BUFFET DEL MUNDO

- CATERING & PRIVATE CHEFS DESDE 2006 -

¡Somos chefs!

Catering Francés nació en el 2006 para cubrir las necesidades culinarias de sus clientes en villas y yates en Ibiza y Formentera.

Alexis Carini, nuestro manager director y Chef de El Catering Francés durante muchos años, cuenta con una trayectoria gastronómica que se remonta a varias generaciones y ha sido formado por los mejores chefs de Francia.
Alexis, con su equipo de jóvenes y talentosos encargados, harán que sus eventos sean un momento inolvidable, sin tener que preocuparse por el mínimo detalle.

Bebidas, camareros, mesas, sillas, vajilla,

IVAS 10% y 21% no incluidos.

Cocineros incluidos (3 horas).

Pedidos con un mínimo de 15 personas y 24 horas de antelación.

BUFFET ESPAÑOL 1

APERITIVOS

Chupito de salmorejo con brocheta de jamón de pato y uva

Tortilla española con cebolla lila caramelizada

Pimiento del padrón salteado con escama de sal de Ibiza

ENSALADAS

(Ensaladas presentadas en copas individuales sobre cama de hielo)

Ensalada verde con melón y jamón Ibérico

Ensalada de bacalao, granada y mandarina

ARROZ

Paella de mariscos y pollo

Todas nuestras paellas van acompañadas de pan y ali oli

POSTRE

Frutas de temporada en composición.

PRECIO POR PERSONA

36€

BUFFET ESPAÑOL 2
CREA TU PROPIO MENÚ

Tu buffet español perfecto se compone de:

Los 3 aperitivos del menú 1 + 2 ensaladas + 1 paella o arroz + 1 Postre

ENSALADAS

(Ensaladas presentadas en copas individuales sobre cama de hielo)

Ensalada niçoise (Atún, pimiento, judías verdes, huevos de codorniz, tomates cherry, aceitunas...) 4,50€

Mini ensalada césar con pollo 5,50€

Tabulé de quínoa con pulpo y pomelo 5,50€

Ensalada mediterránea con peix sec 4,50€

Ensalada de tomate Ibicenca con crotones, pimiento verde y cebolla 4,50€

Ensalada verde con vinagreta Francesa 4,50€

Ensalada de hinojo con salmón 4,50€

Ensalada mix de hierbas frescas con tofu ahumado plancha 4,50€

Crudites de vegetales con sus dips de hummus y tzatziki 4,50€

Quínoa tabule con vinagreta de umeboshi 5,50€

Cuscús cocinado en agua de tomate con hiervas y vinagreta de umeboshi 4,50€

ARROCES Y PAELLAS

Paella mixta de marisco y pollo payes 15,50

Arroz con verduras de temporada 16,50

Arroz con costillas y alcachofa 16,50

Arroz de rabo de toro 16,50

Arroz negro con sepia y gambas 16,50

Arroz de matanza 16,50

Arroz a banda 17,50

Arroz con conejo y pollo 17,50

Arroz con bacalao y espinacas 17,50

Paella de mariscos 19,50

Arroz con boletus y foie fresco 22,50

Arroz de bogavante o gambones 22,50

Todas nuestras paellas van acompañadas de pan y salsa ali oli

POSTRES

Bandeja de frutas cortadas 6€

Flao (tarta de queso ibicenco y menta) 3,50€

Graixonera (Pudding con enseimaidas) 3,50€

BUFFET IBICENCO

APERITIVOS

Montadito de sobrasada con queso Mahón y miel milflores 1,50€

Aceituna, pan payes y aioli 1,50€

Pintxo de tortilla payesa 2€

TAPITAS

Embutidos y quesos de Ibiza con tostadas, pan y tomates 4,50€

Ensalada mediterránea con peix sec 4,50 €

Ensalada de tomate Ibicenca con crotones pimiento verde y cebolla 4,50€

Frita de pulpo a la Ibicenca 5,50€

Coca ibicenca casera con sofrito payes 6,50€

Arroz de matanza 8,50€

POSTRES

Flao (tarta de queso ibicenco y menta) 3,50€

Graixonera (Pudding con enseimaidas) 3,50€

PRECIO POR PERSONA

46 €

BUFFET FRANCES

APERITIVOS

Muesly de queso de cabra con nuez garrapiñada y confitura de tomate 2,50€

Pintxo de magret de pato con melón Cantalupe y salsa de naranja amarga con canela 3,00€

Canapés variados 2,50€

ENSALADAS

Ensalada verde con vinagreta Francesa 4,50€

Ensalada de hinojo con salmon 4,50€

Ensalada nicoise de atún rojo 4,50€

Nuestra selección de quesos franceses y frutos secos 5,50€

CALIENTES

Merluza al beurre blanc con almejas y espuma de guisantes frescos 9,50€

French rack de cordero asado a baja temperatura con ratatouille 8,50€

Magret de pato asado con salsa de frutos silvestres y graten de patatas dauphinois 8,50€

