

Cocktail Deluxe

Precio por persona: 55 €

El cliente puede componer su propio cocktail con 10 referencias frías y 10 calientes.

Duración de 2 horas con bebidas incluidas. Si desea añadir más referencias de las establecidas, se aplicará 1€ por comensal a cada una de ellas.

Fríos

- Uvas rellenas de queso fresco
- Chupa chups de queso de cabra con sésamo
- Piruleta de medallón de pulpo con patata al pimentón
- Piruleta de foie en chocolate con confitura de frutas rojas
- Cucharita crujiente con tartar de bacalao
- Cucharita crujiente de tartar de atún
- Sushi & sashimi
- Chupito de gazpacho de fresón
- Chupito de gazpacho de remolacha con piñones
- Chupito de cremoso de apio con virutas de panceta ahumada
- Brocheta de tomate confitado y mozzarella
- Brocheta de bacon, mozzarella y albaricoque
- Brocheta de tandoori, mozzarella y uva azul
- Brocheta de jamón curado con mozzarella e higo
- Rulo de salmón con crema de eneldo
- Pincho de bonito marinado
- Chip de maíz con guacamole a la mejicana
- Virutas de jamón de jabugo
- Terrones de queso manchego curado

A estos precios se le incrementará el 8% de IVA

Calientes

- Croquetas de anchoas
- Croquetas de boletus
- Croquetas de mejillón en escabeche
- Croqueta de cola de toro
- Bocadito de choco
- Bocadito de lomos de boquerones en adobo
- Bocadito de atún
- Caramelo de pularda, cabrales y piña
- Yakitori Tailandés
- Yakitori Japonés
- Yakitori tandoori
- Chupa chups de queso de cabra con tomate
- Pincho de gamba provenzal
- Piruleta crujiente de codorniz
- Piruleta de cerdo ibérico con trufa
- Rollitos de espárrago triguero con jamón
- Palito de chorizo
- Capote de langostinos con bacon
- Mini hamburguesa de ibérico
- Muslitos de codorniz Villeroy
- Saquito de queso
- Brandada de bacalao

Dulces

- Brochetas de fruta variada bañada en chocolate
- Petits fours
- Fondue de chocolate (con suplemento por persona y mínimo de 150 personas)*

Bebidas

- Refrescos, cervezas, finos, manzanilla, zumos, vino blanco, vino tinto, vermouth, agua

A estos precios se le incrementará el 8% de IVA



Cocktail Deluxe

OPCIONAL

Barra Libre

Whisky: J&B, Dewar's, Ballantines, Johnny Walker E.R
Ron: Bacardi carta blanca, Legendario, Cacique, Bacardi 5, Brugal
Vodka: Absolut, Smirnoff, Stolichnaya,
Ginebra: Beefeater, Tanqueray, Bombay, London Gin
Licores: Pacharan, Baileys, Miura, Manzana sin alcohol
Cervezas, zumos, refrescos

- Servicio de 2 horas 17 € por persona
- Servicio de 3 horas 21 € por persona
- Servicio de 4 horas 25 € por persona

Buffet de chuches y golosinas 5 € por persona

Buffet de frutos secos 6 € por persona

A estos precios se le incrementará el 8% de IVA

Hotel Alfonso XIII. Luxury Collection · Calle San Fernando 2, 41004 Sevilla · Teléfono: (34) 954 91 7000 Fax: (34) 954 91 7099

Events.AlfonsoXIII@luxurycollection.com · www.hotel-alfonsoxiii-sevilla.com/catering

Menús de Gala

Le ofrecemos nuestras propuestas con la posibilidad de confeccionar su propio menú, siempre contando con las sugerencias de nuestro chef.

Entradas

... de sopas y cremas

- Sopa fría de sandía y fresas con virutas de jamón de Jabugo 20 €
- Crema fría de ajo blanco con lascas de mojama y perlas de uvas 20 €
- Salmorejo cordobés con jamón, huevo y atún al aceite de oliva 19 €

... de ensaladas y pasteles

- Ensalada de hojas tiernas con lascas de codorniz y vinagreta a la francesa 21 €
- Ensalada de cangrejo con colas de langostinos 24 €
- Ensalada de rape con rúcola y vinagreta de modena 23 €
- Balotita de salmón del atlántico con crema de caviar 22 €
- Pirámide de mousse de foie con gelatina de frambuesas 20 €
- Lasaña de tomate y mozzarella de búfala al pesto 23 €
- Tacos de foie gras mitcuit con cebollas confitadas a la granadina 24 €

Pescados

- Lomo de merluza con veloute de cangrejos 26 €
- Salmón al vapor, juliana de puerros, muselina de noilly Prat 24 €
- Papillote de vieiras, gambas, langostinos y juliana de verduras 28 €
- Filetes de lenguado con relleno de verduras y salsa marinera 25 €
- Suprema de dorada asada con arroz silvestre 28 €

