

FS

FUSIONICA

CATERING EXCLUSIVE

OPCIÓN 1



CLÁSICO

10 APERITIVOS (60 MINUTOS)

1 ENTRANTE

1 PLATO PRINCIPAL

1 POSTRE

OPCIÓN 2



APERITIVO LARGO

10 APERITIVOS (60MINUTOS)

2 ESTACIONES

1 PLATO PRINCIPAL

1 POSTRE

OPCION 3



COCTEL

12 APERITIVOS (60MINUTOS)

3 ESTACIONES

4 MINI POSTRES

OPCION 4



ESTACIONAL

ARROCES

BARBACOA

MESA DE CHARCUTERIA

ESTACION DE VERMUT

CEVICHERIA Y TARTAR

SANGUCHERIA Y ROCK AND ROLL

ESTACIÓN DE CROQUETAS.

ESTACIÓN DE SUSHI

ESTACIÓN MALLORQUINA

ESTACIÓN DE PIZZA

APERITIVOS

Frio

Frio

fusionica

SOPA FRÍA DE MELÓN Y ALBAHACA



ENSALADILLA DE MARISCO Y GAMBA REBOZADA.

BOCCONCINO CON PIÑA AHUMADA Y TOMATE



CONO DE CEVICHE DE LANGOSTINO Y MARACUYÁ

COCA DE STEAK TARTAR Y GUACAMOLE

TOSTA DE RULO Y QUESO CREMA.

BROCHETA DE GAMBA, SALSA DE MANI Y COCO RAYADO





APERITIVOS

fusiónica

CALIENTE

CROQUETA DE POLLO CON CERVEZA

CROQUETAS DE CARRILLERA IBÉRICA

FRITADA IBÉRICA HOJALDRADA Y CEBOLLA ENCURTIDA

CROQUETA DE PLÁTANO VERDE Y TATAKI DE ATÚN



MINI CANELON AMAZÓNICO

GAMBA CRUJIENTE Y GAZPACHO DE FRESAS

PATACÓN CON PULLED PORK Y SALSA DE MARACUYÁ

MINI BRIOCHE DE RABO DE TORO, JAMON CRUJIENTE Y SALSA BULL

BROCHETA DE RAPE Y SALSA DE TAMARINDO



CROQUETA DE VERDURAS CON SALSA DE CALABAZA

ESTACIONES

VERMUTERIA

VERMUTS PICO FINO

ACEITUNAS Y GILDAS

CHIPS DE PATATA, YUCA Y
PLÁTANO

ELEGIR UNO:

 PATATA BRAVA CON PICO DE
GALLO.

PULPO A LA FEIRA CON PATATA
VIOLETA

BANDERILLA VARIADA.

MEJILLONES EN ESCABECHE Y
LICI.



CHARCUTERÍA

SURTIDO VARIADO DE QUESO Y
JAMON EN VIVO.

PAN CON TOMATE FREGADO.

GALLETAS QUELY, REGAÑA, PICOS.



CEVICHERIA Y TARTAR

ELEGIR DOS:

CEVICHE DE MERLUZA
CON CHIPS DE PLÁTANO.

CEVICHE DE MARISCO
CON CHIPS DE YUCA.

CEVICHE DE POLLO CON
MAÍZ TOSTADO.

TARTAR DE SALMÓN CON
WAKAME.

TARTAR DE ATÚN
MARINADO CON AGUACATE
Y POLVO DE LIMA

ESTACIONES

SÁNGUCHES

ELEGIR DOS:

SÁNGUCHE DE PIERNA DE CERDO, MEZCLA DE LECHUGA Y PICO DE GALLO

SÁNGUCHE DE RABO DE TODO CON SALSA BULL Y SALSA DE MARACUYÁ.

SÁNGUCHE DE PULLED PORK , MEZCLA DE LECHUGA Y SALSA BBQ

SÁNGUCHE DE SEITAN CON SALSA DE MARACUYÁ Y CEBOLLA CARAMELIZADA.



ARROCES

ELEGIR DOS:

PAELLA MIXTA.

PAELLA DE MARISCO.

ARROZ NEGRO CON SEPIA.



