



**CATERING SABOR IBÉRICO**



**SABOR IBÉRICO**

GENUINAMENTE IBÉRICO



# *Nuestra Historia*

## **SABOR IBÉRICO**

Sabor Ibérico forma parte del Grupo Erre que Erre con 5 restaurantes en Madrid, la tienda Gourmet Sabor Ibérico y el Catering de Sabor Ibérico. Todo nació en 2010 cuando nuestra pasión por la gastronomía nos llevó a crear nuestro primer restaurante. Tras años en el mundo de la hostelería quisimos dar un salto de calidad y crear nuestros eventos a través de Sabor Ibérico.

En nuestros catering damos un servicio extraordinario a nuestros clientes, con productos de primera calidad y siempre tratados con mucho cariño para que todos los eventos salgan perfectos.

Ofrecemos tanto servicio de catering a domicilio, como catering con camareros y cocineros o córners donde disfrutar de productos de primer nivel para que tu experiencia como cliente sea inolvidable. Nos podemos desplazar por todo el territorio nacional y también ofrecemos espacios en nuestros restaurantes.



En sabor Ibérico sabemos la importancia que tiene la comunión de vuestro hijo o hija. Es un día que siempre recordará acompañado de sus familiares y amigos y os queremos ayudar a que la comida sea también especial.

# MENÚS



Barbacoa



Showcooking de Arroces



Menús de Cóctel

## *CÓCTEL INICIAL BÁSICO*

### *EMBUTIDOS*

Jamón Cebo de Campo 50% Ibérico de Guijuelo cortado a cuchillo

Salchichón Ibérico de Bellota loncheado

Chorizo Ibérico de Bellota loncheado

### *QUESOS ARTESANALES*

Queso San Simón de Galicia

Queso Curado Zamora DOP

Queso Mahón de Menorca DOP

### *CANAPÉS*

Croquetas de Boletus

Croquetas de Jamón Ibérico

### *ELABORACIONES ARTESANALES*

Empanadas gallegas receta de la abuela María

Precio por persona **20 € (IVA incluido)**

## *CÓCTEL INICIAL PREMIUM*

### *EMBUTIDOS*

Jamón Cebo de Campo 50% Ibérico de Guijuelo cortado a cuchillo

Salchichón y Chorizo Ibérico de Bellota loncheado

Lomo Ibérico de bellota

### *QUESOS ARTESANALES*

Queso San Simón de Galicia

Queso Curado Zamora DOP

Queso Mahón de Menorca DOP

Queso Parmigiano Reggiano 24 meses de curación

### *CANAPÉS*

Milhojas de salmón ahumado y queso Philadelphia

Croquetas de Boletus

Croquetas de Jamón Ibérico

### *ELABORACIONES ARTESANALES*

Bao de Cochinita Pibil

Empanadas gallegas receta de la abuela María

Precio por persona **30 € (IVA incluido)**



# SUPLEMENTOS EN CÓCTEL

SABOR IBÉRICO  
GENUINAMENTE NUESTRO

## *CANAPÉS FRÍOS*

Milhojas de salmón ahumado y Queso Philadelphia +1,5€

Bombón de Foie, Membrillo y Pistacho 2,3 €

Macaron de boletus Edulis suave 2,5 €

Esfera de gorgonzola, manzana y pistacho 2€

Cake Pop de foie gras, manzana, chocolate blanco y pistachos 2,2€

Cape Pop de Tikka Masala Chocolate Blanco y coco rallado 2,2 €

## *CANAPÉS CALIENTES*

Croquetas de Jamón ibérico, Boletus o Cecina de León IGP +2,5€

Samosa Hindú al Curry +2€

Bombita de Morcilla de Burgos con piñones 2€

Sitcks de lágrimas de pollo +2,5€

## *HORNEADOS*

Mini-Hamburguesa de Rabo de Toro con su emulsión +3,5 €

Brocheta de Pollo Yakitory con salsa de soja +2€

Mini quiches vegetarianas +2 €

## *POSTRES*

Cake Pop de Chocolate Golden con Moka y Nueces +2,5 €

Mini gofres con nata estilo cóctel + 2,5 €

Macarons dulces franceses + 2€

# ESPECIALIDAD BARBACOA

*Barbacoa compuesta de las siguientes carnes:*

- Secreto Ibérico de bellota
- Pluma Ibérica de bellota
  - Panceta ibérica
- Hamburguesas a la parrilla
  - Pan hamburguesas
- Criollos argentinos al carbón
- Verduras incluidas a la parrilla
- Aderezos de chimichurri, barbacoa y mostaza