Carnes

- Fondant de ternera rosada, con setas al vino tinto 28 €
- Rollo de cordero asado con jugo de hierbas aromáticas 25 €
- Tournedo de buey al grill con crema de pedro Jiménez 33 €
- Filete de pato asado con salsa de mango 26 €
- Pechuga de pollo relleno con pesto, mozzarella y bouquet de espárragos 23 €
- Carrillera de buey al vino tinto y almendras 25 €

A estos precios se le incrementará el 8% de IVA

Menús de Gala

Postres

- Bizcocho de pistacho, ganache de crema de guindas, mousse de frambuesa y gelatina de frutos rojos
- Masini de bizcocho de soletilla, almibar de ron, nata montada 38% yema tostada y brillo de manzanas
- Vaso irlandés, crema de whisky, cremoso de nata, espejo de cacao
- Vaso italiano, panacota cocida con vainilla, cremoso de fresas, frutos de temporadas
- Bizcocho de sacher, mermelada de albaricoque, cremoso de chocolate glaseado de chocolate

Precio por unidad 16 €

Vinos

Blancos	1. Raimat Casal - Chardonay - Penedes 2. Marques de Riscal - Verdejo - Rueda
Tintos	1. Riscal 1800 - Tempranillo - Vino de Castilla 2. Azpilicueta - Tempranillo - Rioja

Para menús de hasta 100 € , sus vinos serán el Raimat y el Riscal 1800
Para menús de mas de 100 €, sus vinos serán Marqués de Riscal Verdejo y el Azpilicueta

- Disponibilidad de una carta de vinos más amplia, sujeto siempre a suplemento

Para bodas, el Catering deluxe Alfonso xiii, obsequia un coctel de 45 min. de duración con 10 referencias frías y 10 referencias calientes a elección del cliente

A estos precios se le incrementará el 8% de IVA

Nuestros Coffee Break

FRANCES DULCE... por la mañana

- Café
- Tes y infusiones
- Zumo de naranja
- Refrescos
- Mini croissants
- Mini brioches
- Mini napolitana relleno de chocolate
- Tejas de almendras
- Cesta de macarons

Precio por persona: 20 €

FRANCES SALADO... por las tardes

- Café
- Tes y infusiones
- Yogures variados
- Chupito de albahaca
- Cremoso de queso
- Crepes vegetales
- Crepes de atún
- Crepes de quesos
- Montaditos variados con pan baguette

Precio por persona 24 €

El coste del alquiler de espacios para el catering será siempre a cargo del cliente

A parte de nuestra oferta, siempre estamos a su disposición para confeccionar un menú a su gusto

A estos precios se le incrementará el 8% de IVA

Cocktail Andaluz

Fríos

- Virutas de Jamón
- Lomo Ibérico
- Taquitos de queso manchego curado
- Cremoso de apio con crujientes de panceta ahumada
- Tostada de Mouse de foie con frutos rojos
- Chip de maíz con salsas de guacamole y tomatillo picante
- Tosta de rulo de salmón con crema de queso al eneldo
- Bols de Salmorejo Cordobés

Calientes

- Croquetas de cola de toro
- Delicias de mejillones
- Cazuelita de rissoto de boletus
- Brocheta de pollo marinado
- Pinchos de bacalao
- Bocaditos de choco
- Dados de presa ibérica al vino tinto
- Taquitos de cazón

Bebidas

- Refrescos
- Cervezas
- Finos, manzanilla
- Zumos
- Vino blanco
- Vino tinto
- Vermouth
- Combinados

Precio por persona 39 €

Duración de 1 hora. Hora extra 12 € por persona.

El coste del alquiler de espacios para el catering será siempre a cargo del cliente.

A parte de nuestra oferta, siempre estamos a su disposición para confeccionar un menú a su gusto.

A estos precios se le incrementará el 8% de IVA

Menús Ejecutivos

Entradas (a elegir)

- Gazpacho Andaluz con guarnición de temporada
- Crema de patatas con morillas (caliente o frío)
- Ensalada de tomate con mozzarella con pesto
- Carpaccio de salmón ahumado con vinagreta de cebolla

Platos principales (a elegir)

- Confit de pato con patatas crujientes y salsa de fruta roja
- Hojaldre de centro de ternera relleno de bacon y setas
- Pincho de merluza con arroz en tinta de calamar
- Carrillera de cerdo ibérico al vino tinto

Postres

- Mousse de queso con licor de frambuesa
- Pirámide de chocolate fondante
- Elixir de vainilla con manzana verde

Bebidas

- Agua
- Refrescos
- Vino blanco de la casa
- Vino tinto de la casa
- Cafes y dulces

Precio por persona de 45 €

El coste del alquiler de espacios para el catering será siempre a cargo del cliente

A parte de nuestra oferta, siempre estamos a su disposición para confeccionar un menú a su gusto

A estos precios se le incrementará el 8% de IVA