

Menús para Celebraciones familiares



www.casaquiquet.com
eventos@casaquiquet.com

Menú 1



Variación de ibéricos (individual)

Sorbete

Elegir una de las siguientes opciones:

Filetes de lubina a la espalda con
langostinos y dorado de ajos y piñones

ó

Medallones de solomillo ibérico
en salsa pimienta con patatas panadera y
manzana asada

Capaccio de piña con crema helada

Servicio de Cafetería

BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cervezas,
Vinos blanco y tinto
D.O. Valencia o Utiel-Requena

Con tarta San Marcos
suplemento de 2.50 €

Con tarta semifría varios sabores
suplemento de 3.50 €



Precio:

38,00 € + 10 % IVA

Menú2



Entrantes (Centro mesa)

Ensalada de Salazones

Calamares de playa con pisto casero



Sorbete

Elegir una de las siguientes opciones

Bombón de merluza

a la espalda

con dorado de ajos y piñones



ó

Codillo ibérico en salsa pimienta

En salsa de pasitas

con patatas panadera y manzana asada



Carpaccio de frutas

Con crema helada de vainilla y leche frita



Servicio de Cafetería

BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cervezas,

Vinos blanco y tinto

D.O. Valencia o Utiel-Requena



Con tarta San Marcos

suplemento de 2.50 €

Con tarta semifría varios sabores

suplemento de 3.50 €

Precio:

41 € + 10 % IVA

Menú3



Especialidades Centenario (individual)

Sorbete

Elegir una de las siguientes opciones

Bombón de merluza

Al cava o en "Suquet"

ó

Codillo ibérico

En salsa pimienta
con patatas panadera y manzana asada

Torroncino

con profiteroles de nata
bañados en chocolate

Servicio de Cafetería

BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cervezas,
Vinos blanco y tinto
D.O. Valencia o Utiel-Requena

Con tarta San Marcos

suplemento de 2.50 €

Con tarta semifría varios sabores

suplemento de 3.50 €



Precio:

48 € + 10 % IVA

Menú4



Entrantes (centro mesa)

Ensalada de salazones

**Revuelto de habitas con setas
cubierto de jamón ibérico**

Calamares de playa con pisto casero

Sorbete

Elegir una de las siguientes opciones

Suprema de bacalao a la espalda
con langostinos
y dorado de ajos y piñones

ó

Carrillada ibérica

Con patatas confitadas y reducción de Oporto

Mus 3 Chocolates

Servicio de Cafetería

BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cervezas,
Vinos blanco y tinto
D.O. Valencia o Utiel-Requena

Con tarta San Marcos
suplemento de 2.50 €

Con tarta semifría varios sabores
suplemento de 3.50 €



Precio:

52 € + 10 % IVA

Menú5



Milhojas de foie (individual)

Marisco grillé

Gamba blanca (4 por persona)

Sorbete

Carrillada inbérica con patatas confitadas y reducción de Oporto

Armonía de chocolate

Servicio de Cafetería

BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cervezas,
Vinos blanco y tinto
D.O. Valencia o Utiel-Requena

Con tarta San Marcos
suplemento de 2.50 €

Con tarta semifría varios sabores
suplemento de 3.50 €



Precio:
60 € + 10 % IVA

Menú6



Entrantes
(servidos al centro de la mesa)
Jamón Ibérico con queso curado
Marisco Grille

Suprema de bacalao
a la espalda
con langostinos
y dorado de ajos y piñones

Sorbete

Centro de solomillo de ternera
al foie

Arco iris de fruta
con crema helada

Servicio de Cafetería

BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cervezas,
Vinos blanco y tinto
D.O. Valencia o Utiel-Requena

Con tarta San Marcos
suplemento de 2.50 €
Con tarta semifría varios sabores 3.50 €



Precio:
70 € + 10 % IVA



Selección de entrantes

Aconsejamos un máximo de 4 entrantes antes de un plato principal

Entrantes fríos:

Jamón de bellota con queso

Surtido de ibéricos

“Esgarraet” con mojama de salazón

Ensalada de salazones

Anchoas de salazón con tomate natural y bonito

Timbal de sepia con germinados y aceite de frutos secos

Ensalada de tomate de huerta con mojama y encurtidos

Entrantes calientes:

Revuelto de habitas con setas cubierto de jamón ibérico

Fritura de pescaditos de costa

Calamares de playa con pisto casero

Calamares a la romana

Salteado de rape con langostinos

Revuelto de morcilla con foie

Salteado de setas ecológicas con micuit de foie y huevo frito

Croquetas de marisco caseras con calamares a la andaluza

Croquetas de carrillada ibérica caseras con crujiente de puerro y salsa vizcaína

Menú Infantil

Plato combinado

(jamón serrano, jamón york, dos quesos, croquetas de jamón y palitos de mozzarella)

Elegir una de las siguientes opciones como plato principal

Paella Valenciana

ó

Filetes de pollo empanados

con patatas y ketchup

ó

Hamburguesa

al plato con patata y ketchup

Helado con lacasitos

Bebidas: Aguas minerales y refrescos



Precio:

25 € + 10 % IVA

Notas



Atendido por: _____

Fecha: _____/_____/_____

www.casaquiquet.com

eventos@casaquiquet.com

Telf. 96 120 07 50