

A young girl in a white communion dress with intricate lace detailing is shown from the chest down. Her hands are clasped in prayer, and she is holding a white rosary. The background is softly blurred, showing other people in similar attire, suggesting a church service. A semi-transparent grey banner is overlaid across the middle of the image, containing the text.

**CATERING COMUNIONES
SABOR IBÉRICO**



Nuestra Historia

SABOR IBÉRICO

Sabor Ibérico forma parte del Grupo Erre que Erre que tiene 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 nuestro catering de Sabor Ibérico.

En nuestro catering pretendemos dar 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 para albergar



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 PREVIO A ESPECIALIDADES

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 Manchego curado en Miel y Orégano

Queso Manchego Curado Viejo 15 meses de maduración

Rocas de Parmigiano 24 meses de curación

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 Manchego curado en Miel y Orégano

Queso Manchego Curado Viejo 15 meses de maduración

Rocas de Parmigiano 24 meses de curación

Queso Nebóa de Galicia

CANAPÉS

Milhojas de salmón ahumado y queso Philadelphia

Croquetas de Boletus y Croquetas de Jamón Ibérico

ELABORACIONES ARTESANALES

Tortillas caseras en mini porciones al estilo castizo Madrileño

Empanadas gallegas receta de la abuela María

Precio por persona **27,5 € (IVA incluido)**

SUPLEMENTOS EN CÓCTEL

CANAPÉS FRÍOS

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

Bolita de Foie y Turrón de Almendra +1,9€

Vasito de Salmorejo Cordobés con Virutas de Jamón +2€

Vasito de Crema de Torta del Casar con Frutos Rojos +3€

Brocheta de Tomate y Mozzarella +2,5€

CANAPÉS CALIENTES

Croquetas de Jamón ibérico +2,5€

Croquetas de Boletus +2,5€

Samosa Indú al Curry +1,8€

Mini Rollitos de pasta Brick rellenos de Pato Coreano +2,2€

Mini Capricho de Puerro y Gamba +1,7€

HORNEADOS

Mini-Hamburguesa de Presa Ibérica, pepinillo, queso Edam, tomate y mostaza. +3,5 €

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

Brocheta de Pollo Yakitory +1,9 €

Tartaleta de Bacalao al gratén +1,8 €

Mini quiches vegetarianas +1,8 €

Tartaleta de Humus, Aguacate y Queso Feta + 1,8 €

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)





BEBIDAS

Corner de bebidas alcohólicas y no alcohólicas en las que se incluyen:

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

Barra libre en el cocktail. Para más horas o mejorar la calidad del vinos 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

Tarta 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



CÓRNERES PARA COMPLEMENTAR

Córners ideales para complementar en el cocktail de bienvenida



JAMÓN IBÉRICO CEBO DE CAMPO

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: 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*





JAMÓN 75% 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: 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: 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 Manchego curado en Miel y Orégano
- Queso Manchego Curado Viejo 15 meses de maduración
- Queso Italiano Pecorino Moliterno al Tartufo
- Queso Azul DOP Tresviso de los Picos de Europa
- Queso Semicurado de Cabra Peñagorda (Comunidad de Madrid)
- Queso Néboa curado en cueva (Galicia)
- Queso Idiazabal Artzai Gazta La Leze

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 corner de ibéricos para 50 personas: **440€ IVA INCLUIDO**





DE NORTE A SUR

Mesa temática de quesos compuesta por los siguientes quesos artesanales:

- 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 de quesos 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 atun y salmón

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





CÓRNER DE CANAPÉS

Mesa temática canapés premium para degustar:

- Bocado de foie cubierto con frambuesa Lyo
- Milhojitas de Salmón Ahumado y Queso
- Bolitas de Queso de Cabra con Membrillo y Pistacho
- Mini vasito de Salmorejo Cordobés con virutas de Jamón Ibérico
- Mini Vasito de Crema de Torta del Casar con Coulis de Frutos Rojos
- Tartaleta de Rabo de Toro
- Canapés vegetarianos

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

CÓRNER DE ACEITES Y PANES

Corner 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 corner de ibéricos para 50 personas: **275 € IVA incluido**





NARVAEZ 72
SABOR IBÉRICO

CÓRNER DE CERVEZAS

Corner 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 cocktail para que tus invitados puedan servirse tus propias cervezas según sus preferencias

