Dossier Bodas

2021

2022

CATERING

el Botijo

DESDE 1930

www.elbotijo.org

SOBRE NOSOTROS

CONÓCENOS

Con una experiencia en la restauración que se remonta al **año 1930**, la **familia Antón** ha tenido siempre por bandera la calidad y el buen servicio.

En **Catering El Botijo**, el cliente tendrá mucho que decir. En función de si el evento es de día o de noche, de si se trata de un gran acontecimiento o es una celebración informal y del lugar donde se vaya a realizar, desde **"El Botijo"** os haremos algunas recomendaciones, pero la última palabra siempre la tendréis vosotros.

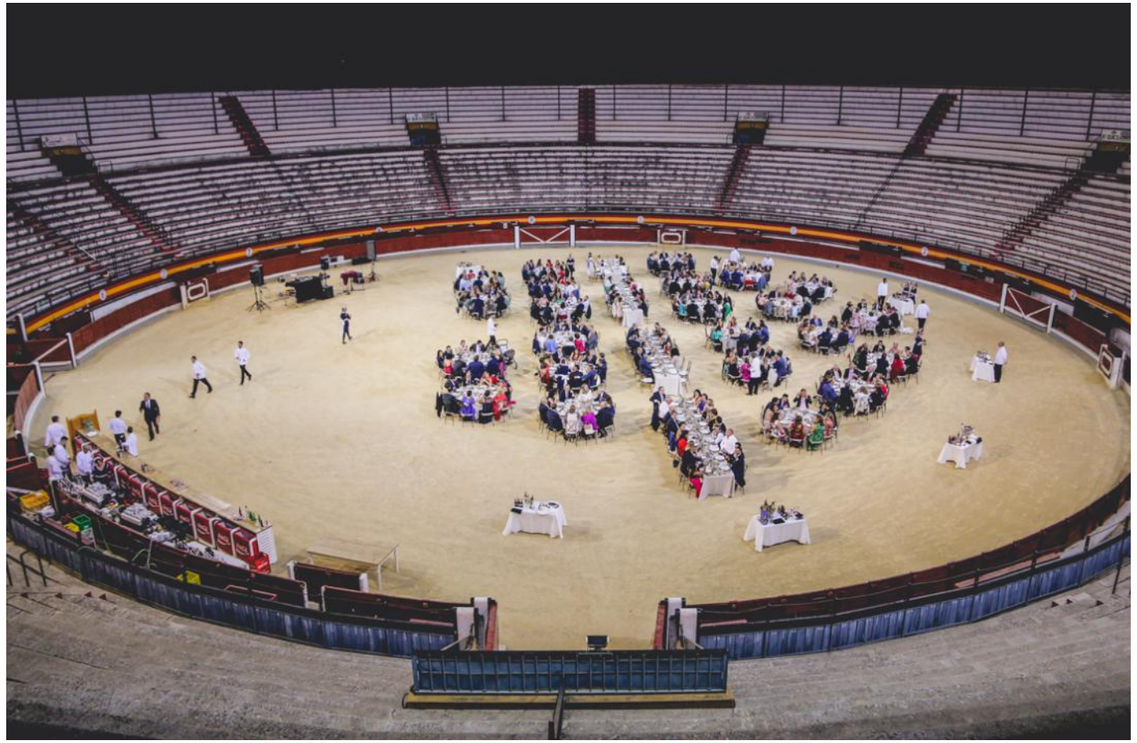
Nos adaptamos a eso que estáis buscando, porque queremos escucharos y que nos contéis vuestra idea para poder hacerla realidad... Os aseguramos que, por lo que a nosotros respecta, **la celebración será inolvidable.**

En nuestro **Dossier de Bodas 2021/22** podréis encontrar diferentes opciones de menú, que se pueden adaptar a vuestros gustos y deseos.

¡GRACIAS!

