

RESTAURANTE PATIO
Catering y eventos de Valladolid, S.L.
C/ Jorge Guillén 6
47003 Valladolid
B 47540463

MENU nº 1

ENTRANTES (al centro)

- Cecina del Bierzo con aceite de oliva
- Pastel de cabracho con ali-oli de rúcula
- Revuelto de Setas y gambas

CARNES-PESCADOS

(elegir con 24 horas de antelación)

- Entrecote de Buey con patata panadera
- Bacalao en pil-pil de boletus con verduritas al dente

POSTRES

- Surtido de postres

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero “Arroyo”
- Agua mineral
- Café
- Licores

PVP / persona 25 € iva no incluido

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado

RESTAURANTE PATIO
Catering y eventos de Valladolid, S.L.
C/ Jorge Guillén 6
47003 Valladolid
B 47540463

MENU nº 2

ENTRANTES (al centro)

- Jamón Ibérico de Guijuelo / Queso añejo de oveja de Sardón
- Ensalada de escabeche de atún con pimientos
- Timbal de huevos rotos con pimiento y ralladura de trufa

PESCADOS- CARNES

- Salmón con crema ligera de queso a la pimienta (1/2 ración)
- Pollo de corral relleno de setas con salsa de mostaza a la antigua(1/2 ración)

POSTRES

- Surtido de postres

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero “Prado Rey Roble”
- Agua mineral
- Café
- Licores

PVP/ persona 29 € iva no incluido

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento
Estos Menús se pueden combinar y le elaboráramos un presupuesto personalizado

RESTAURANTE PATIO
Catering y eventos de Valladolid, S.L.
C/ Jorge Guillén 6
47003 Valladolid
B 47540463

MENU nº 3

ENTRANTES

- Jamón Ibérico de Guijuelo, pan y tomate (al centro)
- Ensalada de jamón de pato, champiñón y mozzarella (al centro)
- Tallarines de tinta con calamar e ibérico (individual)

PESCADOS- CARNES

- Bacalao al Pil-Pil de Boletus con verduritas al dente (1/2 ración)
- Carrillera de ternera guisada con peras al vino (1/2 ración)

POSTRES

- Surtido de postres al centro

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero “Emina crianza”
- Agua mineral
- Café
- Licores

PVP/ persona 34 € iva no incluido

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraríamos un presupuesto personalizado

RESTAURANTE PATIO
Catering y eventos de Valladolid, S.L.
C/ Jorge Guillén 6
47003 Valladolid
B 47540463

MENU nº 4

ENTRANTES

- Carpaccio de Reno ahumado con aceite de naranja y queso de cabra (al centro)
- Terrina de foie, compota de Orejones y reducción de Oporto (al centro)
- Pulpo a la plancha con patata revolcona y puré de pimiento verde (al centro)
- Crema de marisco con crujiente de txangurro (individual)

PESCADOS- CARNES

- Lubina salvaje con verduras al vapor (1/2 ración)
- Solomillo de buey al Oporto con patata risolada y chalotas (1/2 ración)

POSTRES

- Surtido de postres

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero “Valtravieso crianza”
- Agua mineral
- Café
- Licores

PVP/ persona 43 € iva no incluido

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado