



Chocolatfruit

CATERING & EVENTOS

**GASTRONOMIA**  
Chocolatfruit



# BIENVENIDOS



## **“VUESTRA BODA ESTÁ EN LAS MEJORES MANOS”**

Para que este día tan especial para vosotros no falte de nada, **CHOCOLATFRUIT** lleva más de seis años trabajando con cariño e ilusión y con un gran equipo formado por los mejores profesionales del sector, de hecho, contamos con varios premios reconocidos, entre ellos la estrella de oro de la excelencia y la profesionalidad.

Gracias a la atención personalizada que os ofrecemos, haremos realidad todos vuestros deseos para que tengáis el enlace que habéis soñado.

Nuestra gastronomía se caracteriza por ser moderna y saludable, predominando la tradición culinaria mediterránea, actualizada con toques contemporáneos; todos nuestros platos son elaborados con productos y materias primas de primera calidad.

Los menús los personalizais vosotros entre una gran variedad de exquisitos platos realizados con detalle y esmero, y por supuesto contáis con platos específicos para todo tipo de intolerancias alimentarias o dietas.

Por tanto cada celebración es única, por ello nos ponemos a vuestra disposición para que vuestro enlace sea un éxito e inolvidable, teniendo la finca en exclusiva, celebrando una única boda al día, ¡LA VUESTRA! Y nos tendréis durante todo el evento supervisando y cuidando cada detalle.

También realizamos eventos familiares y de empresa, compromisos profesionales, bautizos, comuniones...y cualquier servicio de catering externo.

Así que estamos encantados de conoceros, e impacientes de que nos contéis cómo queréis que sea vuestra boda.

**¡¡EMPEZAMOS!!**

# Chocolatfruit

# CÓCTEL DE BIENVENIDA



## CÓCTEL FRIO

- Jamón Ibérico con picos de Ierez
- Surtido de quesos con uvas y frutos selectos.
- Cucharita de salmón ahumado con duquesa tartara y huevas.
- Brocheta de tomatito cherry con perla de mozzarella al pesto
- Nuestra tortilla de Patata
- Vasito de salmorejo con jamón ibérico crujiente
- Mini tartaleta de bonito con pimientos asados y compota de tomate
- Cucharita de pulpo con aceite de oliva y pimentón De La Vera
- Chupito de sopa de melón con perla de oliva
- Mini ensaladita de rúcula con queso de cabra, nueces y vinagreta de frutos rojos.

## CÓCTEL CALIENTE

- Croquetas de jamón ibérico de Guijuelo
- Croquetas de boletus edulis
- Brocheta de langostino con piña a la plancha.
- Mini rollitos vietnamitas
- Zurrón de chistorra
- Brocheta de pollo yakitori.
- Bomba de queso con frambuesa silvestre
- Brocheta de solomillo a la parrilla con salsa de miel y mostaza.
- Tartaleta de brandada de bacalao
- Mini tartaletas de champiñón al ajillo
- Saquitos de brick con queso y compota de manzana.



# PRIMEROS PLATOS



## NUESTRAS CREMAS

- Crema de espárragos con crujiente de jamón ibérico
- Gazpacho de fresón con brotes frescos y crujiente de jamón ibérico
- Salmorejo cordobés con queso de cabra a la plancha y crujientes
- Crema de nécoras con frutos del mar
- Vichyssoise con trufa negra y daditos de foie
- Crema de calabacín con virutas de parmesano
- Crema de pularda con daditos de foie

## ENTRANTES CALIENTES

- Salmón noruego al cava con cama de patatas a lo pobre y timbal de verduritas
- Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con salsa de gambas
- Mini alcachofas Baby con virutas de jamón ibérico aromatizadas con aceite al carbón
- Pimientos de piquillo rellenos de ternera con bechamel suave gratinada
- Crêpes de marisco con salsa suave de tomate
- Crêpes de boletus edulis con salsa de foie
- Vieira gratinada en su concha con timbal de verduritas

## ENTRANTES FRÍOS

- Ensalada verde con salmón y gulas a la vinagreta tártara
- Ensalada de brotes con langostinos, sobre cama de aguacate y vinagreta de frutos rojos
- Ensalada de queso de cabra con cebolla crujiente y nueces sobre cama verde y láminas de ibérico
- Ensalada de perdiz escabechada con naranja y granada



# PESCADOS



- Salmón noruego a las finas hierbas con verduras baby
- Rape en su jugo con verbena de setas.
- Merluza del Cantábrico en salsa verde con almejas y aceite de carabinero.
- Bacalao gratinado al alioli sobre crema de pimientos asados con chips crujientes.
- Lingote de dorada con bouquet de verduras y salsa Pedro Ximenez.
- Turbante de lubina relleno de estofado de tomate y corona de gulas con salsa txacolí.

