Catering La Bonotte

Precio: 140,00€

Nuestra propuesta gastronómica está concebida para trasladar una cocina de alto nivel a cualquier espacio, manteniendo estándares de calidad, precisión técnica y excelencia en el servicio.

Cada menú está diseñado teniendo en cuenta la logística del evento, los tiempos de pase, la coordinación de sala y cocina, y las particularidades del espacio donde se desarrolla la celebración.

Las propuestas se estructuran buscando coherencia gastronómica, equilibrio de sabores y una progresión adecuada del menú, desde el cóctel inicial hasta el servicio de postre y recena. Adaptamos técnicas de producción para asegurar que cada plato se sirva en su punto óptimo de temperatura, textura y presentación.

Entendemos cada boda como un proyecto integral. Por ello, personalizamos composlc1ones, formatos de servlc10 (emplatado, estaciones, showcooking, cóctel dinámico), maridajes y necesidades dietéticas específicas, siempre bajo un enfoque profesional y coordinado.

Nuestro objetivo es ofrecer una experiencia gastronómica impecable, independientemente del entorno, cuidando cada detalle técnico y humano que interviene en el evento.

MENU 1 - TRADICION RENOVADA (140€)

Entrantes

Salmorejo de mango con toquilos de ibérico y peras AOVE
Salmorejo tradicional con helado de burrata y pesto genovés
Crema tibia de espárragos con lascas de bacalao a baja temperatura Cuenco de Consomé La Bonnotte
Cuenco de gazpacho andaluz con su guarnición
Vichyssoise de puerros con caviar de brócoli
Tomate feo con perlas de AOVE
Sorbete de Yuzu, lima-limón o mojito

Plato principal

Taco de merluza en salsa verde de cebollino
Daditos de merluza sobre crema de boletus y patatas paja
Solomillo ibérico a la plancha con reducción de oporto y patata gratén Presa ibérica a la plancha con parmentier de apio-nabo
Magret de pato con chutney de mango, parmentier de patata y trigueros

Menú 2- Gran Reserva (150€)

Entrantes

Ensalada de thai de pularda agridulce con brotes de espinacas
Ensalada de queso de cabra gratinado con vinagreta de mango y piñones Timbal de langostinos y tomate con salsa cóctel y piña en brunoise Habitas baby salteadas con jamón y yema curada
Risotto de boletus, parmesano y trufa blanca
Burrata sobre tartar de tomate y pesto Genovés

Plato principal

Carrillera ibérica en su jugo sobre parmentier de patata trufada
Taco de cochinillo confitado con patatas panadera
Canelón de rabo de toro con bechamel trufada
Lomo de corzo a la plancha con migas camperas
Corvina a baja temperatura con salsa romescu y puerro crujiente
Magret de pato con chutney de mango parmentier de patata y trigueros

Menú 3- Signature (160€)

Entrantes

Tiradito de corvina salvaje acevichado con emulsión de leche de tigre Tartar de atún rojo salvaje con ajoblanco de piñones
Salpicón de bogavante y langostino con fartar de tomate
Ensalada de milhojas de foie y manzana
con vinagreta de manzana verde y piñones
Crema de carabineros y langostino tigre con AOVE de cebollino
Crema de nécoras con costrones y crema de nata

Plato principal

Solomillo de vaca madurada con graten de patata y trigueros
Solomillo de vaca madurada con papa canaria y mojo rojo picón
Paletilla de lechazo deshuesada a baja temperatura sobre crema de patata Rape sobre mojo de hierbas y patatas torneadas
Rodaballo a la bilbaína con patata panadera