Precio por persona **25 € (IVA incluido)**

Se necesita cocinero para la realización de la BBQ





# BARBACOA PREMIUM

*Barbacoa compuesta de las siguientes carnes:*

- Secreto Ibérico de bellota - Carrasco Ibéricos
- Pluma Ibérica de bellota - Carrasco Ibéricos
  - Chuletón de vaca Angus
- Costillas de cerdo ibérico en salsa BBQ
- Pollo con verduras en pinchos morunos
  - Hamburguesas de lomo de ternera
    - Pan hamburguesas
    - Criollos argentinos al carbón
    - Verduras incluidas a la parrilla
- Aderezos de chimichurri, barbacoa y mostaza

Precio por persona **35 € (IVA incluido)**

Se necesita cocinero para la realización de la BBQ

# ESPECIALIDAD ARROZ CON SHOWCOOKING

Posibilidad de diferentes arroces hechos en directo para que estén al punto perfecto al servir:

- *Paella valenciana al estilo tradicional:* Pollo de corral, conejo, judías verdes y garrofón, y nuestro sofrito (aceite, sal, pimentón, tomate triturado, azafrán y una ramita de romero).
- *Arroz a banda:* este es un arroz típico de la zona costera de Alicante, el cual va todo limpio y se cocina con caldo o fondo de pescado casero.
- *Arroz negro:* arroz limpio muy sabroso que se cocina con fondo de pescado y tinta de calamar.
- *Paella especial de la casa:* esta es una de nuestras paellas mixtas, que la hacemos con pollo y mariscos, así como algunas verduras, que se cocina con nuestro caldo casero que preparamos para este arroz.
- *Paella de marisco:* es un arroz marinero, que se cocina con fondo de pescado y se hace con pescado y mariscos. + 4 €/persona
- *Arroz con carabineros:* Arroz marinero, que se cocina con fondo de pescado y se hace con carabineros frescos. + 7 €/persona

Precio por persona **25 € (IVA incluido)**

Se necesita cocinero para la realización de la paella





## BEBIDAS

*Córner de bebidas alcohólicas y no alcohólicas en las que se incluyen:*

- Cerveza Alhambra Reserva 1925
- Refrescos: Coca-Cola Zero, Coca-Cola, Fanta Naranja, Fanta Limón
- Vino Rioja Crianza Viña Pomal
- Vino Blanco Albariño
- Mahou 0,0 tostada
- Agua Solán de Cabras

Barra libre en el cóctel. Para más horas o mejorar la calidad del vino, consultar precios.

Se necesita servicio de camarero no incluido en el precio.

Precio del córner de barra libre de 3 horas: **16,5 €**

*Barra libre posterior:*

Combinados nacionales e internacionales. **30 €/ 3 horas. 40€/ 5 horas**



**POSTRE**



## POSTRE

Cheesecake especialidad de Sabor Ibérico (recomendado)

Coulant de chocolate y caramelo con helado de vainilla

Tarta Red Velvet

Tarta de Limón y Merengue

Tata de Oreo

Tarta de la Abuela

Tarta de Chocolate

Tarta de Chocolate Blanco

Tartas de cumpleaños

# CANDY BAR

*Candy Bar con los siguientes dulces:*

- Mini vasitos de tartas caseras
- Chocolates artesanales
- Chucherías dulces
- Cupcakes y pastelitos
- Galletas artesanales
- Muffins y Donuts

Presentación en carrito Candy.

Precio del Candy Bar **300 € IVA incluido** para 50 personas.



## CÓRNER S PARA COMPLEMENTAR

Córners ideales para complementar en el cóctel de bienvenida



# JAMÓN IBÉRICO CEBO DE CAMPO

*Jamón:* Seleccionado personalmente.

*Cortador de jamón:* todos nuestros cortadores tienen título profesional de cortadores de jamón obtenido en las escuelas oficiales. Además, siempre disponemos de un cortador sustituto en caso de que le ocurra algún percance al cortador titular.

*Origen del jamón:* Guijuelo (Castro y González)

*Tipo de Jamón:* El Castro y González «Selección» es un Jamón de aspecto alargado, con pezuña oscura y gastada por los largos paseos en el campo. Su parte grasa es ligeramente más oscura y de menor proporción, dotándolo de un bouquet más suave y agradable al paladar.

*Jamón + Cortador profesional en evento: 550 € IVA incluido*

*\*Al añadir cortador de jamón se sustituye el jamón del cóctel por 2 canapés*





**SABOR IBÉRICO**  
GENINAMENTE NUESTRO

# JAMÓN 50% IBÉRICO DE BELLOTA

*Jamón:* Seleccionados personalmente.

