



EL CATERING FRANCES

MENUS BARBACOAS Y CHURRASCOS

- 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.

BARBACOA PARTY 1

APERITIVOS

Surtido de 4 brochetas variadas por persona

(De melón con chorizo, de queso Mahón con ciruela y albaricoque, de tomates cherry y mini mozzarella, de chupa-chups de queso de cabra).

ENSALADAS

(Ensaladas presentadas en copas individuales sobre cama de hielo)

Mini ensalada César con pollo

Tabulé de quínoa con pulpo y pomelo

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

ON FIRE

Pincho de pechuga de pollo marinado con lima y albahaca fresca.

Brocheta de entraña al chimichurri.

Pincho de mini chorizo

Brocheta de gambas con aroma de thai

Patato con mantequilla de hierbas.

Parrillada de verduras (Calabacín, berenjenas, pimiento del padrón, champiñón y tomates).

Nuestros barbacoas se acompañan de pan variado, salsas chimichurri, tártara y limón.

POSTRE

Frutas de temporada en composición.



PRECIO POR PERSONA

44€

BARBACOA PARTY 2

CREA TU PROPIO MENÚ

Tu menú barbacoa perfecto se compone de:

1 aperitivo (surtido de brochetas frías 6€) + 3 entradas (elegir en la lista) + 3 Carnes o pescados (elegir en la lista) + 1 Postre (elegir en la lista).

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 Ibicenco 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€

ON FIRE

Nuestras carnes tienen un peso de +/- 180gr.

Nuestros barbacoas se acompañan de pan variado, salsas chimichurri, tártara y limón.

La ternera: Chuletón de buey 12€, Black Angus 18€, Solomillo nacional 13€, Entraña 6€,

Vacío 8€, Tira de asado 8€, Solomillo de Wagyu 38€, Hamburguesa Wagyu 9€.

El cerdo ibérico: Secreto 9€, Pluma 9€, Solomillo 10€, Lagarto ibérico 10€, Presa 10€, Costillas 6€.

No puede falta: Chuletillas de cordero 8€, Cabrito 8€, Conejo 8€, Pechuga de Pollo payes 6€, Codorniz 8€/und, Morcilla de cebolla 2,50, Butifarra 2,50€, Chorizos criollos 3,50€, Picanton (Baby chicken) 10€.

Del mar: Salmon 8€, Atún 18€, Lubina 12€, Sardina 6€, Bogavante entero cortado por la mitad 36€, Cigalas (000) 14€, Navajas 8€, Langosta pequeña entera cortada por la mitad 120€, Brocheta de gamba 6,50€, Dorada 12€.

De la tierra: Burger de seitan 5€, Tofu ahumado 5€, Espárragos trigueros 5€, Champiñón 3€, Tomate con orégano 2€, Pimiento rojo 3€, Calabacín 2€, Pimientos del padrón 3€, Berenjenas 2€, Halloumi 3€, Baby Mazorca 3€

POSTRES

Bandeja de frutas cortadas 6€

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

Graixonera (Pudding con enseimadas) 3,50€

CHURRASCO PARTY

Pedidos con un mínimo de 30 personas y 24 horas de antelación.

Tu menú churrasco perfecta se compone de:

1 aperitivo (surtido de brochetas frías 6€) + 3 entradas + 1 ración de entrecot o piernas de cordero de 200grs cada una o 2 raciones 150grs. + 3 Verduras + 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 Ibicenco 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€

Nuestros churrascos se acompañan de pan variado, salsas chimichurri y tártara.

CHURRASCO DE...

Entrecot de ternera 200grs. 11,00 150grs. 8,00

Piernas de cordero 200grs. 8,50 150grs. 7,00

CON SU GUARNICION DE...

Burger de seitan 5€

Tofu ahumado 5€

Espárragos trigueros 5€

Champiñón 3€

Tomate con orégano 2€

Pimiento rojo 3€

Calabacín 2€

Pimientos del padrón 3€

Berenjenas 2€

Halloumi 3€

Mazorca 3€

POSTRES

Bandeja de frutas cortadas 6€

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

Graixonera (Pudding con enseimadas) 3,50€



Otros extras

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, Caci que
Whisky	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 , Caci que
Whisky	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: depósito 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 número 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
- Barra con LED, mesas altas, mesa y pequeño material de presentación y cocina móvil.
- Degustación para 4 personas del menú elegido (Solamente organizamos degustaciones después que el cliente reserva su fecha, meses de degustaciones de Marzo y Abril).

El menú no incluye:

- Barman y camareros
- Sillas, mesas y vajilla (Consultar nuestros packs)
- 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



cateringibiza.pimeef.es

GRUPO EL CATERING FRANCES



EL CATERING FRANCES
IBIZA

