



Oferta gastronómica



SALDUNA
CATERING

La mejor cocina para tu evento



Basada en una cocina mediterránea y de producto, ponemos a tu disposición una amplia variedad gastronómica. Nuestro equipo se adaptará 100% a tus necesidades, aplicando las últimas tendencias del sector y reproduciendo la cocina andaluza, mediterránea o internacional que prefieras.

Descubre nuestra gastronomía de elaboración propia



APERITIVOS



ESTACIONES



ENTRANTES



PRINCIPALES



POSTRES

Aperitivos

El mejor comienzo. ¡Un aperitivo muy abundante y dinámico!

Fríos

- Conitos de fuet con piquitos y regañás^
- Cucharita de pimientos asados con ventresca de atún^
- Ceviche de lubina con cebolleta morada, rabanitos y cilantro^
- Ensaladilla rusa con atún y gambas^
- Tartar de atún rojo de Almadraba con guacamole
- Tartar de salmón ahumado
- Roll de salmón ahumado y queso de cabra
- Salmón ahumado con vinagreta de cítricos
- Taquitos de atún rojo de Almadraba macerado con salsa teriyaki
- Vasito de mousse de foie con melaza de vino tinto y piñones
- Vasito de mousse de perdiz escabechada
- Salmorejo con jamón, huevo y piñones
- Conitos de queso con frutos secos y pasas
- Carpaccio de presa ibérica con nieve de parmesano
- Grissini con jamón ibérico
- Cheesecake de buey de mar y huevas de tobiko

Calientes

- Pincho Salduna^
- Brocheta de pollo yakitori^
- Sorpresa de centollo con nieve de parmesano^
- Croquetitas caseras de pollo al curry^
- Taquitos de ibérico con mermelada de pimientos^
- Saquitos crujientes de gambas con verduras^
- Cucurucho de fritura malagueña^
- Langostino crujiente con albahaca fresca
- Crujiente de langostinos envuelto en hilo de patata
- Langostino panko con salsa green sweet chilli
- Brocheta de pollo escabechado
- Lagrimitas de pollo con sésamo
- Cazuelita de pollo al curry
- Cazuelita de langostinos al pil pil
- Cazuelita de migas con chistorra
- Brandada de bacalao con pimientos asados
- Samosas de melón con foie
- Milhojas de foie, queso de cabra, membrillo y manzana verde caramelizada
- Croquetitas caseras de jamón
- Ragoût de buey con puré cremoso de patata
- Calamar crujiente con mayonesa de lima
- Saltimboca de entrecote Angus
- Conitos de cazón en adobo
- Brick de morcilla y compota de manzana
- Croquetitas caseras de jamón o centollo

Vegetarianos

- Gazpacho andaluz^
- Ajoblanco malagueño^
- Hummus y crudités con piquitos^
- Brochetas de tomate seco, perla de mozzarella y aceituna negra^
- Crema de boletus
- Crema de calabaza, zanahoria y leche de coco
- Croquetitas caseras de boletus
- Croquetitas caseras de espinacas
- Bastoncillos de berenjenas fritas con miel de caña
- Samosa vegetal con dressing de yogurt y menta
- Gyozas de verduras

^Selección de aperitivos incluida en nuestros menús tipo. Ver pags. 10 y 11



Estaciones

¿Te apetece algo todavía más sorprendente?

- **Jamón ibérico.** Y su maestro cortador
- **Mesa de quesos.** La mejor selección con mermeladas, panes, aceites y frutos secos
- **Arroces / Fideuá.** De marisco y fondo de pescado
- **Rincón de sushi.** La tradición japonesa
- **Barbacoa.** Selección de cortes 'BBQ Style' y salsas
- **Rincón de cócteles de autor.** ¡Indispensable!
- **Coctelería molecular.** Perlas mágicas elaboradas con bebidas premium
- **La paradeta de fritura malagueña**
- **Maestro abridor de ostras en directo.** Para los paladares más exquisitos
- **Caviar Río Frío.** De Granada (10 gramos)
- **Carrito del helado antiguo.** ¡Un toque vintage y cool!
- **Piano bar.** ¡Originalidad 100%!
- **Rincón dulce.** Para los más golosos



Estaciones opcionales para acompañar en cualquier momento de tu evento.
¡Pregúntanos!



Entrantes

De la tierra

- Canelón gratinado de setas y langostinos con velouté de marisco
- Consomé de jabugo y ravioli de ibérico
- Láminas de foie micuit con pera caramelizada, reducción de remolacha y polvo de palomitas
- Milhojas de foie, queso de cabra, membrillo y manzana verde caramelizada
- Foie escabechado con velo de queso Idiazábal y naranja confitada
- Mousse de foie con toques de albaricoque y polvo de maíz y pistacho
- Mousse de foie y pera caramelizada con puré de melocotón asado