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

MENÚ INFANTIL

CÓCTEL

- Igual que el de los adultos más delicias de jamón y queso

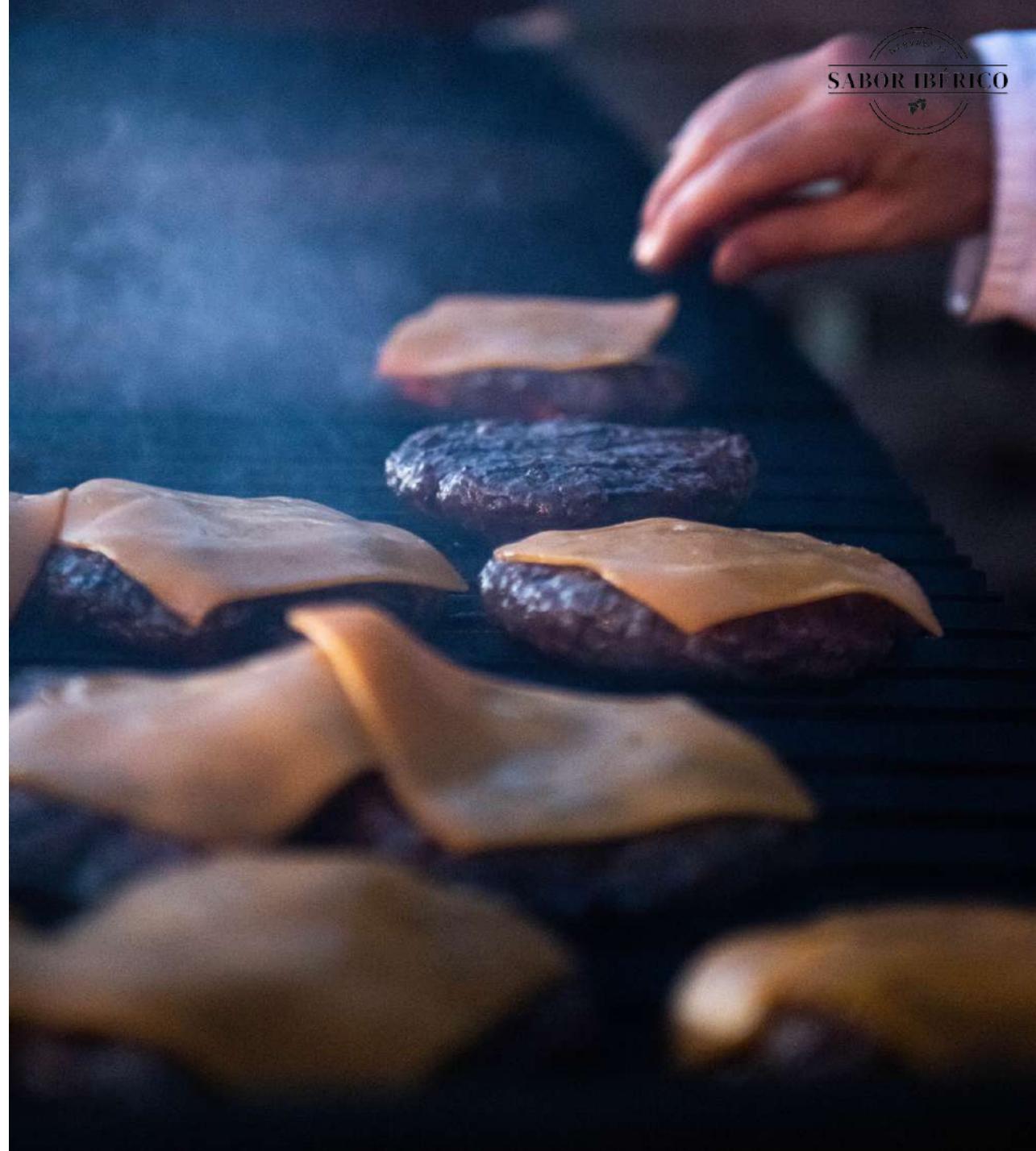
BANQUETE

- Hamburguesa completa para niños
- Arroz especial para niños

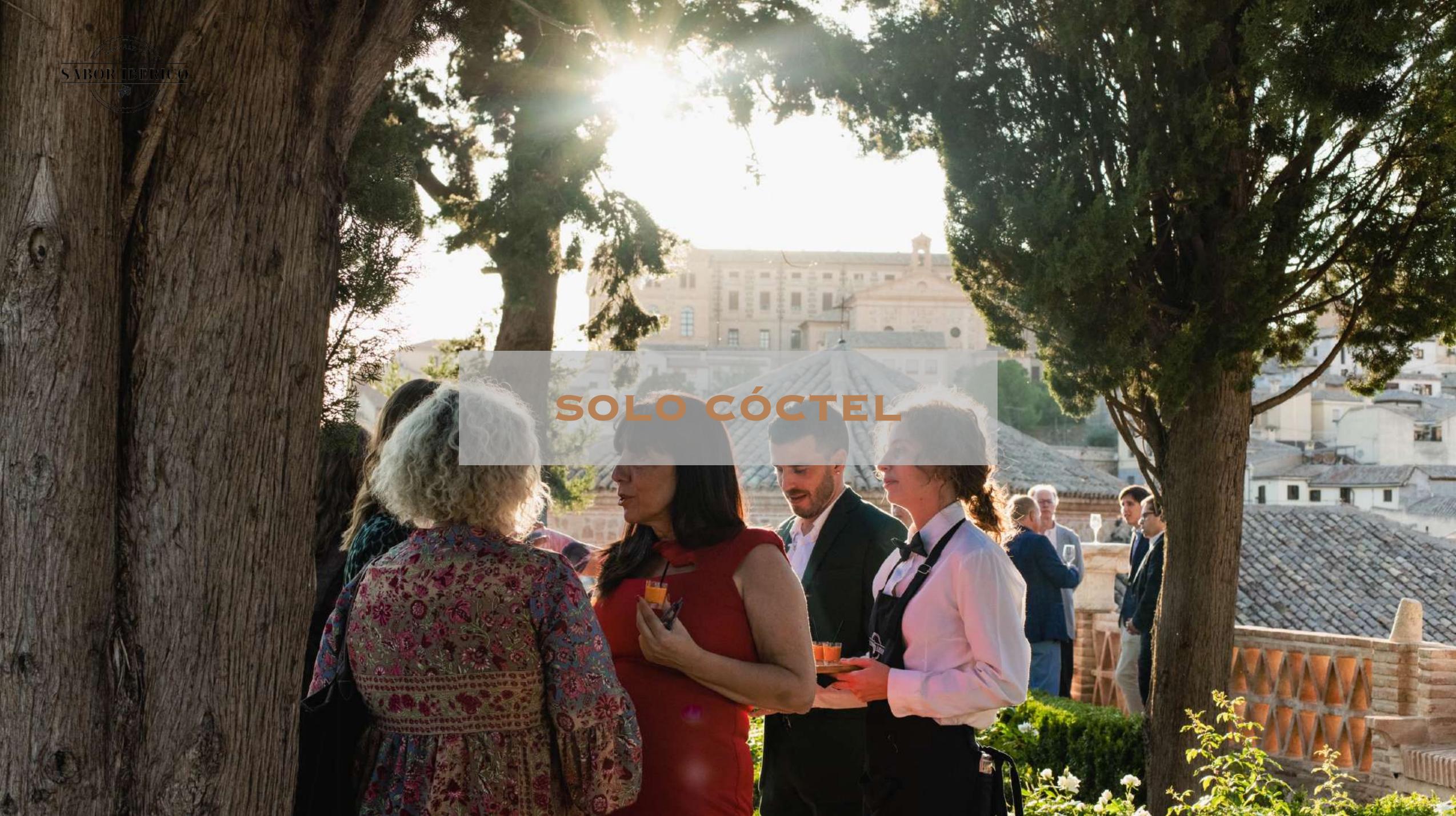
POSTRE

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

35 € por niño 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 Manchego curado en Miel y Orégano

Queso Manchego Curado Viejo 15 meses de maduración

Queso Azul DOP Tresviso de los Picos de Europa

Queso Néboa curado en cueva (Galicia)

Queso Parmigiano Reggiano 24 meses de curación

ACOMPAÑAMIENTO

Picos camperos

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





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 Manchego curado en Miel y Orégano

Queso Manchego Curado Viejo 15 meses de maduración

Rocas de Parmigiano 24 meses de curación

CANAPÉS

Milhojas de salmón ahumado y queso Philadelphia

Croquetas de Boletus

Vasito de Salmorejo Cordobés con virutas de Jamón Ibérico

ELABORACIONES ARTESANALES

Tortillas caseras en mini porciones al estilo castizo Madrileño

Empanadas gallegas receta de la abuela María

POSTRE

Vasito de merengue y caramelo

Precio por persona **30 € (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 Manchego curado en Miel y Orégano

Queso Manchego Curado Viejo 15 meses de maduración

Queso Parmigiano Reggiano 24 meses de curación

Queso Néboa curado en cueva (Galicia)

