

Mintor

CATERING

*“Enciende un sueño y
déjalo arder en ti”*

NUESTRA PROPUESTA
GASTRONÓMICA PARA EVENTOS
2024



CATERING

NUESTRA PROPUESTA
GASTRONÓMICA PARA EVENTOS
2024

Grupo Montoro Catering

Avenida de la Albufereta 13
03016 · Alicante · Spain

601 109 553
catering@grupomontoro.es

www.grupomontoro.es





Montor

CATERING

Nuestra propuesta gastronómica para eventos 2024



SUMARIO

NUESTRA GASTRONOMÍA, página 4

EL COCKTAIL, página 5

NUESTRAS OPCIONES DE PLATOS, página 13

POSTRES, página 16

MENÚS INSPIRACIÓN MONTORO, página 18

MENÚ INFANTIL, página 20

LA BODEGA, página 22

EL RINCÓN DULCE, página 23

FINISHER, página 23

EXTRAS Y CONDICIONES, página 25



NUESTRA
GASTRONOMÍA
2024



***“Los sueños
son sumamente
importantes.
Nada se hace
sin que antes se
imagine”***

GEORGE LUCAS

La filosofía de Grupo Montoro está mecida por el Mediterráneo e impregnada de tradición, de recetas milenarias, de productos frescos de temporada y de proximidad.

Hemos diseñado esta propuesta a fuego lento, con mucho cariño y detalle para hacer que el día de vuestro enlace sea único e irreplicable.

Más allá de lo que vais a encontrar en estas páginas, nuestro reto es dar **una respuesta personalizada** a cada celebración, a cada momento, a cada idea...

Todo lo que imaginéis podemos hacerlo realidad.



EL COCKTAIL



***Comenzamos
con una
selección de
pequeños
bocados
deliciosos y
divertidos***

SNACKS

Abrimos boca con un toque crujiente. Los incluimos en todos los menús:

- Palomitas con mantequilla tostada
- Raíces crujientes con polvo de wasabi
- Frutos secos garrapiñados especiados



Esta es nuestra selección de platos en miniatura para dar la bienvenida a vuestros invitados:

LOS APERITIVOS FRÍOS



Smoothies - elegid el preferido de entre tres opciones

- Margarita cítrica, a base de cítricos frescos
- Daikiry de fresa con jengibre
- Bananofe, smoothie dulce para los más golosos



Pani-puri de salmón con caramelo de anguila

Deliciosos pani-puris rellenos de mousse de salmón ahumado, untados con una pincelada de caramelo de anguila. Una explosión de emociones.



Corte de nori con ensaladilla de sepia y gambas

Nuestra clásica ensaladilla de sepia y gambas envuelta por láminas crujientes de nori. Texturas y matices deliciosamente combinados entre sí.

Ventresca de atún sobre croissant tostado

Ventresca de atún a la llama, tomate asado y emulsión de ostra sobre una tosta de croissant recién horneado. Un bocado muy marinero.



Grissini de cangrejo real

La delicadeza del cangrejo real servido sobre una crema de aguacate tostado, maíz crujiente, huevos de trucha y mantequilla de bacon. Aderezado con un toque de aceite de sésamo. Un aperitivo insuperable.



Sándwich de steak tartar de ternera y crujiente de patata

Crujientes láminas de patata, ternera picadita a cuchillo y aderezada tradicionalmente con tártara de remolacha y cebollino. Colores, sabores... Un bocado perfecto.

Baba ganoush, mousse de foie y trufa

Aperitivo a base de Hummus de berenjena especiado acompañado de una mousse de foie y un delicado toque de trufa. Una delicia exótica que sorprende.

Piña-coco con espuma de frambuesa

Toque refrescante y divertido el de este entrante a base de frutas y sabores ácidos y dulces.

Esfera de leche de tigre con tartar de salmón

Un bocado marinero a base de leche de tigre y tartar de salmón. Dedicado a los comensales más aventureros.

Causa limeña con anchoa y boquerón

La receta traidicional de causa limeña combinada dos representantes de nuestras costas: anchoa y boquerón. ¡Sorprendente!



LOS APERITIVOS CALIENTES



Tempura de pétalos de rosa y agua de azahar

Siempre sorprenden nuestros pétalos de rosas ecológicas crujientes, aderezadas con un suave y aromático toque de miel de caña y agua de azahar.

