







Paellas Garcés

COMIDAS PARA FIESTAS POPULARES



Presupuesto de 100 a 200 personas 2019

Ensaladas, entremeses y cócteles

Ensalada templada de pasas, nueces y queso de cabra    

Ensalada ilustrada individuales  

Cóctel de marisco  




Salpicón de pulpo  

Espárragos con jamón

ENTREMESSES FRIOS Y CALIENTES    

(Cogollo de Tudela con anchoa, 1 espárrago extra, - 1 filete de jamón, -2 gambas, vasito o tostada de chaca de marisco con salmón ahumado, tostada de paté de oca, fritos variados)

Principales

Paella mixta, carne-marisco   


Paella de marisco especial con cigalas   

Paella de carne y verduras

Paella de pollo y verduras

Paella de verduras frescas

Fideguá de marisco y rape. Opcional salsa alioli   

Macarrones bolognesa 


Migas con trozo de longaniza o chorizo 

Menestra verduras frescas

Patatas Marinera con Rape   

Patatas Riojana con costilla de cerdo

Merluza a la vasca con almejas y langostinos   

Pochas con almejas 

Pochas con tocino

Garbanzos con cigalas y rape  

Marmitako 

Muslos de pollo guisados al vino blanco con patatas fritas

Conejo y costilla de cerdo con tomate, piquillo y caracoles

Conejo escabechado al estilo alto Aragón

Caldereta de cordero y verduras

Jarretes guisados a la jardinera

Paletilla asada de ternasco de Aragón (1/2 por pers.)

Solomillo de cerdo con pimientos de piquillo

Solomillo de cerdo con manzana y ciruelas

Lomo a la riojana

Carrilleras guisadas (2 por pers.)

Ternera estofada a la jardinera con verduras frescas


Rancho con caracoles

Albóndigas con tomate y huevos escalfados 

Salchichas de carne con tomate y huevos escalfados 

Bocadillos fríos: **TODOS LOS BOCADILLOS PUEDEN SER SIN GLUTEN**

Bocadillo de embutidos varios, chorizo, salchichón (**)


Bocadillos de jamón, queso (**) 

(**) Incluye opción de tomate natural

Bocadillos calientes: **TODOS LOS BOCADILLOS PUEDEN SER SIN GLUTEN**


Pechugas de pollo empanadas, bocata 2 trozos de longaniza o chorizo fritos. (***)

Bocadillo de lomo a la riojana

Tortilla de patata (***) 

Hamburguesas normal 120gr. Con patatas fritas. (****)


Hamburguesas extra 220gr. Con patatas fritas. (****)

Salchicha Frankfurter, Bratwurst, Wienerwurst a elegir mahonesa, mostaza o kepchut, pan tradicional o de bollo. 

(***) Ingredientes complementarios - lechuga, pimiento, tomate, cebolla, queso, etc. - sean buffet libre.


(****) Ingredientes complementarios - pepinillo, lechuga, tomate, cebolla, queso, kepchut, mahonesa. etc.


Servicios complementarios


Tarta con frutas en almíbar 

Chocolate con bizcochos  

Chocolate con bizcochos (sin glúten) 

Flan con nata y fruta 


Trufas con nata 

Helado 

Sorbete  

Chupito

Cuba-libre

Cerveza 

Cerveza (sin glúten)

Agua, vino y gaseosa

Copa de cava

Pan 

Pan (sin glúten)

Café

Servicio de camareros en mesa con vajilla de loza y cristal

Servicio de camareros en mesa con vajilla desechable

Transporte (En desplazamientos de más de 75 km)

 Frutos de cáscara	 Crustáceos	 Lácteos
 Huevos	 Pescado	 Dióxido de azufre y sulfitos
 Glúten	 Moluscos	 Mostaza
 Cacahuetes	 Soja	 Apio
 Granos de sésamo		 Altramuces

Todos los platos incluyen la vajilla que se utiliza para el servicio y servilletas

Estós precios son puntuales, en caso de menú completo, consultar precios.