De la huerta

- Ensalada de espinacas con pera caramelizada, bacon, queso azul, pan crujiente y dressing de frutos rojos
- Ensalada de gamba thai con melón, cebolleta fresca, setas shimeji y dressing de mango
- Ensalada agridulce con jamón ibérico, fresas, perlas de mozzarella y frutos secos
- Tatín de tomates confitados, pesto genovés y brotes tiernos
- Gazpacho o salmorejo servido en cubo de hielo translúcido
- Salmorejo cordobés con jamón, huevo y piñones
- Falso risotto de vegetales con setas de temporada y lascas de parmesano

Del mar

- Timbal de bogavante con tartar de tomate y melón y dressing de mango
- Bogavante Salduna con brotes y flores comestibles
- Tartar de atún rojo de Almadraba con guacamole, polvo de algas nori y crujiente wonton
- Tataki de atún rojo de Almadraba con espárrago blanco, salsa teriyaki y hojas de mizuna
- Carpaccio de atún rojo de Almadraba con salsa Matsuhisa
- Consomé batido de cigala real, tempura de langostinos y tartar de patata
- Bacalao confitado en aceite de oliva virgen extra sobre carpaccio de cebolletas asadas en horno de leña
- Saquitos del mar con velouté de marisco y brotes frescos
- Sashimi de pez mantequilla con salsa Matsuhisa
- Tartar de salmón con guacamole y crujiente de focaccia
- Vieiras con crema de chalotas, panceta ibérica o jamón ibérico



Pescados

- Lubina asada con patatas confitadas, verduritas y crujiente de jamón
- Lubina asada con parmentier de patata al tartufo
- Bacalao a la vizcaína con patatas baby
- Rape asado con salteado de tomate seco, aceitunas negras y guisantes
- Vieiras frescas con crema de puerros, crujiente de yuca y rabanillos
- Lomo de salmón marinado con berenjena asada y verduras de temporada

Pregunta a nuestro equipo por nuestros pescados de temporada



Carnes

- Solomillo de ternera con foie, milhojas de patata y salsa de Oporto
- Ragoût de buey con puré cremoso de patata y verduras de temporada
- Entrecôte de ternera bajo de Angus con patatas cajún y salsa chimichurri
- Jarrete de ternera guisado con verduras de temporada
- Meloso de rabo de toro con patatas panadera
- Pluma ibérica con gratin dauphinoise y salsa de Oporto
- Rack de cordero asada con couscous y pimientos asados a la leña
- Pato asado y lacado con cebolla caramelizada, parmentier y verduras
- Magret de pato asado con puré de boniato, patatas confitadas y verduras



Postres

- Mousse de chocolate blanco, sorbete de frambuesa y frutos rojos
- Sorpresa de chocolate con helado de mango y frutos rojos
- Cubo de chocolate, piedras de cacao y helado de vainilla Bourbon
- Buñuelos de chocolate calientes con helado de té matcha
- Coulant de chocolate 70% con frutos rojos y polvo de pistacho
- Mousse de chocolate 70% con plátano caramelizado y polvo de palomitas
- Sopa de chocolate blanco, brazo helado de mango y vainilla, helado de romero y lima y frutos rojos
- Torrija caramelizada con migas dulces de canela y chocolate, yogurt griego y ralladura de lima
- Tarta árabe de obleas con crema pastelera de vainilla, helado de canela y frutos rojos
- Crema de yuzu y fruta de la pasión con crumble de nueces
- Cheesecake con frutos rojos
- Tiramisú con licor de almendra amarga
- Panacotta de coco con frutos rojos
- Tubo de chocolate cobrizo, praliné y helado de caramelo
- Banoffee pie: crumble, dulce de leche, plátano, crema y caramelo crujiente
- Tarta de melocotón y crema de almendras con helado de vainilla
- Mini macarons
- Mini brownies

Menús

Hemos seleccionado seis ejemplos de menús de entre toda nuestra carta.
Tómalos como una guía, lo importante es que sepas que siempre nos adaptamos a ti.

Menú 1

Nuestra selección de aperitivos^

...

Ensalada de gamba thai melón, cebolleta fresca, setas shimeji y dressing de mango

...

Pluma ibérica con gratin dauphinoise y salsa de Oporto

...

Mousse de chocolate al 70%, plátano caramelizado, frutos rojos y polvo de palomita

PRECIO: 87€/PAX*

Menú 2

Nuestra selección de aperitivos^

...

Ensalada agri dulce con jamón ibérico, fresas, perlas de mozzarella y frutos secos

...

Meloso de rabo de toro con patatas panadera

...

Torrija caramelizada con migas dulces de chocolate y canela, yogurt griego y ralladura de lima

PRECIO: 93€/PAX*

Menú 3

Nuestra selección de aperitivos^

...

Saquitos del mar con velouté de marisco y brotes frescos

...

Solomillo de ternera con foie, millojas de patata y salsa de Oporto

...

Sorpresa de chocolate con helado de mango y frutos rojos

PRECIO: 98€/PAX*

10% IVA no incluido

Bebidas

Vinos del país | Cava | Cerveza | Agua mineral | Refrescos | Café e infusiones

Incluido en el precio

Aperitivo completo | Minutas | Cristalería, vajilla y cubertería | Sillería de diseño, mesas y mantelería de hilo rústico
Personal de cocina y sala (ratio 1/10) | Transporte y montaje en la zona de Marbella y alrededores

Precio calculado para un mínimo de 150 personas. El precio final se calculará tras la visita técnica al espacio elegido de celebración.