CANAPÉS

Milhojas de salmón ahumado y queso Philadelphia

Croquetas de Boletus

Croquetas de Jamón Ibérico

Vasito de Salmorejo Cordobés con virutas de jamón

ELABORACIONES ARTESANALES

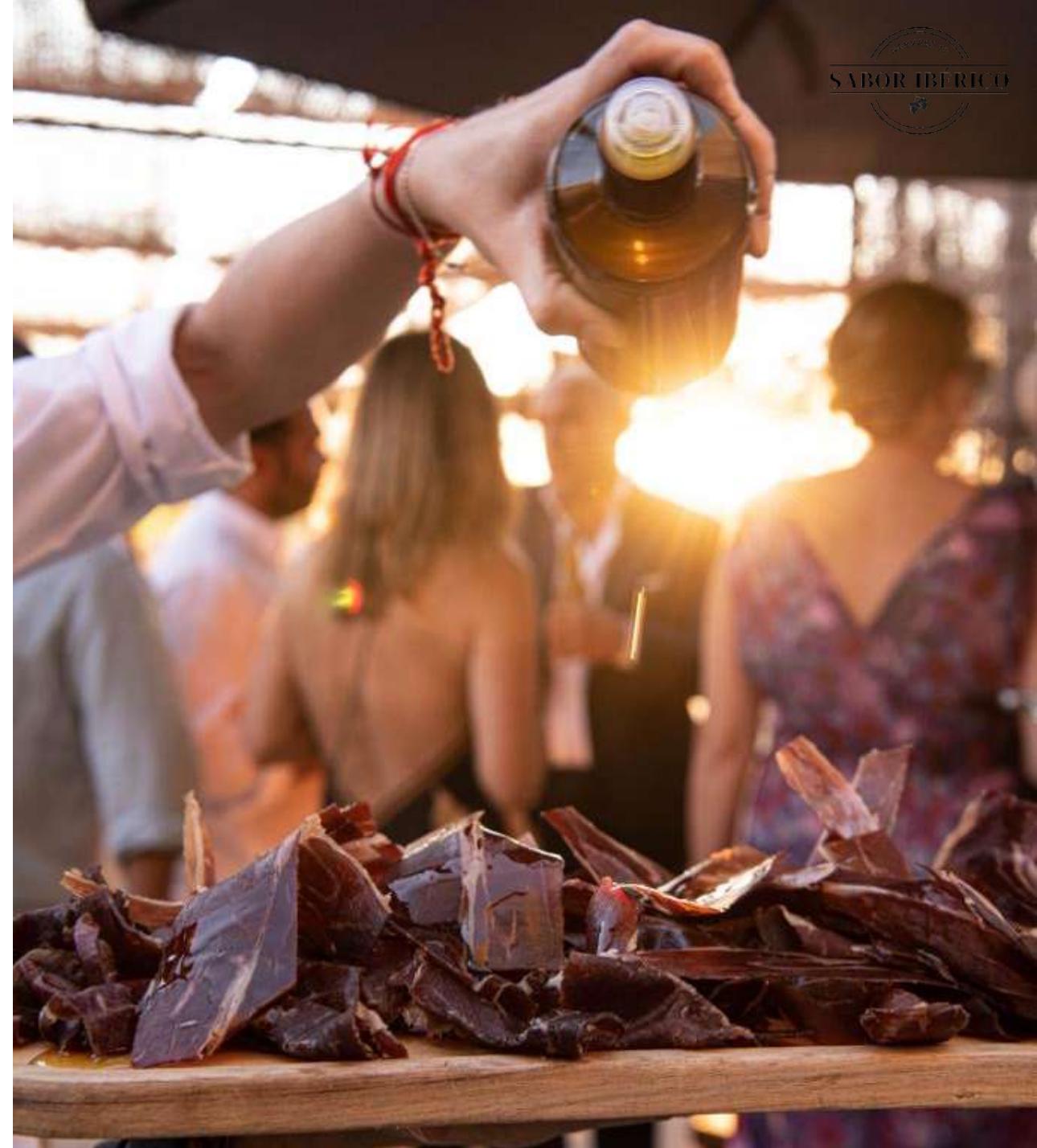
Tortillas caseras en mini porciones al estilo castizo Madrileño

Empanadas gallegas receta de la abuela María

POSTRE

Milhojas caseras en mini porciones

Precio por persona **40 € (IVA incluido)**



CÓCTEL DE CANAPÉS

CANAPÉS FRÍOS

Milhojas de salmón ahumado y Queso Philadelphia

Bolita de Foie y Turrón de Almendra

Vasito de Salmorejo Cordobés con Virutas de Jamón

Vasito de Crema de Torta del Casar con Frutos Rojos

Brocheta de Tomate y Mozzarella

CANAPÉS CALIENTES

Croquetas de Jamón ibérico

Croquetas de Boletus

Samosa Indú al Curry

Mini Rollitos de pasta Brick rellenos de Pato Coreano

Mini Capricho de Puerro y Gamba

POSTRE

Vasito de merengue y caramelo

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 decidas





Servicio completo





Como tú decidas





Servicio completo





Calidad





CATERING SABOR IBÉRICO

saboriberico.es

675 24 29 94

911 473 669