*Cortador de jamón:* todos nuestros cortadores tienen título profesional de cortadores de jamón obtenido en las escuelas oficiales. Además, siempre disponemos de un cortador sustituto en caso de que le ocurra algún percance al cortador titular.

*Origen del jamón:* Valle de Los Pedroches (Dehesa de Campo Alto)

*Tipo de Jamón:* Criado en extensivo en las mejores dehesas de Córdoba y alimentado con bellotas durante la época de Montanera.

*Jamón + Cortador profesional en evento: 680 € IVA incluido*

*\*Al añadir cortador de jamón se sustituye el jamón del cóctel por 2 canapés*

# JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA

*Jamón:* Seleccionado personalmente.

*Cortador de jamón:* todos nuestros cortadores tienen título profesional de cortadores de jamón obtenido en las escuelas oficiales. Además, siempre disponemos de un cortador sustituto en caso de que le ocurra algún percance al cortador titular.

*Origen del jamón:* Extremadura (Dehesa de Solana)

*Tipo de Jamón:* El jamón de Extremadura de pura raza. Este jamón ibérico Dehesa de Solana adquiere los matices ibéricos de la que es considerada la mejor zona de España para secar los jamones.

*Jamón + Cortador profesional : 750 € IVA incluido*

*\*Al añadir cortador de jamón se sustituye el jamón del cóctel por 2 canapés*





## MESA DE QUESOS

*Mesa temática de quesos compuesta por los siguientes quesos artesanales:*

- Rocas de Parmigiano Regiano 24 meses de curación
- Queso Mahón DOP - Menorca
- Queso Curado Zamorano Dop – La Antigua
- Queso curado de oveja al tartufo – La Antigua
- Queso Azul DOP Valdeón – Picos de Europa
- Queso Idiazabal Ahumado Dop - Guipuzkoa
- Queso San Simón Suave de Galicia
- Queso Comte Francés

Precio de mesa de quesos para 50 personas: **550 € IVA incluido**

# CÓRNER DE IBÉRICOS

*Córner de especialidades ibéricas compuesto por los siguientes productos:*

- Lomo de Bellota 100% Ibérico de Guijuelo (Salamanca)
- Chorizo de Bellota Ibérico de Guijuelo
- Salchichón de Bellota ibérico de Guijuelo
- Fuet Salgot delicatesen
- Cecina de León IGP

Precio del córner de ibéricos para 50 personas: **440€ IVA incluido**





## DE NORTE A SUR

*Mesa temática de elaboraciones artesanales de los diferentes rincones del país:*

- Norte: empanadas gallegas riquiñas al estilo tradicional de la abuela María
- Centro: Tortilla madrileña en mini porciones al estilo castizo
- Sur: ensaladilla rusa casera en mini vasitos
- Mini vasito de salmorejo con aceite de oliva

Precio de mesa elaboraciones artesanales para 50 personas: **495 € IVA incluido**

# CÓRNER DE SUSHI

*Córner de especialidades asiáticas a degustar:*

- Makis Nigiris Uramakis con distintos rellenos
- Futomaki con distintos rellenos
- Sashimi de atún
- Sashimi de salmón
- Mini tartares atún y salmón

Precio del córner asiático para 50 personas: **495 € IVA incluido**





## CÓRNER DE CANAPÉS

*Mesa temática de canapés premium para degustar:*

- Milhojas de salmón ahumado y Queso Philadelphia
- Bombón de Foie, Membrillo y Pistacho
- Macaron de boletus Edulis suave
- Esfera de gorgonzola, manzana y pistacho
- Croquetas de Jamón ibérico
- Croquetas de Boletus
- Samosa Hindú al Curry
- Bombita de Morcilla de Burgos con piñones
- Tartaleta de chipirones con alioli, azafrán y cebolla crujiente

Precio del corner de canapés para 50 personas: **495 € IVA incluido**

# CÓRNER DE ACEITES Y PANES

*Córner de Aceites de Oliva de diferentes aceitunas con el que los invitados recorrerán los campos de cultivo de los sitios más significativos de España:*

- Aceite ahumado Finca La Barca (Ahumado en Leña en la Vera de Extremadura)
- Aceite Sierra Cazorla Premium de la variedad Picual.
- Aceite La Platera (Arcos de la Frontera)

Bastones de Cristal, Lingue tradicional italiano, panes artesanos de elaboración en el mismo día de diferentes cereales de Masa Madre.

Aderezos de sales del Himalaya, Sal de Ibiza y Sal Persa.

