

MENÚS

Celebraciones familiares

2024



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

Torroncino

con helado de vainilla y profiterol de nata con salsa de chocolate

Servicio de Cafetería

BODEGA

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

Con tarta Celebración

+3,50€



Precio:

40,00 € + 10 % IVA

Menú2



Entrantes (Centro mesa)

Ensalada de Salazones

Revuelto de habitas con setas y corona de jamón ibérico

Sorbete

Elegir una de las siguientes opciones:

Filetes de lubina

a la espalda con langostinos

ó

Codillo ibérico en salsa pimienta

En salsa pimienta

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 Celebración

+3,50€

Precio:

44 €+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



Carpaccio de piña

Helado de leche merengada

Servicio de Cafetería



BODEGA

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

Con tarta Celebración

+3,50€

Precio:

48 € + 10 % IVA

Menú4



Entrantes (centro mesa)
Ensalada de tomate de huerta con mojama de salazón



Revuelto de habitas con setas cubierto de jamón ibérico
Calamares y pulpo con pisto casero

Sorbete

Elegir una de las siguientes opciones
Suprema de bacalao a la espalda
con langostinos
y dorado de ajos y piñones



o
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 Celebración
+3,50€

Precio:
55 € + 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 Celebración
+3,50€



Precio:
63 € + 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 Celebración
+3,50€



Precio:
73 € + 10 % IVA



Selección de entrantes

Aconsejamos un máximo de 4 entrantes antes de un plato principal

Entrantes fríos:

Jamón de bellota con queso + 7€ por comensal

Surtido de ibéricos + 4€ por comensal

“Esgarraet” con mojama de salazón +5€ por comensal

Ensalada de salazones + 5€ por comensal

Ensalada de tomate de huerta con anchoas y atún blanco + 7€ por comensal

Timbal de sepia con germinados y aceite de frutos secos +5€ por comensal

Ensalada de tomate de huerta con mojama y encurtidos +5€ por comensal

Entrantes calientes:

Revuelto de habitas con setas cubierto de jamón ibérico + 5€ por comensal

Fritura de pescaditos de costa +6€ por comensal

Salteado de setas ecológicas con huevo frito y micuit de foie + 6€ por comensal

Calamares a la romana + 4€ por comensal

Salteado de rape con langostinos + 8€ por comensal

Revuelto de morcilla con foie + 6€

Calamares y pulpo con pisto casero + 4€ por comensal

Taquitos de merluza en tempura con boquerones + 5€ por comensal

Croquetas de marisco caseras con calamares a la andaluza +4,5€

Croquetas de carrillada + 3,5€ por comensal

Menú Infantil

Plato combinado

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

Elegir una de las siguientes opciones como plato principal

Paella Valenciana

ó

Filetes de pollo empanados

con patatas y kétchup

ó

Surtido de helados 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