Brocheta de gamba a la brasa

Gamba roja de la bahía alicantina cocinada a la brasa de carbón de encina, americana de sus propias cabezas con polvo de tomate, y con la textura crujiente del pan al estilo japonés.

Croqueta de pollo a l'ast

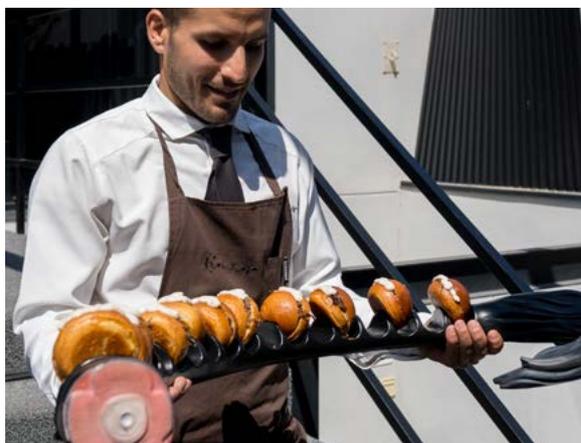
Nuestras famosas croquetas de pollo ecológico a l'ast. Elaboramos una masa muy cremosa y lo acompañamos con una mayonesa casera de limón tostado. ¡Deliciosas!.

Croqueta de jamón ibérico con emulsión de trufa

Una elección de jamón ibérico en versión caliente, acompañado de una crema suave de trufa. Para chuparse los dedos.

Buñuelo de brandada de raya con tempura de algas y alioli de ajo fermentado

Un clásico de nuestro chef. Unos buñuelos diferentes, servidos de forma diferente. Raya, algas, alioli de ajo fermentado y el punto dulce y cítrico de la mermelada de limón, una combinación muy elegante.





Pato Pekín a la plancha sobre tortitas de maíz

Taco de pato Pekín con encurtidos y salsa de menta-yogurt. Sorprendentes fusión asiática y mejicana.

Tequeños hojaldrados rellenos de queso provolone y mermelada de rosas

Estos tequeños horneados y decorados con pétalos de rosas están rellenos de queso provolone y una mermelada de rosas casera. Un aperitivo que entra por vista y por gusto.

Cigalita de Santa Pola en tempura con emulsión de su coral y azafrán

Opción mediterránea y alicantina donde las haya. Un tributo a nuestra costa divertido y original.

Bikini de queso scamorza, lacón y trufa

El toque ahumado del queso de leche de vaca italiano aporta un toque diferenciador a este aperitivo clásico a la vez que sabroso. El lacón y la trufa acaban de dar sentido a este bocado inolvidable que todos querrán repetir.

Brioche crujiente de jarrete, blanquet y berenjena

Una fusión que no dejará indiferente a nadie, puesto que viene acompañado de salsa teriyaki y un toque de ralladura de naranja que sorprende en cada bocado.



Estaciones

ESTACIONES TEMATIZADAS PARA EL COCKTAIL



01. Estación de jamón ibérico

Lascas de jamón ibérico de bellota cortado en directo por un especialista, acompañado de pan tostado y tomate recién rallado.

Precio por jamón de bellota ibérico Sánchez Romero Carvajal:
800€ (1 pieza jamón por cada 120 pax)

Precio por jamón ibérico 5J:
1250€ (1 pieza de jamón cada 120 pax)

Esta estación también viene acompañada de Airbags de jamón ibérico, pequeños globos de pan crujiente servidos en mesa y tomate rallado.

02. Estación de ostras francesas

Espectacular puesta en escena. Ostras abiertas al momento por nuestros Oyster men.

100 unidades / 7.00€ unid
200 unidades / 6.50€ unid
300 unidades / 6.25€ unid

Posibilidad de maridaje con Champagne.





03. Estación de Vermutería

Tradición y placer. Degustación de diferentes vermouths artesanos acompañados de sus aperitivos: gildas, salpicón de pulpo y langostinos, zamburiñas con escabeche cítrico, corteza rellena de ensaladilla de gambas, mejillón con pilpil frío de azafrán y polvo de algas.

Precio por persona: 7,50€

04. Estación de brasas

Unas buenas brasas en vivo donde el comensal podrá elegir qué quiere en el momento. Brochetas de carne -pollo marinado, cordero especiado y lomo alto-, marisco -carabinero, pulpo y vieira- y verdura para todos los gustos. A elegir 3 brochetas entre las anteriores.

Precio por persona: 8,50€

05. Estación de arroces

Ideal para bodas en la que se quiera potenciar la gastronomía local alicantina. Arroces de pollo de campo, de conejo, setas y caracoles, de pescado y de verduras.

Precio por persona: 7,00€

06. Estación international street food fusion

Un viaje gastronómico por los principales puestos callejeros más representativos alrededor del globo. Ceviche de salmón o hamachi con naranja, guacamole en molcajete con tacos de maíz morados, taco de cochinita pibil, arepas de queso y tamal de costilla de cerdo glaseada. Una experiencia sensorial auténtica.

Precio por persona: 7,50€





07. Estación de quesos nacionales e internacionales

Una fiesta para los amantes del queso. Nuestra selección de quesos acompañada de diferentes panes artesanos, mermeladas y membrillo
Selección de quesos: nacionales e internacionales, de diferentes tiempos de curación y tipos de leche según la estación del año

Precio por persona: 6,50€

08. Estación de salazones y cocas alicantinas

Sabor Mediterráneo. Una selección de los mejores salazones artesanos de la provincia, acompañado de una variedad de nuestras conocidísimas cocas alicantinas.

Precio por persona: 7,50€



Nuestras opciones de platos que harán de vuestro evento un día para no olvidar jamás



Sabemos lo cómodo que resulta hacer las cosas a vuestra manera. Es por ello que en esta sección os presentamos todas nuestras opciones por separado, para que podáis combinarlas como mejor consideréis.

En las siguientes páginas encontraréis opciones para elegir, como Entrantes, Platos Principales a base de carne o de pescado, Pre-postres y Postres.

Para descubrir la posibilidad de combinarlos y la oferta económica, podéis acceder al apartado siguiente: **Inspiraciones**, en la página 15.



ENTRADAS



ENTRADAS:

01. Ravioli de langostinos, mozzarella con pesto y sopita de salmorejo con piñones tostados y espirulina en polvo.

02. Tartar de quisquilla, helado de ajo blanco y sopa fría de almendra ahumada con aceite de vainilla y arroz negro suflado.

03. Bisquet de bogavante, dados de bogavante, Chantilly, cherry osmotizado con albahaca y bolitas de patata confitada. Un plato templado con toques interesantes.

04. Mosaico de salmón con algas. Una deliciosa ensalada de brotes de escarola, crema de aguacate, quinoa, hinojo y vinagreta con huevas de trucha. Espectacular.



PLATOS PRINCIPALES



PLATOS PRINCIPALES CON CARNE:

- 01.** Solomillo de ternera a la parrilla con espuma de foie, aceite de humo, espárragos, ajos tiernos y alcachofas salteadas.
- 02.** Cochinillo confitado en cardamomo y canela con puré de tupinambur y chalotas al Oporto.
- 03.** Medallón de cordero cocinado a baja temperatura y dorado a la plancha, con cebolletas salteadas, bouquet de hierbas aromáticas y vinagreta de limón
- 04.** Wellington de pularda, un plato clásico estilo *english pie* jugoso y sabroso.
Suplemento de 3€
- 05.** Moflete de vaca rubia gallega. Una carrillera cocinada de manera tradicional, jugosa, acompañada de su propia salsa.



PLATOS PRINCIPALES CON PESCADO:

- 01.** Rodaballo con jugo de moluscos y micro verduras al vapor.
- 02.** Parpatana de atún lacada a la brasa con jugo de callos, hummus de garbanzo negro, tapioca crujiente y tamarindo.



POSTRES



POSTRES:

01. Dulce flor: Bizcocho tierno de almendra con mousse de praliné de almendra y naranja, sopa de turrón y ganache montada de chocolate blanco y vainilla.

02. Coco joven: Bizcocho de aceite de oliva con espuma de coco y chocolate blanco, galleta cítrica y fruta de la pasión. Suplemento por persona 2,50€

03. Turrón, chocolate y cítricos: Mousse de chocolate 70% y naranja, ganache de chocolate con leche y Whisky, cremoso de turrón y azahar, crema de limón, bizcocho tierno de chocolate y ganache montada de chocolate caramelizado con un toque de café.

