

Menús Bodas

2020-2021



Saboga
Catering

Menú A

APERITIVOS SABOGA

Selección de 16 a 22 Aperitivos entre Fríos y Calientes
Buffet de Bebidas durante Aperitivos con Centro de Botellines
Duración: Hora y Cuarto

BEBIDAS

Cerveza Cruzcampo, Refresco, Zumo, Fino, Oloroso.

PRIMER PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul.

SEGUNDO PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul.

POSTRE

A Elegir Postre Individual

BODEGA

Blanco Selección Saboga , Tinto Selección Saboga, Cava o Pedro Ximénez, Cerveza,
Refresco, Zumos y Agua Mineral.

Cuatro Horas de Barra Libre con Bebidas de Primeras Marcas
Montaditos de Variados
Golosinas y Frutos Secos

*Nota: El precio incluye, menaje, material de catering, traslados de cocina, silla palillería blanca, cristalería princesa, mantelería a escoger entre 4 diseños, minutas a seleccionar de nuestro catálogo, cartelería de seating plan, señalizaciones de madera, 1 camarero por cada 12 invitados, 1 director de evento, paquete decoración (centro de mesa, centro de aperitivos y 2 rincones) y prueba de menú para 6 pax para eventos de más de 150 pax (En caso de ser inferior la prueba de menú será para 2 pax).

*En caso de canon en la hacienda, Saboga contempla hasta 150€.

Véase servicios opcionales



Menú B

APERITIVOS SABOGA

Selección de 16 a 22 Aperitivos entre Fríos y Calientes
Buffet de Bebidas durante Aperitivos con Centro de Botellines

Duración: Hora y Cuarto

BEBIDAS

Cerveza Cruzcampo, Refresco, Zumo, Fino, Oloroso.

ENTREMESSES

Repeticiones de Chacina o Marisco HASTA EL SEGUNDO PLATO

Gambas Blancas de Huelva y Langostinos Tigres o

Surtido de Chacina Ibérica

(Jamón Ibérico, Queso Curado de Oveja y Caña de Lomo)

PRIMER PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul.

SEGUNDO PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul.

POSTRE

A Elegir Postre Individual

BODEGA

Blanco Selección Saboga , Tinto Selección Saboga, Cava o Pedro Ximénez, Cerveza,
Refresco, Zumos y Agua Mineral.

Cuatro Horas de Barra Libre con Bebidas de Primeras Marcas

Montaditos de Variados

Golosinas y Frutos Secos

**Nota:* El precio incluye, menaje, material de catering, traslados de cocina, silla palillería blanca, cristalería princesa, mantelería a escoger entre 4 diseños, minutas a seleccionar de nuestro catálogo, cartelaría de seating plan, señalizaciones de madera, 1 camarero por cada 12 invitados, 1 director de evento, paquete decoración (centro de mesa, centro de aperitivos y 2 rincones) y prueba de menú para 6 pax para eventos de más de 150 pax (En caso de ser inferior la prueba de menú será para 2 pax).

**En caso de canon en la hacienda, Saboga contempla hasta 150€.*

Véase servicios opcionales





Menú C

APERITIVOS SABOGA

Selección de 16 a 22 Aperitivos entre Fríos y Calientes
Buffet de Bebidas durante Aperitivos con Centro de Botellines
1 cortador de Jamón vista público con Jamón Ibérico
(1 pieza x cada 100 pax, la 2ª pza cortada en cocina)

Duración: Hora y Cuarto

BEBIDAS

Cerveza Cruzcampo, Refresco, Zumo, Manzanilla, Oloroso.

ENTREMESES (a elegir 3 Platos)

Gambas Blanca de Huelva

Surtido de Chacina Ibérica

(Jamón Ibérico, Queso Curado de Oveja y Caña de Lomo)

Surtido de Tres Patés con sus Mermeladas

Pescado Frito a la Sevillana

Revuelto de Bacalao con Virutas de Jamón

Chanquetes con Pimientos y Huevo

PRIMER PLATO

(Selección de platos a elegir grupo azul de los segundos platos)

POSTRE

Para Ellas: Tarta tres chocolates con Coulis de natilla

Para Ellos: Tarta San Marcos con Coulis de Frambuesa

BODEGA

Blanco Selección Saboga, Tinto Selección Saboga, Cava o Pedro Ximénez, Cerveza,
Refresco, Zumos y Agua Mineral.