^Selección de aperitivos incluida en nuestros menús tipo. Ver pág. 3.

Menú 4

Nuestra selección de aperitivos[^]

...

Tartar de atún rojo de Almadraba con guacamole, polvo de algas nori y crujiente wonton

...

Ragoût de buey con puré cremoso de patata y verduras de temporada

...

Coulant de chocolate 70% con frutos rojos y polvo de pistacho

PRECIO: 112€/PAX*

Menú 5

Nuestra selección de aperitivos[^]

...

Timbal de bogavante con tartar de tomate, melón y dressing de mango

...

Milhojas de foie, queso de cabra, membrillo y manzana verde caramelizada

...

Lubina asada con patatas confitadas, verduritas y crujiente de jamón

...

Buñuelos de chocolate calientes con helado de té matcha

PRECIO: 122€/PAX*

Menú 6

Nuestra selección de aperitivos[^]

...

Gazpacho andaluz servido en cubo de hielo translúcido

...

Bacalao confitado en aceite de oliva virgen extra sobre carpaccio de cebolletas asadas

...

Paletilla de cordero asada con couscous y pimientos asados a la leña

...

Mousse de chocolate blanco, sorbete de frambuesa y frutos rojos

PRECIO: 129€/PAX*

10% IVA no incluido

Bebidas

Vinos del país | Cava | Cerveza | Agua mineral | Refrescos | Café e infusiones

Incluido en el precio

Aperitivo completo | Minutas | Cristalería, vajilla y cubertería | Sillería de diseño, mesas y mantelería de hilo rústico
Personal de cocina y sala (ratio 1/10) | Transporte y montaje en la zona de Marbella y alrededores

Precio calculado para un mínimo de 150 personas. El precio final se calculará tras la visita técnica al espacio elegido de celebración.

[^]Selección de aperitivos incluida en nuestros menús tipo. Ver pág. 3.



La fiesta

Barra libre

Mobiliario de diseño y un equipo de barmen profesionales harán de tu fiesta un espectáculo.

STANDARD

Combinados vodka, ginebra, whisky y ron
+ 1 cóctel de nuestra carta*

2 h.: 24€/pax

Hora extra: +9€/pax

PREMIUM

Combinados de vodka, ginebra, whisky y ron de marcas premium + 3 cócteles de nuestra carta*

2 h.: 44€/pax

Hora extra: +9€/pax



*Carta de coctelería

10% IVA no incluido

- **Hablemos de pasión:** ginebra, fruta de la pasión natural y la mejor selección de zumos y purés
- **Porn star:** vodka, vainilla, fruta de la pasión, todo mezclado con nuestro toque personal
- **Bayas salvajes:** vodka, fresa, frambuesa, mora, jengibre y vainilla
- **Sueño exótico:** ron, mango, coco, lima y melocotón
- **¡Mehdi!:** ginebra, albahaca, fresa y zumo de limón
- **Mora de oro:** whisky, mora, menta fresca y un toque de miel
- **Expresso Martini:** vodka, café recién hecho y licor de café
- **Avolocado:** ron, coco, piña y nata
- **Amaretto sour:** Disaronno, zumo de limón y sirope (también disponible de whisky, melón y ron)
- **Daiquiris de fruta:** ron, purés de fruta natural (fresa, plátano, sandía y melón) y lima
- **Nutella:** Frangelico, vodka, licor de chocolate y nata
- **Bramble:** ginebra, zumo de limón, sirope de azúcar y crema de mora
- **African roots:** vodka, jengibre, kiwi, vainilla, piña y manzana
- **Dark & stormy:** ron, cerveza de jengibre y zumo de lima

Todos nuestros cócteles se preparan con fruta natural, refrescos y los mejores complementos.





Recena

Elige tres snacks de nuestra selección.

Salado

- Mini burgers
- Hot dogs
- Mini pizzas
- Quesadillas de pollo o verduras
- Mini kebabs
- Wraps de espinaca y queso de cabra

Dulce

- Cupcakes
- Mini donuts
- Chucherías

3 SNACKS DE RECENA - PRECIO: 10€/PAX*

10% IVA no incluido.

¿Quieres añadirle algo más?

- Molletes ibéricos calentitos
- Patatas fritas con muchas salsas
- Kebab
- Bocatas de calamares
- Migas
- Perritos calientes
- Burguers
- Caldito
- Pizza
- Helados



¿Buscas algo diferente?

Dinos qué necesitas y ilo creamos para ti!

Menús especiales

- Internacionales: árabe, libanés, hindú, etc.
- Menú Kosher
- Menú vegetariano
- Menú infantil
- Platos especiales

Otros conceptos

- Buffet
- BBQ
- Almuerzo o cena tipo cóctel
- Picoteo



SALDUNA

CATERING

Salduna Catering Polígono Nueva Campana, 83. 29660 Nueva Andalucía, Marbella
info@saldunacatering.com | +34 688 917 995 | saldunacatering.com |   