04. Torrija de brioche caramelizada con helado artesano y toffee de vermut: Un brioche mojado con infusión aromatizada y una capa caramelizada, acompañado de un toffee realizado con nuestro Vermut Montoro. El helado artesano le añade el punto y final.

05. Milhoja caramelizada con crema y fruta fresca: Para los amantes de los postres clásicos. Esta milhoja combina repostería e ingredientes naturales refrescantes de manera sublime.

No hay evento que se precie, sin su toque goloso



MENÚ
INSPIRACIÓN
PABLO
MONTORO



*Os damos ideas para
que vosotros solamente
tengáis que preocuparos de
disfrutar al máximo*





Inspiración 1



COCKTAIL

3 Snacks

3 aperitivos fríos

3 aperitivos calientes

PLATOS

1 entrante

1 carne o 1 pescado

1 postre

LOS PETIT-FOUR

Bombón de praliné de avellana

Turrón de kikos y chocolate blanco

Café

Panes a elegir entre:

Pan de hogaza, de aceite y de semillas integral ecológico

Brioche artesano de mantequilla y romero recién horneado con AOVE Montoro

Precio por persona: 98€

IVA no incluido en el precio del menú

Precio válido para todo el 2024

Inspiración 2



COCKTAIL

3 Snacks

6 aperitivos fríos

5 Aperitivos calientes

PLATOS

1 entrante

1 carne o 1 pescado

1 postre

LOS PETIT-FOUR

Bombón de praliné de avellana

Turrón de kikos y chocolate blanco

Café

Panes a elegir entre:

Pan de hogaza, de aceite y de semillas integral ecológico

Brioche artesano de mantequilla y romero recién horneado con AOVE Montoro

Precio por persona: 109€

IVA no incluido en el precio del menú

Precio válido para todo el 2024



Inspiración 3



COCKTAIL

3 Snacks

6 aperitivos fríos

6 aperitivos calientes

PLATOS

1 entrante

1 pescado

1 carne

1 postre

LOS PETIT-FOUR

Bombón de praliné de avellana

Turrón de kikos y chocolate blanco

Café

Panes a elegir entre:

Pan de hogaza, de aceite y de semillas integral ecológico

Brioche artesano de mantequilla y romero recién horneado con AOVE Montoro

Precio por persona: 134€

IVA no incluido en el precio del menú

Precio válido para todo el 2024

Cocktail



PARA EVENTOS EN LOS QUE SE ELIJA EL ESTILO COCKTAIL

3 Snacks

5 Aperitivos fríos

5 Aperitivos calientes

3 Estaciones a elegir

LOS DULCES

3 de nuestros postres en miniatura

Café o granizado

Precio por persona: 85€

IVA no incluido en el precio del menú

Precio válido para todo el 2024



Menú Infantil

ENTRANTES CENTRO MESA

Patatas chips
Jamón ibérico y queso manchego
Croquetas de ave con mayonesa
Fingers de pollo con salsa barbacoa

PRINCIPAL A ELEGIR

Macarrones Boloñesa con queso
Escalope de ternera con patatas
fritas
Arroz a Banda

POSTRE

Helado de chocolate y vainilla con
galletas

BEBIDA

Agua, refrescos y zumos

Precio por niño: 47€
IVA no incluido en el precio del menú
Precio válido para todo el 2024





LA BODEGA



***Disponemos
de una gran
bodega que
ponemos
a vuestra
disposición
para poder
disfrutar de la
mejor armonía
con el menú
que elijáis***

Esta es la selección de nuestra
sumiller para esta temporada.



Para cocktail y banquete



Agua, refrescos,
cerveza y vermut artesano

VINOS BLANCOS

Rey Santo, Verdejo
D.O. Rueda

Terras do Cigarrón, Godello
D.O. Monterey

Don Pedro, Albariño
D.O. Rias Baixas

VINOS TINTOS

Ceres. Tempranillo
D.O. Ribera del Duero

Díaz Bayo, Tinta fina
D.O. Ribera del Duero

Dominio del Cárabo, Tempranillo,
Graciano y Viura
D.O. La Rioja

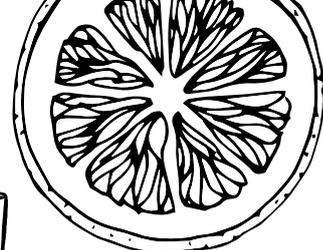
Ramón Bilbao Crianza, Tempranillo
D.O. La Rioja

VINOS ESPUMOSOS

Paloma Mínguez. Macabeo, Chardonay.
Valencia

Bohigas Brut Reserva, Xarel-lo, Macabeo,
Parellada, D.O.Cava

Disponemos de una carta de vinos para
eventos elaborada por nuestro equipo de
sumilleres. ¡Consúltenos!



