pax.





MOBILIARIO EXTRA

- Mesa alta con funda negra 16,50 €
- Mesa alta con funda lino crudo 22,00 €
- Mesa bufet con mantel y faldilla de lino crudo 31,90 €
- Mesa redonda 155 Ø con mantel y faldilla de lino crudo 31,90 €
- Mantel rectangular de 240 cm x 140 cm de lino crudo 14,30 €
- Mantel XL de lino crudo de 450 cm x 225 cm 23,10 €
- Mantel XXL de lino crudo de 670 cm x 225 cm 33,00 €

OBSERVACIONES Y RETRASOS

- El horario de comienzo del servicio será el fijado por el cliente en el momento de la reserva.
- En caso de retraso, se darán 30 minutos de cortesía, pasado este tiempo, se facturarán por tramos de 30 minutos. 24,20 € por cada camarero y/o cocinero que este asistiendo el servicio.

Precios por persona 10% IVA no incluido. 618640007 muchavista@lebecherestauracion.com