Cuatro Horas de Barra Libre con Bebidas de Primeras Marcas

Golosinas y Frutos secos

Montaditos Variados

Servicios Opcionales a Combinar

Si se desea, el cortador y el jamón podría ser cambiado por uno de los siguientes servicios:

-Sorbete de limón o Sandía

-1 Hora de barra Libre

-Servicio de café

-Abanico de postre

-Venenciador de Manzanilla

*Nota: El precio incluye, menaje, material de catering, traslados de cocina, silla palillería blanca, cristalería princesa, mantelería a escoger entre 4 diseños, minutas a seleccionar de nuestro catálogo, cartelería de seating plan, señalizaciones de madera, 1 camarero por cada 12 invitados, 1 director de evento, paquete decoración (centro de mesa, centro de aperitivos y 2 rincones) y prueba de menú para 6 pax para eventos de más de 150 pax (En caso de ser inferior la prueba de menú será para 2 pax).

*En caso de canon en la hacienda, Saboga contempla hasta 150€.

Véase servicios opcionales

Menú D

APERITIVOS SABOGA

Selección de 16 a 22 Aperitivos entre Fríos y Calientes
Buffet de Bebidas durante Aperitivos con Centro de Botellines

Aperitivo Vista Público

Duración: Hora y Cuarto

BEBIDAS

Cerveza Cruzcampo, Refresco, Zumo, Manzana, Oloroso.

ENTREMESES

Gambas Blancas de Huelva y Langostinos Tigres

PRIMER PLATO

(Selección de platos a elegir grupo azul.)

SEGUNDO PLATO

(Selección de platos a elegir grupo azul.)

POSTRE

A Elegir Postre Individual

BODEGA

Blanco Selección Saboga, Tinto Selección Saboga, Cava o Pedro Ximénez, Cerveza,
Refresco, Zumos y Agua Mineral.

Cuatro Horas de Barra Libre con Bebidas de Primeras Marcas

Posibilidad de la Primera Copa Servida en Mesa

Montaditos Variados

Frutos Secos y Golosinas

Servicios Opcionales a Combinar

Véase servicios opcionales

A elegir dos de los servicios ofertados:

Servicio de Rolls-Royce a Disposición de los Novios o Servicio de Autobús

Música de Dj Para la Barra Libre o Silla de Palillería

(Precio para celebración de más de 200 invitados)

En caso que la celebración tuviese un número comprendido entre 150 y 199 invitados
el precio aumentaría a +0.10 € en este menú por cada comensal que falte hasta 199.

***Nota:** El precio incluye, menaje, material de catering, traslados de cocina, cristalería princesa, mantelería a escoger entre 4 diseños, minutas a seleccionar de nuestro catálogo, cartelería de seating plan, señalizaciones de madera, 1 camarero por cada 12 invitados, 1 director de evento, paquete decoración (centro de mesa, centro de aperitivos y 2 rincones) y prueba de menú para 6 pax para eventos de más de 150 pax (En caso de ser inferior la prueba de menú será para 2 pax).

*En caso de canon en la hacienda, Saboga contempla hasta 150€.

Véase servicios opcionales



Menú E

APERITIVOS SABOGA

Selección de 16 a 22 Aperitivos entre Fríos y Calientes
Buffet de Bebidas durante Aperitivos con Centro de Botellines
Buffet de Cinco Variedades de Quesos durante Aperitivos
Aperitivo Vista Público
Duración: Hora y Cuarto

BEBIDAS

Cerveza Cruzcampo, Refresco, Zumo, Manzanilla, Oloroso.

ENTREMESES

Combinado de Marisco en Centro de Piña

Cigalas

Patas Rusas

Langostinos Tigres

Gambas Blancas

PRIMER PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul.

SEGUNDO PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul.

POSTRE

A Elegir Postre Individual

BODEGA

Blanco Selección Saboga , Tinto Selección Saboga, Cava o Pedro Ximénez, Cerveza,
Refresco, Zumos y Agua Mineral.

Cuatro Horas de Barra Libre con Bebidas de Primeras Marcas

Posibilidad de la Primera Copa Servida en Mesa

Montaditos Variados

Frutos Secos y Golosinas

Servicios Opcionales a Combinar

-Si se desea, la silla de Palillería, podría ser cambiado por uno de los siguientes servicios:

-Sorbete de limón o sandía

-1 Hora de barra Libre

-Servicio de café

-Abanico de postre

*Nota: El precio incluye, menaje, material de catering, traslados de cocina, silla palillería a elegir entre 5 colores, cristalería cabernet, bajo plato presentación, mantelería a escoger entre 20 diseños, minutas a seleccionar de nuestro catálogo, cartelera de seating plan, señalizaciones de madera, 1 camarero por cada 12 invitados, 1 director de evento, paquete decoración (centro de mesa, centro de aperitivos y 2 rincones) y prueba de menú para 6 pax para eventos de más de 150 pax (En caso de ser inferior la prueba de menú será para 2 pax).

*En caso de canon en la hacienda, Saboga contempla hasta 150 €.