Para la barra libre



Rones, gin, whisky, vodka, tequila,
Jaggermaster, Baileys, licores con y
sin alcohol de primeras marcas

Precio por persona 3 horas: 18€
Hora Extra: desde 5,5€ por hora, hasta
un máximo de 7 horas

BARRA LIBRE PREMIUM

Consultar marcas disponibles
Precio por persona 2 horas: 20 €
Hora Extra: 8€

BARRA DE COCTELERÍA CREATIVA

Los cocktails clásicos con nuestro
toque de fantasía que no dejarán
indiferente a nadie.

Precio por persona 2 horas: 14€



EL RINCÓN DULCE



*Lo que
empieza
dulce,
termina dulce*

MESA DULCE

Precios sujetos a temática y comensales.
A consultar.



FINISHER



STREET GOOD FOOD

Mesa buffet con especialidades
#fastfood elaboradas con
ingredientes naturales: selección
de cocaccias, mini burgers de buey,
molletes de papada y mozzarella.

Precio por persona: 12€

Sujeto a contratación de barra libre.



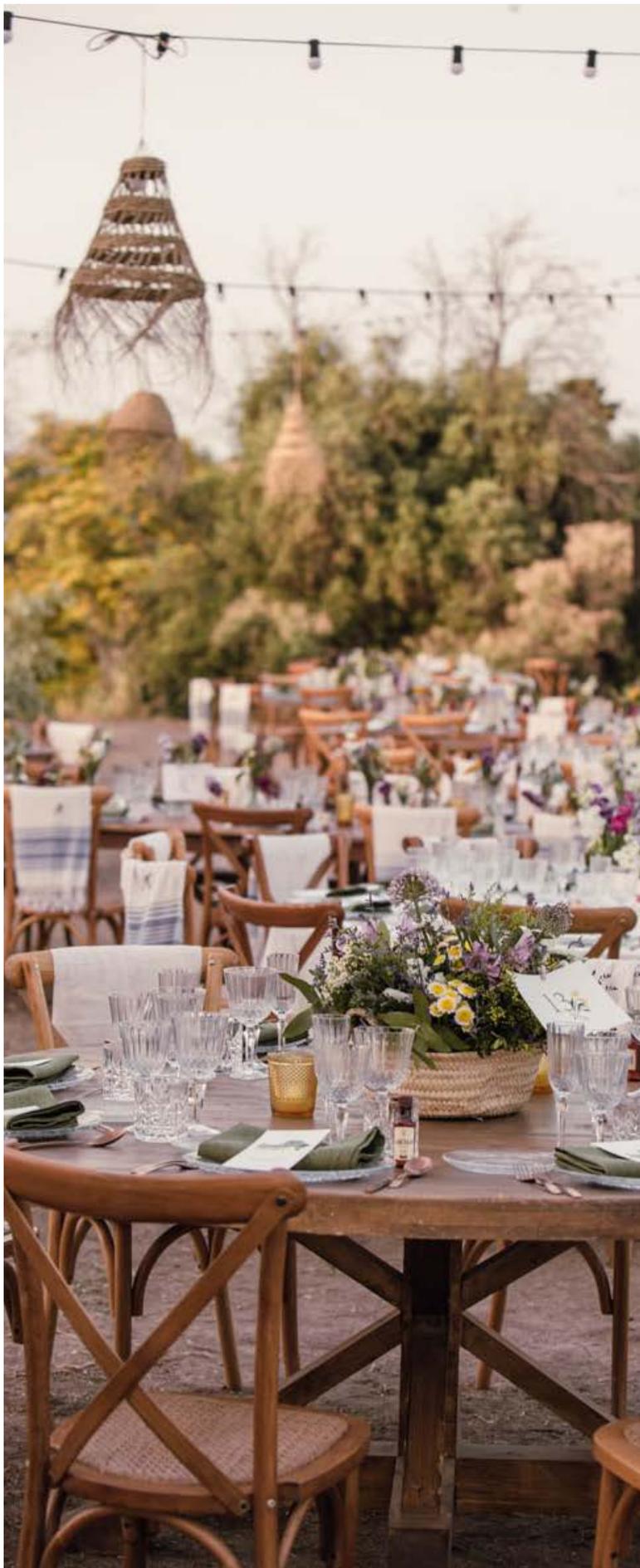
Detalles en cerámica pensados únicamente para tu evento