Precio del córner de aceites para 50 personas: **275 € IVA incluido**





## CÓRNER DE CERVEZAS

*Córner de cervezas Alhambra o Mahou*

- Cerveza Alhambra Reserva 1925
- Cerveza Mahou 5 estrellas
- Cerveza Mahou clásica
- Cerveza Mahou 0,0 Tostada

Córner de cerveza durante el cóctel para que tus invitados puedan servirse sus propias cervezas según sus preferencias.

Precio del córner de cerveza para 50 personas: **385 € IVA incluido**

# MENÚ INFANTIL

## *APERITIVOS*

- Igual que los adultos más lágrimas de pollo

## *PRINCIPAL*

- Hamburguesa completa para niños
- Arroz especial para niños

## *POSTRE*

- A elegir: igual que los adultos o brownie con helado

Bebidas incluidas.

*35 € por menú infantil (IVA incluido)*



SOLO CÓCTEL



# CÓCTEL IBÉRICOS Y QUESOS

## *EMBUTIDOS*

Jamón Cebo de Campo 50% Ibérico de Guijuelo cortado a cuchillo

Lomo Ibérico de Bellota

Salchichón Ibérico de Bellota loncheado

Chorizo Ibérico de Bellota loncheado

## *QUESOS ARTESANALES*

Queso San Simón de Galicia

Queso Curado Zamora DOP

Queso Mahón de Menorca DOP

Queso Néboa curado en cueva (Galicia)