Véase servicios opcionales



Menú F

APERITIVOS SABOGA

Selección de 16 a 22 Aperitivos entre Fríos y Calientes
Buffet de Bebidas durante Aperitivos con Centro de Botellines
Buffet de Cinco Variedades de Quesos durante Aperitivos
Aperitivo Vista Público
Duración: Hora y Cuarto

BEBIDAS

Cerveza Cruzcampo, Refresco, Zumo, Manzanilla , Oloroso.

ENTREMESES

Repeticiones de Chacina o Marisco hasta el segundo plato
Gambas Blancas de Huelva y Langostinos Tigres y
Surtido de Chacina Ibérica

PRIMER PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul.

SEGUNDO PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul.

POSTRE

A Elegir Postre Individual

BODEGA

Blanco Selección Saboga , Tinto Selección Saboga, Cava o Pedro Ximénez, Cerveza,
Refresco, Zumos y Agua Mineral.

Cuatro Horas de Barra Libre con Bebidas de Primeras Marcas
Posibilidad de la Primera Copa Servida en Mesa
Golosinas y Frutos Secos
Montaditos Variados

***Nota:** El precio incluye, menaje, material de catering, traslados de cocina, silla palillería a elegir entre 5 colores, cristalería cabernet, bajo plato presentación, mantelería a escoger entre 20 diseños, minutas a seleccionar de nuestro catálogo, cartelera de seating plan, señalizaciones de madera, 1 camarero por cada 12 invitados, 1 director de evento, paquete decoración (centro de mesa, centro de aperitivos y 2 rincones) y prueba de menú para 6 pax para eventos de más de 150 pax (En caso de ser inferior la prueba de menú será para 2 pax).

*En caso de canon en la hacienda, Saboga contempla hasta 150 €.

Véase servicios opcionales



Menú G

APERITIVOS SABOGA

Selección de 16 a 22 Aperitivos entre Fríos y Calientes
Buffet de Cinco Variedades de Quesos durante Aperitivos
Aperitivo Vista Público
Duración: Hora y media

BEBIDAS

Cerveza Cruzcampo, Refresco, Zumo, Manzanilla , Oloroso.

ENTREMESSES

Gambas Blancas de Huelva y Langostinos Tigres y Surtido de Chacina Ibérica
(Jamón Ibérico, Queso Curado de Oveja y Caña de Lomo)

SORBETE

A elegir en nuestra selección

PRIMER PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul o rojo.

POSTRE

A Elegir Postre Individual

BODEGA

Blanco Selección Saboga , Tinto Selección Saboga, Cava o Pedro Ximénez, Cerveza,
Refresco, Zumos y Agua Mineral.
Cuatro Horas de Barra Libre con Bebidas de Primeras Marcas
Posibilidad de la Primera Copa Servida en Mesa
Pastelería Francesa
Montaditos Variados

*Nota: El precio incluye, menaje, material de catering, traslados de cocina, silla palillería a elegir entre 5 colores, cristalería cabernet, bajo plato presentación, mantelería a escoger entre 20 diseños, minutas a seleccionar de nuestro catálogo, cartelería de seating plan, señalizaciones de madera, 1 camarero por cada 10 invitados, 1 director de evento, paquete decoración (centro de mesa, centro de aperitivos y 2 rincones) y prueba de menú para 6 pax para eventos de más de 150 pax (En caso de ser inferior la prueba de menú será para 2 pax).

*En caso de canon en la hacienda, Saboga contempla hasta 150 €.

Véase servicios opcionales

Menú Vip

APERITIVOS SABOGA

Selección de 16 a 22 Aperitivos entre Fríos y Calientes
Buffet de Bebidas Durante Aperitivos con Centro de Botellines
Buffet de Cinco Variedades de Quesos Durante Aperitivos
Aperitivo Vista Público
Duración: Hora y Cuarto

BEBIDAS

Cerveza Cruzcampo, Refresco, Zumo, Manzanilla, Oloroso.

ENTREMESES

Gambas Blancas de Huelva y Langostinos Tigres o Surtido de Chacina Ibérica
(Jamón Ibérico, Queso Curado de Oveja y Caña de Lomo)

PRIMER PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul, rojo y verde
Sorbete de dos sabores diferentes para él y para ella

SEGUNDO PLATO

Selección de platos a elegir grupo azul, rojo y verde.

POSTRE

Abanico de postre compuesto por una tulipa de helado, un postre y una transparencia
Buffet de café
Chupitito de Licor en mesa

BODEGA

Blanco Selección Saboga , Tinto Selección Saboga, Cava o Pedro Ximénez, Cerveza,
Refresco, Zumos y Agua Mineral.
Cuatro Horas de Barra Libre con Bebidas de Primeras Marcas
Posibilidad de la Primera Copa Servida en Mesa
Montaditos Variados
Carro de palomitas

(Precio para celebración de más de 200 invitados)

En caso que la celebración tuviese un número comprendido entre 150 y 199 invitados el precio aumentaría a +0.10 € en este menú por cada comensal que falte hasta 199.