ARROZ DE VERDURAS

ARROZ DE SETA CON ENTRECOT

ARROZ DE PULPO



ESTACIONES

BARBACOA

ESTACIÓN CON SUPLEMENTO

CHORIZO CRIOLLO

ENTRECOT ANGUS

BROCHETA DE SOLOMILLO Y
VERDURAS

BROCHETA DE GAMBA

BROCHETA DE RAPE

PLUMA IBÉRICA

COSTILLA DE CORDERO

BROCHETA DE BEREBJENAS
CON ADOBO ESPECIAL.

SALCHICHA VEGANA

BROCHETAS DE SEITAN



GUARNICIÓN

VERDURAS DE TEMPORADA.
PATATO.

CHIMICHURRI
PICADA DE AJO Y PEREJIL

ESTACIONES



TAQUERÍA

ELEGIR DOS:

TACO DE SECO DE POLLO CON CERVEZA Y QUESO LATINO.

TACO DE FRITADA DE PANCETA IBÉRICA. Y PICO DE GALLO.

TACO DE SEPIA CON LIMA Y JENGIBRE

TACO DE MERLUZA ADOBADA CON 5 ESPECIAS Y PICO DE GALLO

PIENSA EN VERDE

SECCIÓN DE ENSALADA

SURTIDO DE ENSALADA ALIÑADAS Y DEL GUSTO PERSONAL.

POLLO.

GAMBA

QUESO DE CABRA

VEGETALES



ESTACIONES



CROQUETA

TODAS LAS VARIEDADES

CROQUETA DE SOBRASADA RELLENA DE QUESO MAHONES.

CROQUETA DE RABO DE TORO.

CROQUETA DE VERDURAS ASADAS

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO.

ARANCINI DE SEPIA



SUSHI

ELEGIR TRES VARIEDADES.

NIGURI DE SALMÓN AHUMADO

NIGURI DE LANGOSTINO COCIDO

NIGURI DE SEPIA

MAKI DE SALMÓN CON AGUACATE

MAKI DE ATÚN CON WAKAME

MAKI DE CANGREJO Y PEPINO.

MALLORQUINA. TODAS LAS VARIEDADES

QUESO MAHONÉS.

BUTIFARRÓN

SOBRASADA

MERMELADA DE HIGOS

EMPANADAS MALLORQUINAS

COCARROI

COCA DE TRAMPO

COCA DE VERDURAS.

ACEITE DE OLIVA.



ENTRANTES

FRÍOS Y CALIENTES



BURRATA CON TOMATITOS CONFITADOS, LIMA, CRUJIENTE DE JAMÓN Y EMULSIÓN DE PIMIENTO ROJO.



CEVICHE DE LUBINA CON MAÍZ, CHIPS DE YUCA, MANGO Y AJÍ AMARILLO.



CREMA FRÍA DE MELÓN CON ALBAHACA Y VIRUTAS DE CECINA

GAZPACHO DE MANZANA Y CANELÓN DE WANTON RELLENO FOIE Y SALSA OPORTO

CARPACCIO DE GAMBA CON MOUSSE DE AGUACATE Y VINAGRETA DE MARACUYÁ.

ENSALADA TIBIA DE BOGABANTE CON TAMARINDO Y TOMATITOS SALTEADOS.

TATAKI DE ATÚN CON COSTRA DE SÉSAMO, SALSA DE MANGO CON KHAFIR Y ENSALADA DE HIERBAS



LASAÑA DE VERDURAS CON PESTO ROJO Y TIERRA DE ALMENDRA.



PRINCIPAL

PESCADO

ATÚN CON SALSA DE COCO Y MANÍ, CHIPS DE YUCA Y VERDURAS.

LUBINA RELLENA DE MARISCO CON ESPARRAGOS Y SALSA AMERICANA

GALLO SAN PEDRO FRITO CON SALSA DE ALMENDRA, GAMBAS SALTEADAS Y PATATA PANADERA.

BACALAO CONFITADO CON PURÉ DE PATATA Y SALSA DE SOBRASADA.

MERLUZA CON SALSA DE GUISANTES, KHAFIR Y CRUJIENTE DE SEPIA.

RAPE CONFITADO CON SALSA DE CÍTRICOS, PURE DE PLATANO VERDE CON QUESO.



PRINCIPAL

CARNE



SOLOMILLO IBÉRICO, PURÉ DE PATATA TRUFADA CON SALSA DE SOBRASADA E HIDROMIEL DE CEREZAS.