Queso Parmigiano Reggiano 24 meses de curación

## *ACOMPAÑAMIENTO*

Picos camperos

Precio por persona **20 €** *(IVA incluido)*



**SABOR IBÉRICO**

GENUINAMENTE NUESTRO



# CÓCTEL IDEAL

## *EMBUTIDOS*

Jamón Cebo de Campo 50% Ibérico de Guijuelo cortado a cuchillo

Salchichón Ibérico de Bellota loncheado

Chorizo Ibérico de Bellota loncheado

## *QUESOS ARTESANALES*

Queso San Simón de Galicia

Queso Curado Zamora DOP

Queso Mahón de Menorca DOP

## *CANAPÉS*

Milhojas de salmón ahumado y queso Philadelphia

Croquetas de Boletus

Bombita de Morcilla de Burgos con piñones

## *ELABORACIONES ARTESANALES*

Sticks de lágrimas de Pollo

Empanadas gallegas receta de la abuela María

## *POSTRE*

Cake Pop de Carrot Cake

Precio por persona **35 € (IVA incluido)**

# EL SUPER CÓCTEL

## *EMBUTIDOS*

Jamón Cebo de Campo 50% Ibérico de Guijuelo cortado a cuchillo

Lomo 100% Ibérico de bellota

Salchichón Y Chorizo Ibérico de Bellota loncheado

Cecina de León IGP

## *QUESOS ARTESANALES*

Queso San Simón de Galicia

Queso Curado Zamora DOP

Queso Mahón de Menorca DOP

Queso Parmigiano Reggiano 24 meses de curación

## *CANAPÉS*

Milhojas de salmón ahumado y queso Philadelphia

Croquetas de Boletus

Croquetas de Jamón Ibérico

Bombita de Morcilla de Burgos con piñones

## *ELABORACIONES ARTESANALES*

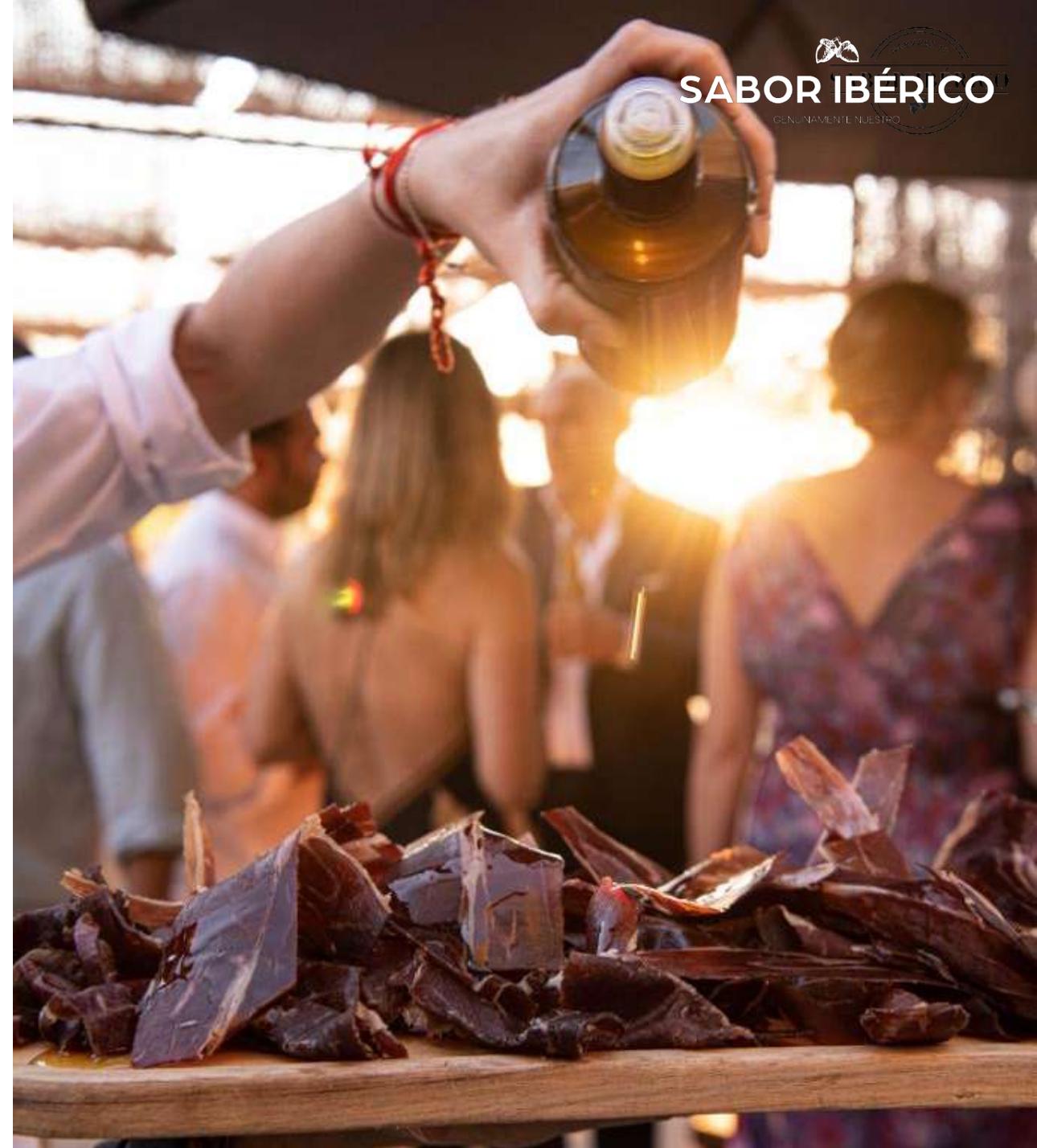
Bao de Chochinita Pibil

Empanadas gallegas receta de la abuela María

## *POSTRE*

Tarta de Queso Artesanal en porciones

Precio por persona **45 € (IVA incluido)**





# CÓCTEL DE CANAPÉS

## *CANAPÉS FRÍOS*

Milhojas de salmón ahumado y Queso Philadelphia

Bombón de Foie, Menbrillo y Pistacho

Macaron de boletus edulis suave

Esfera de gorgonzola, manzana y pistacho

Tartaleta de Humus con guacamole y queso feta

## *CANAPÉS CALIENTES*

Croquetas de Jamón ibérico

Croquetas de Boletus

Samosa Hindú al Curry

Bombita de Morcilla de Burgos con piñones

Tartaleta de chipirones con alioli, azafrán y cebolla crujiente

## *POSTRE*

Mini Gofres con Nata

Precio por persona **35 € (IVA incluido)**

# INFORMACIÓN ADICIONAL

Si necesitas alguna variación sobre las propuestas no dudes ponerte en contacto con nosotros y buscamos opciones.

Coste de servicios de camareros:

Servicio de cocinero (4 horas) en Madrid Capital y alrededores 120 + IVA €

Servicio de camarero (4 horas) en Madrid Capital y alrededores 120 + IVA €

## *Condiciones de reserva:*

Se entregará un anticipo del 50% en concepto de reserva mediante transferencia.

El 50% restante se abonará 24h antes del evento.

Se cobrará como mínimo por los asistentes confirmados con antelación a la celebración del evento. En caso de que finalmente el número sea superior a la cifra confirmada se cobrará por asistente adicional.

El catering no se hace responsable de posibles retrasos por parte del cliente y el posible coste extra de camareros que se puede generar.

Los presupuestos tienen una validez de 30 días.





# *Galería*

**FOTOS**



Como tú decides





Servicio completo





Como tú decidas





Servicio completo





*Calidad*





**CATERING SABOR IBÉRICO**

**SABORIBERICO.ES**

**651685183 / 657567852**

**911473669**