

GRU
MER
GASTRÓNOMA

En ocasiones
especiales, lo
hacemos mas
especial

TE
LO
MERECE

CARTA,
CELEBRACIÓN

GRUMER
CATERING
EVENTOS

CATERING & EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

EL ÉXITO, UNA MULTITUD DE DETALLES EN PERFECTA ARMONÍA.

Garantía, nuestro principal aval es el gran crecimiento que hemos experimentado en los últimos años situándonos entre los mejores catering con quien celebrar tus eventos.

juancar

by Juancar



La composición de estos menús está basada en nuestra experiencia, si desea realizar algún cambio en los mismos, notifiquenoslo.

Menú

Combina los platos como más te gusten.

Como aperitivo

- Ferrero de foie.
- Bao de Panceta melosa con barbacoa.
- Gabardina de langostino e ibérico.
- Mini tortilla de patata y ali oli de lima.
- Zamburiña con tendón de ternera.
- Croquetas de jamón.
- Lata gambas al ajillo.
- Pulpo con crema Holandesa e hilos de Chile.
- Tacos de ceviche de pularda.

Menú con un plato a elegir por pase.

Primer pase

- Ensalada de langostinos, aguacate, queso ahumado, frutos rojos y aceite de albahaca.
- Pulpo ahumado, parmentier mantequilla de Soria y perlas de trufa negra.
- Vieira con pilpil de coliflor, pasas, almendras y aceite de pimentón.
- Crema de boletus, huevo poche, perlas trufa y lámina pan.
- Lenguado relleno con mousse de gambas, piel crujiente y guisantes verdes.
- Corvina asada con jugo de tomate asado y almendras.

Segundo pase

- Solomillo de ternera vieja, turrón de foie y perlas de amontillado.
- Lingote de cochinito asado con perlas de vino y piel suflada.
- Pionono de cordero glaseado con pimiento asado y cebolletas.
- Paletilla asada, pimiento asado y patatas panaderas. +5€ incr.

Tercer pase

Macedonia, cremoso de fruta de la pasión y leche dulce.

Cuarto pase

- Menhir de chocolate y fruta de la pasión.
- Planeta de queso y toffe.
- Melocotón de crema inglesa con tierra de chocolate.
- Tarta de limón y chantilly de leche condensada.

