

Menús para Celebraciones Familiares



www.casaquiquet.com

eventos@casaquiquet.com

Menú1



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

Contarta Celebración
+3,50€



Precio:

46 € + 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

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:

50 € + 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:

55 € + 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

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 Celebración
+3,50€

Precio:

62 € + 10% IVA

Menú5



Milhojas de foie (individual)

Marisco grillé

Gamba blanca (4 por persona)

Sorbete

Carrillada ibérica

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:

68 € + 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

Contarta Celebración

+3,50€



Precio:

72 € + 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 ketchup

ó

Surtido de helados con lacasitos

Bebidas: Aguas minerales y refrescos



Precio:

28 €+ 10% IVA

Notas



Atendido por: _____

Fecha: ____ / ____ / ____

www.casaquiquet.com / eventos@casaquiquet.com

Telf. 961200750