*Nota: El precio incluye, menaje, material de catering, traslados de cocina, silla palillería a elegir entre 5 colores, cristalería cabernet, bajo plato presentación, mantelería a escoger entre 20 diseños, minutas a seleccionar de nuestro catálogo, cartelería de seating plan, señalizaciones de madera, 1 camarero por cada 10 invitados, 1 director de evento, coche de época, dj 4h de barra, venenciador, bus con 1 ida y 2 regresos, paquete decoración (centro de mesa, centro de aperitivos y 2 rincones) y prueba de menú para 6 pax para eventos de más de 150 pax (En caso de ser inferior la prueba de menú será para 2 pax)

*En caso de canon en la hacienda, Saboga contempla hasta 150€.

Véase servicios opcionales



Menú Infantil

BEBIDAS

Refrescos, Agua Mineral y Zumo

PLATO A ESCOGER

Escalope de pollo con flamenquines, croquetas y patatas o
Mini porciones con mini burger, mini perritos,
lagrimitas de pollo y mini pizzas.

POSTRE

Tarta de Chocolate y Lacasitos

Menú Cadete

Consiste en un menú como el de los adultos,
salvo que no tienen incluido la barra libre.

Este menú está dirigido a personas comprendidas
entre 16 y 17 años.



Selección de Aperitivos Tradicionales

APERITIVOS FRÍOS

Cazuelita de salmorejo con huevo y jamón
Tortilla de patatas con relleno vegetal
Pincho de queso de oveja con tomates y albahaca
Tostas de queso de cabra con miel de naranja
Tostas de pisto anchoa y ali-olí
Tostas de foie con reducción de p.x.
Pan tostado con salmorejo y jamón

Carpaccio de ternera con vinagreta y parmesano
Cucharita de ensaladilla con mahonesa al cava
Chips de vegetales y frutas con sus respectivas salsas
Jamón ibérico
Queso curado de oveja
Caña de lomo ibérica
Tostas de crema de queso con cebolla confitada, nueces y frambuesa



APERITIVOS CALIENTES

Dátil con bacón
Carbón de bacalao con ali olí
Pincho de vieiras con alcachofas y salsa curry
Milhojas de presa ibérica
Papas arrugas con mojo picón canario
Mini rollito de primavera con salsa wok
Mini san jacobó
Bastones de berenjenas y calabacines con salmorejo
Lagrimitas de pollo con salsa agridulce
Caramelo de salmón
Chupito de caldo de puchero
Mini croqueta de jamón
Mini croqueta de torta de casar
Croquetas caseras de gamba al ajillo
Mini croqueta de boletus
Tostas de morcilla con pisto manchego

Mini croqueta de espinacas
Atadillo de patata hilada con langostinos y ali olí
Mini tortillita de camarón
Taquitos de bacalao
Boquerones malagueños
Cazón en adobo
Merluza frita al limón y perejil
Pincho de pollo marinado y yogur
Langostinos con bacon
Croquetas de cabrales
Bocaditos de choco
Delicias de queso frito con miel de caña o coulis de frambuesa
Cigarrillos de morcilla y manzana
Cigarrillos de chorizo y huevo



Selección de Aperitivos Especiales

APERITIVOS FRÍOS

Tataki de atún con algas y sesamo
Chupito de ajo blanco con fruta del tiempo
Chupito salmorejo de remolacha con parmesano y nata
Chupito de melón con virutas de jamón
Wraps serrano de jamón ibérico y crujiente de cebolla
Piruletas de parmesano
Pepito de roast beef
Macarrón de boletus
Cucharita china de ajo blanco con mojama de bárbate
Patatas baby con huevo de codorniz y jamón
Taquito de salmón marinado con alga wakame y mahonesa oriental
Salmón marinado con queso fresco
Pastel de pescado con salsa alioli
Surtido de sushi (makis, niguiris o california rolls)
Cazuelita de tartar de aguacate y cangrejo
Bombón de foie
Chupitos de pulpo con aceite de pimentón
Chupito de atún con guacamole y esferificaciones de módena
Tostas de jamón de pato con manzana caramelizada
Vasito de brandada de bacalao con tomate confitado y aceitunas negras
Tostas de huevo de codorniz y jamón
Mini cazuela de salpicón de marisco con vinagreta de módena
Tostas de crema de queso con cebolla confitada, nueces y frambuesa
Pañuelo de bacalao y salmorejo
Tartar de tomate confitado
Tartar de atún de bárbate
Tartar de salmon a la mostaza antigua
Rodaja de lima con tartar de vieiras y aguacate
Patacon de platano con guacamole y mozzarella
Tosta de sardina ahumada con ajo blanco y pimiento asado
Chupito de guacamole con kikos y cilantro
Suprema de mejillón con crujiente de cebolla polvo de algas y leche de tigre
Gazpacho de coco con brocheta de piña
Cuchara de vieiras, ajoblanco y puré de boletus
Ceviche peruano con boniato cogollo de Tudela
Tosta de anchoas con berenjanas y apio