COCHINILLO CONFITADO, PURÉ DE BONIATO Y VERDURAS DE TEMPORADA.

SOLOMILLO DE TERNERA, PATATA VIOLETA, FOIE Y SALSA DE SETAS.

FRITADA IBÉRICA, PLATANO VERDE, PICO DE GALLO, MAÍZ Y PURÉ DE PATATA.

MAGRET DE PATO CON SALSA DE NARANJA AL ESTILO ORIENTAL Y CALABAZA ASADA.

PLUMA IBÉRICA CON PURÉ DE CHIRIVIA Y SALSA DE FRUTOS ROJOS.



COLIFLOR AL ESTILO SINGAPUR CON CARBONARA VEGANA Y SETAS.



POSTRE

CHESCAKE DE MARACUYÁ CON PAPAYA SALTEADA Y POLVO DE NARANJA DE SÓLLER.

BROWNIE DE CHOCOLATE, SOPA FRÍA DE CHOCOLATE BLANCO CON ENGIBRE Y NUECES GARRAPIÑADAS.

CREMA CATALANA DE NARANJILLA Y GALLETAS DE ALMENDRA.

TATIN DE BANANA CON DULCE DE GUAYABA Y HELADO DE QUESO MAHONES.

TORRIJA CON LECHE DE SOJA INFUSIONADA CON 5 ESPECIAS Y HELADO DE RON Y PASA.



BEBIDAS



CAVA

MIRACLE BRUT

LOUIS PERDRIER BRUT EXCELENCE +4€

LOUIS PERDRIER BRUT ROSE EXCELENCE +4€

SERVICIO ESTANDAR

AGUA CON Y SIN GAS, REFRESCOS, CERVEZA.

VINO BLANCO

RIPADORII D.O RUEDA

BOBAL BLANCO D.O UTIEL REQUENA

PEREGRINO D.O LEON VERDEJO

DUES GIRÓ GROS-CHARDONNAY + 8€

VINO TINTO

RIPADORII ROBLE D.O RIBERA DEL DUERO.

BOYANTE CRIANZA D.O RIOJA TEMPRANILLO.

BOYANTE ROBLE D.O RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO

DUES MANTONEGRO-CABERNET SAUVIGNON +8€

VINO ROSADO

CORAL D.O NAVARRA CABERNET SAUVIGNON-GARNACHA

CELESTRINA.

BOBAL ROSADO D.O UTIEL REQUENA

DUES CALLET - SYRAH +8€

BARRA LIBRE

AGUA CON Y SIN GAS, REFRESCOS, CERVEZA.

WHISKY (JHONNY WALKER)

GIN (TANQUERAY SEEGRAMS)

RON (BARCELO, BRUGAL)

VODKA(ABSOLUT)

1 HORA EXTRA: **12€ POR PAX**

2 HORA EXTRA: **17€ POR PAX**

3 HORA EXTRA: **23€ POR PAX**

POR EL 70% DE LOS
INVITADOS

DIGESTIVO

PACHARAN

BAILEYS DE TRUFA

HIERBAS MIXTAS, SECAS Y DULCES

RESOPON



A ELEGIR UNO:

MINI BURGER DE TERNERA CON CHIPS DE PATATA.

SANGUCHES VARIOS

QUESADILLAS Y BURRITOS

+10,00€

MESA DULCE

BUFFET DE MINI POSTRES. +22,00€

TARTAS

PRESUPUESTO PERSONALIZADO



OTROS MENÚ

MENÚ INFANTIL

A ELEGIR UNO:

MILANESA DE TERNERA CON PATATA A GAJO FRITA.
POLLO CAMPERO REBOZADO CON PANCO Y PAPATA A
GAJO FRITA.

MACARRONES BOLOÑESA.

HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO Y PATATA A
GAJO FRITO.

POSTRE

BROWNIE

BEBIDA.

AGUA MINERAL Y REFRESCO



STAFF

MISMO MENU CONTRATADO

70,00€

PRECIOS

PACK DE 80 PERSONAS:	150,00€
PACK DE 60 A 79 PERSONAS:	160,00€
PACK DE 40 A 59 PERSONAS:	170,00€

MONTAJE ETACIONAL: **CONSULTAR PRECIO**

MENÚ INFANTIL:	50€
RESOPÓN Y BARRA LIBRE:	22€
TRANSPORTE:	250€

PRIMER PAGO: 2500€ RESERVA Y BLOQUEO DE
FECHA

SEGUNDO PAGO: 50% DEL RESTANTE TOTAL
APROXIMADO DE LA FACTURA 3 MESES ANTES DE
EVENTO.