POSTRES

Bandeja de frutas frescas cortadas 6€

PRECIO POR PERSONA

59,50€

BUFFET BIO ORGÁNICO

APERITIVOS

Shot de zanahoria con col morada, daikon y vinagreta de sésamo 1,50

Arroz blanco y negro con remolacha, rukula y cebolla morada 2,50

Brócoli con olivada Kalamata y tomate al sol 2,50

ENSALADAS

Ensalada mix de hierbas frescas con tofu ahumado plancha 4,50

Crudites de vegetales con sus dips de hummus y tzatziki 4,50

Quínoa taboule con vinagreta de umeboshi 5,50

Cous- cous cocinado en agua de tomate con hiervas y vinagreta de umeboshi 4,50€

CALIENTES

Seitan clásico con remolacha, espinacas y queso de cabra 8,50

Arroz integral blanco y negro con alga wakame y olivada 8,50

Pollo cok al curry natural con calabaza y albahaca fresca 8,50€

POSTRES

Bandeja de frutas frescas cortadas 6€

PRECIO POR PERSONA

57€

Otros extras

OTROS BUFFETS DEL MUNDO
LIMONADA Y SANGRÍAS
COCTELERIA
RESOPÓN POST CENA
LUGARES DE EVENTO
DECORACION DE MESAS
FLORES Y MUCHOS MAS…

OPEN BAR & COCKTAILS

OPEN BAR
- PARTY –

Duración 3 horas
Precio 35€ + 10% IVA

INCLUYE:

Bar / Camareros / Material

Vodka	Absolut
Gin:	Beefeter
Ron	Bacardi, Cacique
Wisky	J&B

VINOS

Tinto	“Azpilicueta” Crianza
Blanco	“Nuviana”
Rosado	“Romance” Côte de Provence
Cava	“Oh” Brut

Cerveza
Refrescos , zumos y agua mineral

SERVICIOS EXTRAS

1h extra	10 euros / persona
Red Bull	3 euros / persona
Champagne “Mathieu Gandon”	14 euros / persona

OPEN BAR
- COCKTAIL-

Duración 3 horas
Precio 45€ + 10% IVA

INCLUYE:

Bar / Camareros / Material

MARGARITA, DAIQUIRI, MOJITOS CLASICOS Y DE FRESAS.

Vodka	Absolut
Gin:	Beefeter
Ron	Bacardi , Cacique
Wisky	J&B

VINOS

Tinto	“Azpilicueta” Crianza
Blanco	“Nuviana”
Rosado	“Romance” Côte de Provence
Cava	“Oh” Brut

Cerveza
Refrescos, zumos y agua mineral

SERVICIOS EXTRAS

1h extra	15 € / persona
Red Bull	3 € / persona
Champagne “Mathieu Gandon”	14 € / persona

CONDICIONES GENERALES

Condiciones de reserva y pago final:

- **Para reservar la fecha y confirmar el evento: deposito del 20% del total del evento (facturación superior a 1.500€), 50% del total (para total inferior)**
- **30% 2 meses después de la reserva de la fecha.**
- **2 semanas antes del evento al confirmar el numero de invitados: liquidación del total factura.**
- **De no abonarse en el plazo indicado, El Catering Francés Eivissa S.L. se reserva el derecho de celebración, no siendo reembolsable la cantidad entregada a cuenta.**
- **Si finalmente asisten un 20% menos de los invitados previstos tras confirmar el presupuesto (firmado), la empresa se reserva el derecho de reevaluar el precio por persona, previamente estipulado con el cliente.**

Condiciones de devolución de la reserva en caso de cancelación o aplazamiento del evento:

- **Más de 2 meses antes del evento: devolución de la totalidad del depósito entregado a cuenta.**
- **Menos de 2 meses antes del evento: no devolvemos el depósito entregado a cuenta.**

El menú incluye:

- **Cocineros Horas extras staff: 25€/1h antes de las 03:00h am; 35€/1h después de las 03:00h am**

El menú no incluye:

- **Barman y camareros**
- **Sillas, mesas y vajilla (Consultar nuestros packs)**
- **Barra con LED, mesas altas, mesa y pequeño material de presentación y cocina móvil.**
- **Resopón (re-cena)**
- **Limonadas, sangrías o cocteles**
- **Show de barman (Flair)**
- **Minutas o listados de mesas**
- **Decoración floral, centros de mesa o velas**
- **10% IVA para menú y barra libre, 21% IVA para material de alquiler y posibles horas extras**
- **Música ambiente o DJ**
- **Tips a tener en cuenta para la adecuación física del espacio de celebración:**
- **Prever un espacio cubierto alternativo, en caso de condiciones meteorológicas adversas**
- **Iluminación de las zonas a usar**
- **Reservar un espacio cubierto para el montaje de la cocina y el office**
- **Suficiente potencia eléctrica**
- **Baños (posibilidad de alquilar WC portátiles)**
- **Espacio de parking para los invitados y accesos bien señalizados**

Contacto

+ 34 664 347 680

info@elcateringfrancesibiza.com

GARANTIA DE CALIDAD Y SERVICIO
ACCIF
ASOCIACION DE CATERING
Y CHEF A DOMICILIO DE
IBIZA Y FORMENTERA
cateringibiza.pimeef.es
GRUPO EL CATERING FRANCES
EL CATERING FRANCES
IBIZA
Ibiza Chef Villa
Exclusive Chef & Waiters
Ibiza Private Bar
Creative Cocktails & Flair Shows