En Grupo Montoro contamos con una ceramista artesana que podrá materializar los obsequios que queráis regalar el día de vuestra boda.

Detalles inolvidables cargados de significado para poder compartir con el resto de invitados.





SERVICIOS Y CONDICIONES



Servicios incluidos



- Impresión de nuestra minuta y seating con vuestro logo personalizado
 - Coordinación del banquete
 - Disponibilidad de elección entre diferentes modelos de mobiliario, mantelerías y cristalerías, sólo en lo referente a catering
 - Disponibilidad de elección entre diferentes, vajillas y cuberterías
 - Adaptación de menú a posibles alergias
 - Prueba degustación del menú para 6 comensales a partir de 150 invitados
 - Prueba degustación del menú para 2 comensales a partir de 100 invitados
 - Cada prueba de menú extra tendrá un coste de 80€
-

Servicios extras



Creamos momentos mágicos.

Os ofrecemos un gran abanico de opciones para que vuestra boda sea perfecta.

Colaboramos con los mejores profesionales para crear un ambiente único y memorable.

Consulten nuestras tarifas, condiciones y disponibilidad:

- Tarta nupcial (completa o atrezzo)
 - DJ y equipo de música
 - Photocall
 - Karaoke
 - Fotomatón
 - Cuidadores infantiles
 - Atracciones de entretenimiento
 - Florista
 - Servicio de limpieza de fincas, sujeto a cada finca
 - Iluminación del espacio
 - Alquiler de la finca
 - Servicio de alquiler de carpas
-

Coordinación de Eventos, Wedding Planner Montoro



Servicio de Wedding Planner y protocolo:

Este servicio pretende que el día señalado todo esté perfectamente coordinado y que se desarrolle según vuestras indicaciones, sin que para ello vosotros tengáis que estar pendientes de todo.

¿Por qué es aconsejable contratar el servicio de Wedding Planner?

Tener una Wedding Planner desde que firmáis la boda hasta el inicio del primer baile en el día del evento, os dará seguridad, tranquilidad y evitará los típicos nervios e inseguridades.

En definitiva, todo para que disfrutéis de vuestro gran día y que solamente estéis pendientes de vuestra felicidad.

Condiciones de contratación



Todos los eventos que se realicen fuera de la ciudad de Alicante, tendrán un suplemento de transporte. A consultar.

Para realizar la reserva y bloqueo de fecha se realizará un pago y señal de 2000€ + 10% IVA.

El 60% del total se abonará 3 meses tras la realización de la prueba del menú. El resto hasta completar el 100% se abonará 5 días antes del evento.

No se podrán realizar cambios 5 días antes del evento. Los comensales confirmados 5 días antes del eventos serán los definitivos a efectos de facturación.

Todos los precios de este dossier no incluyen IVA.

***Haremos
realidad cada
detalle que os
hayáis imaginado***

The logo for Montoro is written in a bold, black, cursive script. The letters are thick and fluid, with several large, solid black dots placed around the text, some above and some below, giving it a dynamic and artistic feel.

Catering Montoro

Colaboración en el servicio de la IX Cumbre
Euromediterránea 2022 en Casa Mediterráneo,
siendo los comensales los jefes de estado.
Servicio en el Cóctel del evento de la Guía Repsol.

Espacio Montoro

Sol Repsol 2023
Recomendación en Guía Michelin 2023
8º mejor restaurante de la Comunidad Valenciana
Recomendación en guía Sustentable



CATERING

Montoro Catering

Avenida de la Albufereta 13
03016 · Alicante · Spain

601 109 553
catering@grupomontoro.es

www.grupomontoro.es