PAGO FINAL: 15 DIAS ANTES DEL EVENTO CON LA
CONFIRMACIÓN DE LOS INVITADOS.



SERVICIOS INCLUIDOS

- MENÚ A ELEGIR.
- BEBIDAS DURANTE LA CEREMONIA Y EL MENÚ.
- PERSONAL CUALIFICADO PARA EL EVENTO.
- DECORACIÓN DE FLORES.
- MENAJE Y MOBILIARIO INCLUIDOS.
- VAJILLA ESTÁNDAR INCLUIDA
- CRISTALERÍA INCLUIDA.
- SILLAS Y MESAS INCLUIDAS.
- MANTELERÍA.
- FIRMA DE CONTRATO INCLUIDA.

CONDICIONES

LOS PRECIOS SON VALIDOS PARA EL MENÚ CLASICO, APERITIVO LARCO Y COCTEL..

PARA OTROS MENÚ CONSULTAR PRESUPUESTO PERSONALIZADO.

PARA EVENTOS DE MENOS DE 40 INVITADOS, CONSULTAR PRECIO

TODOS LOS PRECIOS DE ESTE DOSSIER NO INCLUYE IVA.

TODOS NUESTROS PRESUPUESTOS ESTAN BAJO SUJETO A LA CONFIRMACIÓN DE DISPONIBILIDAD DE EQUIPOS OPERACIONALES EN EL MOMENTO DE FIRMAR LA RESERVA DEL SERVICIO.

LA NORMATIVA SANITARIA NO SE DEJARA NI SE SERVIRA COMIDA O BEBIDA FUERA DEL SERVICIO CONTRATADO, NI SIQUIERA PARA LLEVAR FUERA DEL EVENTO.

CATERING FUSIÓNICA NO SE HACE RESPONSABLE EN NINGÚN CASO DE LAS CONDICIONES METEOROLOGICAS ADVERSAS Y SI ES NECESARIO ALGUN GENERADOR, ESTE CORRERA A CUENTA DEL CLIENTE.

DISPONEMOS DE MENÚS ESPECIALES Y A DEMANDA DEL CLIENTE QUE LO SOLICITE, SIEMPRE PREVIO AVISO EN LA CONFIRMACION DEL NUMERO DE INVITADOS.

SI ES NECESARIO COLOCAR UNA CARPA CORRE A CARGO DE LOS NOVIOS.



CONDICIONES

EL CATERING SE RESERVA EL DERECHO DE LA DEVOLUCIÓN. SE RECONOCE EL DERECHO DE LA DEVOLUCIÓN DEL 50% DEL PAGO ADELANTADO SOLO SI LA CANCELACIÓN SE HACE POR ESCRITO Y 4 MESES DE ANTELACIÓN, EXEPTO LA RESERVA INICIAL DE 2500€.

EL CLIENTE SE HARA CARGO DE LAS POSIBLES ROTURAS O QUEMADURAS DE LOS ENSERES DEL EVENTO

EL CATERING NO MANIPULA,TRANSPORTA NI SE HACE RESPONSABLE DE LO CONTRATADO DIRECTAMENTE CON OTRAS EMPRESAS AJENAS A NUESTRO EQUIPO

EL RESOPON VA LIGADO CON LA BARRA LIBRE, EN CASO DE NO TENER BARRA LIBRE NO SE PODRA CONTRATAR EL RESOPON

LAS CONDICIONES SE ACTUALIZARAN DEPENDIENDO DEL SITIO QUE SE HAGA.

PRUEBAS DE BODA SE COBRAN A PARTE EN EL CASO DE NO TENER LA FECHA CERRADA, EN OTRO CASO ES QUE SI TIENEN RESERVADA LA FECHA LA PRUEBA SE DESCONTARA DEL TOTAL DE FACTURA FINAL, MAXIMO 6 PERSONAS, PRECIO 70€ POR PAX

NÚMERO DE TELÉFONO DE CONTACTO: 663003916

NOMBRE: JONATHAN.



FUSIONICA

CATERING EXCLUSIVE