APERITIVOS CALIENTES

Pincho de ternera con ciruela y reducción de px
Crujiente de pan de gambas con pasta oriental
Cazuelita de ñoquis y crema de alcachofas
Brocheta de pez espada, cebolleta, cherry y pesto
Mini hamburguesita de solomillo con cebolla confitada
Mini burger de lubina con rucula y salsa agridulce
Mini cazuela de revuelto de bacalao
Mini cazuela de carrilleras al oloroso dulce
Mini cazuela de revuelto de morcilla
Mini cazuela de morcilla de arroz con pisto
Mini cazuela de salteado de solomillo con salsa wok
Mini salteado de salmón al curry
Mini cazuela de arroz de marisco
Mini cazuela de arroz de pato
Mini cazuela de risotto de setas
Mini cazuela de pez espada a la riojana
Capirotos de langostinos con alioli
Cazuelita de langostinos al ajillo
Cazuelita cous cous con verduras y cordero
Latita de chanquetes con pimientos y huevos de codorniz
Gyoza de gambas
Ortiguillas
Brocheta de pollo oriental
Brocheta de ñoquis con pulpitos y presto rojo
Brocheta de pulpo con patatas
Fajita de boloñesa y plátano
Milhojas de lubina con vinagreta de mango
Zamburiñas con salsa marinera
Brick de pato con manzana caramelizada.





Kioskos vista pública

elegir 3 variedades de cada

BARBACOA

Largarto
Pluma
Presa
Solomillo
Chistorras
Chorizo
Ternera



ALIÑOS

Huevos de Choco
Aliño de Huevas
Salpicón de marisco
Papas Aliñá
Ensaladilla



GUISOS CASEROS

Portaje andaluz
Garbanzo con langostinos
Fabes con almejas
Guiso de la abuela



HAMBURGUESAS

Cerdo
Lubina
Buey
De caza (ciervo, venao...)
Vegetal
Salmón y tomate confinado



IBÉRICO

Jamón ibérico
Caña de lomo
Carne mechá
Chorizo
Salchichón



ARROCES

Negro
Marisco
Campero
Pato
Risotto de setas
Risotto de marisco



SOPA FRÍA

Melón
Tomate
Remolacha
Salmorejo
Maíz, bogavante
Aguacate



AHUMADOS

Bacalao con salmorejo
Mojama con ajo blanco
Sardina con guacamole
Huevas de maruca
Encurtidos
Boquerones con picada
de aceitunas negras



Kioskos vista pública del Mundo

elegir 3 variedades de cada



RINCONES DE AMERICA

Arroz a la cubana
Patacon con wacamolé
Fajita de Frijoles
Empanadas argentinas



RINCONES DE MARRUECOS

Cous cous de cordero
Hummus al comino con garbanzo y crujiente de cebolla
Tajin de pollo
Pincho de pollo moruno



RINCONES DE ITALIA

Ñoquis con langostinos
Pastas con boloñesa de buey
Risottos
Escalope con salsa carbonara



RINCONES HINDÚ

Pollo al tika masala
Salteado de vieras coco y leche de tigre
Samosas vanadas
Salteado de pato al curry



RINCONES ORIENTALES

Sushi
Shashimi
Wok de cerdo
Pasta oriental con algas
Gyoza de gambas
Salteado de vieras con salsa de sesamo
Sopa oriental



Kiaskos vista pública Quesos

El placer, hecho quesos

Curado
Parmesano
Romero
Bemster
Tomate
Espinaca
Torta del casar
Frutos rojos
Mango
Piña
Porthole
Payoyo
Roquefort
Con nueces
Cabra al pimentón
Cabra

Gorgonzola
Wasabi
Apolonio
Gouda con comino
Holandes
Gruyere
Queso cabra extremeño
Queso artesano extremeño
Queso curado polaco
Gouda con pimienta
Trufa
Brie
Brie azul
Mahon
Cabrales



