



SALDUNA
CATERING

¡Sorprende y no dejes a tus invitados indiferentes!

2018

¿Quiénes somos?

Gastronomía · Planificación · Coordinación · Producción de eventos

¡Nuestra oferta gastronómica se adaptará a tus requerimientos!

Sigue leyendo... Te invitamos a ver nuestras sugerencias.



Tenemos el lugar que estás buscando y nuestra puesta en escena y montaje se ajustarán a cada momento.



Crea tu propio menú

Sea cual sea el menú que elijas, tendrás el mejor comienzo para cada celebración.

Aperitivos

Elige 8 aperitivos de nuestra selección:

- Cucharita de pimientos asados con ventresca de atún
- Ceviche de lubina con cebolleta morada, rabanitos y cilantro
- Croquetas caseras de pollo al curry
- Ensaladilla rusa
- Tartar de atún rojo de Almadraba con guacamole
- Salmorejo con jamón, huevo y piñones
- Grissini con jamón ibérico
- Cheesecake de buey de mar y huevas de tobiko
- Brocheta de pollo yakitori
- Croquetas caseras de centollo con nieve de parmesano
- Taquitos de ibérico con mermelada de pimientos
- Saquitos crujientes de gambas con verduras
- Cucurucho de fritura malagueña
- Crujiente de langostinos envuelto en hilo de patata
- Lagrimitas de pollo
- Brandada de bacalao con pimientos asados
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Ragout de buey con puré cremoso de patata
- Calamar crujiente con mayonesa de lima
- Saltimboca de entrecote Angus
- Conitos de cazón en adobo
- Croquetas caseras de espinaca
- Brick de morcilla y campota de manzana
- Gazpacho andaluz
- Ajoblanco malagueño
- Hummus y crudités con piquitos
- Brochetas de tomate seco, perla de mozzarella y aceituna negra
- Croquetas caseras de boletus
- Bastoncillos de berenjenas fritas con miel de caña
- Samosa vegetal con salsa de yogurt y menta
- Gyozas de verduras



Menús formales

Elige un Entrante, un Principal y un Postre de nuestras sugerencias.

Entrantes

- Milhojas de foie, queso de cabra, membrillo y manzana verde caramelizada
- Ensalada de gamba thai con melón, cebolleta fresca, setas shimeji y dressing de mango
- Tatín de tomates confitados, pesto genovés y brotes tiernos
- Salmorejo cordobés con jamón, huevo y piñones
- Tartar de atún rojo de Almadraba con guacamole, polvo de algas nori y crujiente wonton
- Tartar de salmón con guacamole y crujiente de focaccia



Principales

- Solomillo de ternera con foie, milhojas de patata y salsa de Oporto
- Entrecote de ternera bajo de Angus con patatas cajún y salsa chimichurri
- Rack de cordero asado con cous cous y pimientos asados de leña
- Lubina asada con parmentier de patata al tartufo
- Lomo de salmón marinado con berenjena asada



Postres

- Mousse de chocolate blanco, sorbete de frambuesa y frutos rojos
- Coulant de chocolate 70% con frutos rojos y polvo de pistacho
- Crema de yuzu y fruta de la pasión con crumble de nueces
- Cheesecake con frutos rojos



Bebidas

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

Menús sociales

Buffet Barbacoa

Ensalada de la huerta
Ensalada de patata
Tomates aliñados
Ensalada de col
Hummus
...
Brochetas de pollo marinado
Brochetas de salmón
Costillas de cordero
Ternera al grill
Chorizo criollo
...
Verduras al grill
Patatas baby asadas
Arroz thai
Selección de panes
...
Brownie de chocolate
Fruta fresca de temporada
Mousse de chocolate blanco



Buffet Mediterráneo

Pimientos asados
Gazpacho andaluz
Ensalada griega
Ensalada de la huerta
Hummus
...
Paella de marisco
Paella vegetariana
Brocheta de pescado y gambas
Cordero en adobo de balsámico y romero
...
Verduras al grill
Patatas al romero
Selección de panes
...
Pannacotta con frutos rojos
Fruta de fresca de temporada
Vasitos de yogurt griego con frutas



Buffet de Estaciones

Estación de ensaladas
Ensalada caprese y ensalada griega
Ensalada de cous cous
Crema de remolacha
Ajoblanco malagueño
...
Estación Sushi
Rolls: california Roll y enzo
Niguiris: atún, salmón
Makis: salmón, aguacatee
...
Estación de parrilla
Marisco: Bogavante, Cigala
Pescado: Tataki de atún rojo, Brocheta de rape y Langostinos
Carne: Solomillo, Lomo bajo ternera
...
Estación de dulces y postres
Brownie de chocolate
Mini tartitas de queso y fresa
Mousse de chocolate blanco con frambuesas
Mini macarons
Tarta de zanahoria y tarta de chocolate



Bebidas

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



Complementa tu celebración

¿Algunas claves para triunfar?
Añade alguna estación de comida.



- **Jamón ibérico**
Y su maestro cortador.
- **Mesa de quesos**
Acompañada de la mejor selección de mermeladas, panes, aceites y frutos secos.
- **Rincón japonés**
Maki de aguacate, summer roll, dragon roll, California roll, nigiri de salmón.
- **Fritura de pescado**
El mejor sabor malagueño.
- **Arroces**
Arroz negro, paella de marisco, paella vegetariana y arroz de Mariana.
- **Rincón dulce y sorbetes**
Para un final perfecto.
- **Estación de ahumados**
Bacalao, atún, salmón, sardina. Acompañado de tostas y aderezos.



Complementa tu celebración

¿Por qué no extender tu evento con una fiesta?

Barra libre

STANDARD

Combinados, licores, refrescos, cerveza, vinos de la casa.

PREMIUM

Combinados premium, licores, refrescos, cerveza, vinos de la casa.

Barra de mojitos

· Mojito normal · Mojito de fresa · Mojito de mango

Barra de gin&tonics

Acompañada de una selección de ginebras y tónicas Premium.



Eventos temáticos

En Salduna Catering contamos con la suerte de tener una gran diversidad cultural dentro de nuestra cocina. Ponemos a tu disposición la opción de hacer eventos multiculturales llenos de originalidad.

Indio

Tu evento se rodeará de sabores, colores y aromas que provocarán magníficas sensaciones en tus invitados.



Kosher

De la mano de Marcos Cohen, reconocido Rabino de la Costa del Sol, confeccionaremos tu evento judío con las mejores materias primas.



Árabe

Conocemos los gustos y requerimientos de esta maravillosa cultura y haremos que tus invitados se sientan como en casa. ¡Una mezcla perfecta de tradición y modernidad árabe!



Andaluz

¡Bienvenido a nuestra Tierra! Gracias a nuestra diversidad geográfica, costa, sierra y campiña, la cocina andaluza es considerada una de las más ricas en España. ¡Disfrútala!



Nuestro trabajo



Más planes...

Salduna Catering te ayuda a organizar un plan de varios días totalmente único.
Haz de tu celebración una experiencia inolvidable para tus invitados con algo diferente.

Somos un equipo experimentado perteneciente a un importante grupo empresarial de la Costa del Sol.
Orgullosos de ser Purobeach Marbella, Salduna Beach y Salduna Catering, expertos en restauración y organización de eventos.



Purobeach™
Casis del mar
MARBELLA



SALDUNA
CATERING

¡CONTÁCTANOS!

info@saldunacatering.com | +34 682 588 896

saldunacatering.com