DECORACIÓN

ELIGE TU ESTILO



CATERING

el Botijo

DESDE 1930

DECORACION

ELIGE TU ESTILO

DECORACIÓN

ELIGE TU ESTILO

COPA DE BIENVENIDA

ELEGIR 12 VARIEDADES

Brochetas Frías

Brocheta de ave con mostaza y polvo de ibérico

Brocheta de gouda y cominos, con aceite de albahaca

Langostino con dado de salmón ahumado

Dado de salmón con cebollita en vinagre

Dado de salmón con queso crema y huevas de lumpo

Piruleta de foie, chocolate y cristales comestibles

Brochetas Calientes

Brocheta de rape y calabacín con ali-oli

Chistorra wanton

Atún crujiente macerado en soja y jengibre

Crujiente de salmón y salsa teriyaki

Magret de pato y cereza

Sepia empanada con alioli

Bocados Fríos

Lomo de orza con salmorejo

Rollo de york, queso crema y fresa

Bocado de foie y membrillo

Bolita de queso de cabra y maíz frito

Bolita de queso especiada

Chistorra en hojaldre

Tosta de berenjena asada y anchoas de Cantabria

Bocados Calientes

Bocado de morcilla y reineta

Mini croquetas caseras

Pechuguitas con bechamel

Langostinos kataifi

Hamburguesitas de buey

Sopas Frías y Calientes

Ajo blanco con brochetita de uvas

Salmorejo con jamón ibérico crujiente y huevo

Gazpacho andaluz con su guarnición

Crema de patata ahumada con langostinos y panceta

Cucharitas

Pulpo con parmentier de patata

Tartar de salmón

Salpicón de mariscos

PROPUESTA 1

INCLUYE 1 HORA DE BARRA LIBRE

En Mesa

Paté de perdiz “El Botijo” con perlas de AOVE

Jamón puro Ibérico Bellota “Sánchez Romero 5j“

Queso curado especial “El Botijo”

Sorbete

Plato principal a elegir

Dorada con infusión de tomate y verduras de la huerta

Lomo de lubina con espinacas salteadas

Gallo Pedro mediterráneo

Carrillada de bellota con miel, pisto de hongos y panaderas

Meloso de ternera al “Pedro Ximénez”

Capricho de bellota con “Emilio Moro”

Rabo de toro con parmentier trufado

Postre Casero

PROPUESTA 2

INCLUYE 1 HORA DE BARRA LIBRE

En Mesa

Paté de perdiz “El Botijo” con perlas de AOVE

Jamón puro Ibérico Bellota “Sánchez Romero 5j“

Queso curado especial “El Botijo”

Sorbete

Plato principal a elegir

Merluza de pincho de Burela a la vasca
ó infusión de carabineros

Bacalao de anzuelo al ajoarriero

Paletilla de choto en su jugo

Solomillo de ternera al “Pedro Ximénez”,
reducción de soja ó pimienta, etc...

Postre Casero

PROPUESTA 3

INCLUYE 1 HORA DE BARRA LIBRE

En Mesa

Paté de perdiz “El Botijo” con perlas de AOVE

Jamón puro Ibérico Bellota “Sánchez Romero 5j“

Queso curado especial “El Botijo”

Elegir una opción

Ensalada de mermelada de tomate con queso de cabra y anchoas

Ensalada de pato, foie y carabinero confitado

Escalivada con aguacate y melva

Lomo de dorada con infusión de tomate y verduras de la huerta

Lubina con espinacas salteadas

Gallo Pedro mediterráneo

Elegir una opción

Carrillada de bellota con miel, pisto de hongos y panaderas

Rabo de toro y parmentier trufado

Meloso de ternera al “Pedro Ximénez”

Capricho de bellota con “Emilio Moro”

Sorbete

Postre Casero

PROPUESTA 4

INCLUYE 1 HORA DE BARRA LIBRE

En Mesa

Paté de perdiz “El Botijo” con perlas de AOVE

Jamón puro Ibérico Bellota “Sánchez Romero 5j“

Queso curado especial “El Botijo”

Elegir una opción

Ensalada de jamón de bellota y melón con habitas infusionadas

Ensalada de salmón ahumado, langostinos y vinagreta de caviar

Escalivada con aguacate y melva

Lomo de lubina con espinacas salteadas

Lomo de dorada con infusión de tomate y verduras de la huerta

Gallo Pedro mediterráneo

Elegir una opción

Merluza de pincho de Burela a la vasca ó infusión de carabineros

Bacalao de anzuelo al ajoarriero

Paletilla de choto en su jugo

Solomillo de ternera al “Pedro Ximénez”, reducción de soja ó pimienta, etc...

Sorbete

Postre Casero

BARRA LIBRE CON RECENA

ELEGIR 2 VARIEDADES

Arroz caldoso con carabinero

Consomé con albóndigas

Mini hamburguesas de buey

Perritos

Plato alpujarreño

Montaditos de lomo/secreto con o sin jamón

Pizzas variadas

Consultar precio

Chocolate con churros

Food Truck

SERVICIOS ADICIONALES

CONSULTAR MÍNIMO A CONTRATAR

**Incremento de precio por comensal*

Jamón Ibérico Cebo de Campo "Selección"

Jamón puro ibérico bellota "Sánchez Romero 5j"

Venenciador con manzanilla en rama (copa de bienvenida)

5 variedades de marisco fresco en mesa por persona, según lonja

Gamba fresca de Huelva en entrantes cada 5 pers. (250gr.)

Stand de aceitunas y encurtidos

Mesa de Quesos

Mesa de limonadas

Mesa de vermouth

Corner de cervezas especiales

Mesa dulce

Barra libre 4 horas bodas noche con recena incluida

Barra libre 4 horas bodas día con recena incluida

CATERING

el Botijo

DESDE 1930

T. 600 594 000
Autovía de Andalucía, Salida 324
Andújar (Jaén)

www.elbotijo.org