Primeros platos

Grupo azul combinable con todos los menús

Pastel de pescado de roca con salsa tártara y lechugas de primavera.
Crema de salmorejo cordobés con huevos de codorniz, espárragos trigueros ventresca de atún y aceite de oliva virgen.
Ensalada de manzana con queso de cabra, tomate confitado, almendras y miel.
Gazpacho de melón con verduritas, marisco y vinagreta de mango.
Ensalada de salmón marinado.
Centro de merluza con salsa de marisco .
Centro de merluza con salmorejo y pirámide de verduras.
Crema de ave con escalopes de foie al Pedro Ximénez.
Crema de marisco.
Bacalao confitado con puré de patatas y tomate Sherry.
Fardo de bacalao con calabacín, setas, puerros y crema de carabineros.
Arroz caldoso de marisco.
Arroz con perdiz.
Rosada con salsa de almendras y pisto.
Canelones de bacalao o salmón con salmorejo.
Carpaccio de salmón con manzana, palmesano, cherry confitado
Ensalada de salmón, mozzarella, tomate confitado, manzana, vinagreta miel y mostaza de dijón

Grupo Rojo Suplemento

1,60 €

Pimientos del piquillo con salsa de carabineros y puré de patatas
Lomo de dorada con salsa de setas o almendras y aceite de albahaca
Milhojas de salmón, langostinos y eneldo
Milhojas de lubina, con salmorejo cordobés, huevo y jamón
Tartar de tomate con tomate confitado, gambas blancas de Huelva, langostinos tigre y albahaca.
Gazpacho de marisco con pipirrana de verduras
Volaban relleno de caldereta de marisco sobre salmorejo
Lomo de dorada a la espalda sobre lecho de pisto manchego y almendra
Lubina con salsa de almendras y risotto de setas
Merluza en crema de espárragos acompañado de risotto de marisco
Copa cocktail de marisco
Salmón a la naranja con salteado de verduras julianas
Ensalada de bacalao confitado con brandada patatas y berros aderezado con aceite de aceitunas negras
Estofado de marisco
Risotto de boletus edulis con foie de pato.
Milhoja de lubina con crema de carabineros
Dorada con pisto y salsa almendras
Gazpacho de coco con tarta de aguacate mango y gambas
Escalibada de verdura asado con menestra de atún y salmorejo de tomate confitado

Grupo Verde Suplemento

2,60 €

Arroz con pato
Arroz de bogavante y langostinos
Arroz de carabineros
Suprema de rape con vieiras, carabineros, crujiente de puerros y parmesano
Ensalada de bogavante con champiñones, verduritas y mahonesa de salsa perrins
Atún rojo con compota de tomate y salsa de almendras
Brick de rape y vieiras con salmorejo de tomate confitado
Rodaballo con pastel verduras y salsa curry
Estofado de rape, langostinos y setas
Canelón de salmón, xangurro y aguacate con tártara de mostaza antigua
Tartar de aguacate, gamba y cangrejo
Milhoja de rodaballo con pasta de tinta de calamar, gulas y salsa de carabineros
Corvina nacional con escalibada de verdura y aceite de pistacho
Milhoja de rodaballo con crema de setas



Segundos platos

Grupo azul combinable con todos los menús

Estofado de carrillera ibérica con verdurita de temporada
Carrillera de ternera al vino tinto y salsa pesto
Codillo de cerdo en su jugo con puré de calabaza y patatas panaderas
Solomillo de cerdo con menestra de setas y patatas al tomillo
Carrillada de ternera a la provenzal con verduras de temporada y crujiente de puerro
Escalope de solomillo a la crema de queso con patatas panaderas
Solomillo de cerdo con escalope de foie y patatas panaderas
Solomillo de cerdo con pastel de queso y foie de pato al brandy de jerez.
Solomillo de cerdo con salsa Pedro Ximénez, patatas y verduritas.
Solomillo de cerdo sobre puré de patatas y crujiente de jamón con sherry caramelizado
Solomillo en salsa de oporto, pasas y piñones con pastel de patatas
Abanico de cerdo con patatas panaderas
Escalopes de abanico con pastel de patatas y espárragos trigueros
Milhojas de abanico con jamón ibérico y patatas al tomillo.
Bastones de abanico a la crema con patatas panaderas



Grupo Rojo Suplemento

1,60 €

Preso ibérica con crema de camembert y pastel de patatas con espárragos al ajillo
Tournedó de solomillo con patatas panaderas y Pedro Ximénez.
Pluma ibérica con ligero mojo y patatas panaderas
Preso ibérica confitada con verduras asadas y patatas al horno aromatizadas
Preso ibérica con sherry caramelizado y patatas al tomillo
Preso ibérica con escalope de foie y mostaza a la antigua
Milhojas de preso con salsa de queso y patatas a lo pobre
Solomillo de cerdo relleno de setas y cebolleta fresca al oporto
Solomillo relleno de espinacas, piñones y oloroso dulce.
Solomillo de cerdo con pastel de queso, foie y risotto de boletus
Milhoja de solomillo con seta y queso de cabra caramelizada

Todos los platos admiten combinar guarniciones y salsa a gusto de nuestros clientes.

En esta lista, se concentran toda la gama de platos que se pueden combinar en los menús, estando cada plato sujeto a un tipo de menú.

Estamos abiertos a cualquier sugerencia.



Grupo Verde Suplemento

2,60 €

Solomillo de ternera a la mostaza antigua, setas silvestres y cebolla caramelizada.
Solomillo de buey con pastel de queso y foie de pato al brandy de jerez.
Cordero confitado con salsa de miel y patatas al horno con romero
Confit de pato en su jugo con puré de fruta
Magret con compota de manzana y cebolleta francesa
Solomillo de ternera con escalope de foie a la plancha, menestra de setas y pastel de patatas
Cordero confitado en su jugo
Pintada rellena de foie y ciruela
Entrecot de ternera
Piramide de solomillo de ternera, manzana, seta y foie plancha

Sorbetes

Naranja sanguina
Puerto de India
Azahar
Kiwi
Fruta del Bosque
Fresa y menta
Piña
Mango

Limón
Mojito
Mandarina
Sandía



Sabosa

Tradicionales

- Polea de la Abuela con cremosos de canela pan frito.
- Satín de coco y piña colada.
- Tarta de profiteroles
- Torrija de brioche con mouselina de naranja y peineta de almendra

Semi fríos

- Arroz con leche y tocino de cielo.
- Perfecto de chocolate
- Tarta de queso con base de galleta
- Ganache con chocolate Azteca
- Cookies con chocolate blanco

Vasos

- Dulce de leche (copa)
- Rocher
- Deconstrucción de fruta de la pasión
- Texturas de chocolate

Pastres



Helados

- Tulipas de almendra con helado de vainilla y tocino de cielo
- Pasión y chocolate blanco sobre Red Velve.
- Nutela con Kinder
- Mojito y chocolate blanco

Calientes

- Brownie de dulce de leche con sopa caliente
- Torrija con sopa de leche merengada
- Coulant de chocolate con helado de vainilla

Transparencias

- Huevo blanco o moreno.
- Manzana de crema inglesa con nata y manzanas asá



Servicios Opcionales Aperitivos y Comida

- Jamón ibérico de bellota al corte vista en aperitivos 450,00€
- Cortador de jamón en aperitivo, si el jamón lo aporta el cliente 160,00€/pza
- Corte interior de jamón, si el jamón lo aporta el cliente 100,00€/pza
- Buffet de queso con una variedad de 7 quesos durante el aperitivo por cada 200 personas 600,00€
- Buffet de chacinas compuesto por paleta ibérica de bellota D.O, queso curado de oveja y caña de lomo 10,00€/pax
- Plato de chacina por cada 3pax (jamón, queso y caña de lomo) 12,50€/pax
- Repeticiones entre 6-7 platos al centro de mesa de Chacinas 1,50€/pax
- Plato de marisco por cada 3pax (gambas y langostinos) 12,50€/pax
- Repeticiones entre 6-7 platos al centro de mesa de gambas y langostinos 1,50€
- Cascada de marisco (cigalas, patas, langostinos y gambas) 8,00€/pax
- Repeticiones en variado de marisco entre 6-7 platos (cigala, patas, langostinos, y gambas) 3,50€/pax
- Venenciador en aperitivo 250€
- Barman cócteles durante aperitivos 1,50€(min.120 pax)
- Sorbete (limón, mandarina, manzana, sandía, mojito, azahar) 1,70€/persona
- Café y derivados 1.00€/persona
- Barra de Champagne "Moët&Chandon, Juve Camps..." (según nº comensales)
- Barra de Aguas de Sabores y Limonadas 1,00€/pax
- Buffet de Café durante la Barra Libre 1,00€/pax
- Buffet japonés (makisushi, niguiris y shashimi) 4,50€/pax
- Copa de Bienvenida 25min 1,50€/pax
- Aperitivos Vista Público Tradicionales 2.50€/pax
- Aperitivos Vista Público Especificos (Ostras, Vieiras, Almejas....) a consultar

Servicios Opcionales Barra Libre

Barra libre (se servirán para más de 50pax) 10€/persona x 3 horas
Horas sucesivas 4€ x mitad de invitados
Precio botella 52,00€ (máximo 3horas)

- Poncheras de Mojitos y Caipiriñas durante barra libre 200,00€
- Barman de Cocktail durante 3 horas de barra libre
- (Mojitos, caipiriñas, Cócteles con y sin alcohol) 2,50€/pax
- Barra de Gintonería Premium durante 4 horas de barra libre 4,50€/pax
- Vaso sidra o copa balón 1,00€/pax
- Caldo de puchero 1,00€/pax
- Montaditos Variados (Pringá, Tortilla, Solomillo al Whisky...) 1,50€/Unid.
- Pastelería francesa 1,00€/pax
- Golosinas y frutos secos en barra libre 1,00€/pax
- Caravana de crepes 750,00€
- Fotomatón (2-3-4 horas) Desde 350,00€
- Carro de perritos calientes para la barra libre (200unid.) 450,00€
- Si se contrata churros con chocolate en la barra libre son 660,00€
- Si se contrata churros con chocolate y buñuelos 860,00€
- Buffet de golosinas y frutos secos desde 250,00€
- Buffet de la infancia (galletas de la abuela, caracolas, donuts...) 1,50€/pax
- Si contrata "buffet de tartas", con una variedad de 6 tartas el precio de los menús será incrementado en 3,60€ por comensal.
- Si se contrata recena se incrementará 3,50€ por comensal. La recena se

compondrá de pizzas, mini hamburguesas, montaditos...

- Cascada de chocolate durante la barra libre para un máximo de 200 personas durante hora y media 350,00€
- Carro de palomitas durante la barra libre 200,00€
- Brochetas de frutas naturales 1,00€
- Con la contratación de la quinta hora de barra libre llevaría de regalo una Recena.
- Servicio de Cachimbos (A Consultar Modalidades Y Precio)
- Rincón de Puros con Cortador (A Consultar Modalidades Y Precio)

Servicios Opcionales y Complementos

- Castillo hinchable con monitor durante 4 horas 150,00€
- El precio del bajo plato de plata y esparto será de 0,60€ por comensal.
- Silla de palillería, forja, tijeras... desde 2,50€ /unid.
- Módulos y decoración chill out en piel desde 400,00€
- Set de boda civil básico, sillas, atril, banquetas, mesa altar desde 275,00€
- Servicio de Dj (4h barra libre) desde 360,00€
- Servicio de bus (1 ida y 2 regresos) desde 420,00€
- Servicio de coche de época desde 350,00€
- Decoración floral especial y mantelería. Consultar precios
- Agencia de viajes Saboga Catering. Consultar precios
- Sombrillas balinesas (transporte no incluido) 60€/und
- Sombrillas blancas 3x3 40€/und

Condiciones de contratación para catering

- 1ª. Depósito de 400 € a la confirmación, como garantía de la reserva. Depósito que no será reembolsado en caso de cancelación. Pago de 1200 € a la prueba del menú incluida en el precio.
- 2ª. El importe restante será abonado al día siguiente de la celebración.
- 3ª. El número de comensales contratados 72 horas antes del evento, será el mínimo a facturar por el servicio realizado, si fuesen más comensales se abonaría la diferencia por comensal, al precio acordado.
- 4ª. En caso de producirse un retraso de más de 45 minutos, sobre la hora prevista de llegada de los novios, se deberá abonar un suplemento de 150 €, en concepto de gastos de personal y bebidas.
- 5ª. Para bodas inferiores a los 130pax se revisarán los precios al alza, aumentando en 0,20 € por cubierto de menos.
- 6ª. El cliente se responsabilizará de cualquier hurto o daño que por razones ajenas al catering Saboga, pudieran producirse en las instalaciones elegidas para la celebración.
- 7ª. El precio incluye: traslado de cocina, menaje, material de catering, centro floral estándar en mesas, minutas impresas, mantelería, servicio de camarero 1 por cada 12 comensales y 1 camarero por cada 50 comensales en barra libre
- 8ª. Para una contratación desde 150 personas, prueba de menú máximo de 6 personas, para una contratación hasta 150 cubiertos, prueba de menú máximo 2 personas.
- 9ª. La prueba de menú está compuesta por una serie de platos, que como máximo serán: 16 aperitivos, 2 primeros platos, 3 segundos platos y 8 postres. La prueba de menú se realizará 30 días antes de la celebración aproximadamente.
- 10ª. Para las bodas de 2020-21 los menús podrán sufrir modificaciones en su composición y la subida de precio correspondiente al I.P.C, salvo los menús que se contraten de un año a otro se les respetará el precio al que se cierre el menú.
- 11ª. Todos los precios marcados llevan el I.V.A. incluido.
- 12ª. Todos los menús son variables en función de los gustos de nuestros clientes, los platos, entremeses, servicios opcionales se pueden modificar para la creación de un menú a gusto personal, para ello contamos con un equipo humano para el asesoramiento constante de cualquier duda que se pueda crear.



Ctra. Coria-Almensilla, Km 1 - 41100 (Sevilla)

Teléfs. 955 11 06 76 - 695 18 98 24

www.sabogacatering.com