## SORBETES

- Sandía
- Mojito

- Manzana verde
- Mandarina

- Mango
- Limón



# CARNES

- Solomillo a la Broche con salsa al Oporto, champiñones y pastel de patata
- Solomillo de ternera con foie mi-cuit sobre gratén de patatas y setas del bosque
- Entrecot de ternera con espárragos trigueros y gratén de patatas horneadas
- Presa ibérica al oporto montada con verduras a la parrilla
- Carrillera de buey confitada al vino con chalotas caramelizadas
- Confit de pato sobre puré de pera y salteado de picado de frutas de temporada
- Rabo de toro deshilachado en hojaldre con mousse de manzana y cebollitas caramelizadas
- Paletilla de cordero lechal con patatas a la provenzal en su punto de ajo
- Tecla de cordero lechal con patata ratte y lagrima agridulce
- Hojaldre de presa ibérica relleno de boletus Edulis y patatas azafranadas
- Cochinillo asado con frutos secos y gratén de patatas

## SALSAS

- Pedro Ximénez
- Boletus Edulis
- A la pimienta
- Roquefort
- Queso curado
- Cebolla poché al vino blanco



# POSTRES



## TARTA FERRERO ROCHER

- Una fina base de bizcocho con núcleo de crujiente con praliné de avellana, mousse de chocolate y avellana bañado con cobertura de chocolate con leche y crocante.

## TARTA DE TRES CHOCOLATES

- Finos discos de chocolate negro, alternados con una mousse exquisita de chocolate blanco y chocolate con leche.

## TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

- Deliciosa mousse de queso y arándanos sobre una base de bizcocho y culminada con frutos secos.

## TARTA CON CROCANTI Y CON CREMA DE PRALINÉ

- Bizcocho de almendra relleno de crema acompañado de una capa de yema tostada.

## TEJA TIERNA TROPICAL

- Teja de almendra rellena de mousse de yogur con trozos de frutas variadas regada por una fina capa de gelatina.

## MILHOJAS DE NATA CON CREMA PASTELERA

- Capas de hojaldre, crema y nata cubiertas por una deliciosa capa de yema tostada y gelatina.





# MENUS ESPECIALES



## MENÚ INFANTIL

### PRIMEROS PLATOS

- Fritura especial: Nuggets de pollo, empanadillas de atún, croquetas caseras y calamares a la romana.
- Espaguetis a la boloñesa.
- Lacitos a la carbonara.

### SEGUNDOS PLATOS

- Escalopines de pollo con patatas fritas.
- Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas.
- Hamburguesas mini con patatas fritas.
- Filete de ternera con verduras baby.

### POSTRES

- Surtido de bolas de helado.
- Coulant de chocolate con barquillo y sirope de chocolate.

### BEBIDAS

- Refrescos variados.
- Agua mineral.
- Zumos variados.

## VEGETARIANOS Y VEGANOS

- Vichyssoise con bastones crujientes, aromatizado con trufa negra.
- Parrillada de verduras con mousse de patatas.
- Milhojas de coliflor gratinada.
- Carne vegetal ( 2 hamburguesas ) sobre calabacín a la plancha y cama de plátano.
- Hamburguesas de tofu con salseado de soja y bouquet de verduras.

Nuestros menús también se pueden adaptar para personas con alergias y/o intolerancias.



# CORNERS



## ARROCES VARIADOS

Paella de verduras, arroz negro y paella de marisco.

## CORTADOR DE JAMÓN

Servicio de cortador de jamón en directo, incluye jamón ibérico y picos de Jerez.

## IBÉRICOS

Salchichón, chorizo, lomo, sobrasada y cecina de León, junto a cinco variedades de panes y dos de aceites.

## CORTADOR DE JAMÓN

Servicio de cortador de jamón en directo, incluye jamón ibérico y picos de Jerez.

## CERVEZAS

Selección de cuatro tipos de cervezas presentadas en una original y cuidada decoración.

## LIMONADA Y SANGRÍA

Ideal para agasajar a vuestros invitados en el cóctel.

## PARRILLADA A LA VISTA

Surtido de verduras frescas seleccionadas: berenjena, tomate, pimiento verde, cebolla etc.

## SELECCIÓN DE QUESOS

Once variedades de quesos: torta de Casar, curados, semicurados, a la pimienta, etc.

## SUSHI VARIADO

Comida japonesa elaborada a base de pescados (crudos y ahumados), mariscos (crudos y cocidos) y verduras. Incluye palillos, soja, wasabi y jengibre.

## BARRA DE GIN-TONICS

Pulpo fresco con patatas, sal gorda y pimentón de la Vera.

## BARRA DE CÓCTELES

Ocho tipos de cócteles, con o sin alcohol, caipiriña, daiquiri, piña colada etc.

Posibilidad  
de personalizar los corners  
y/o solicitar otros.



# VINOS Y BARRA LIBRE



**Disponemos de una amplia carta de vinos.**  
Consultar precios.

## **BARRA LIBRE\***

Barceló, Brugal, Cacique, White Label, J&B, Ballantines,  
Bombay, Beefeater, Larios, Absolut, Eristoff, etc

\*La barra libre empieza después del servicio de café.



# PRECIOS Y CONDICIONES



## PRECIOS

- Precóctel + cóctel + menú adulto (3 platos\*) + barra libre 3 horas ..... **128.-€**
- Precóctel + cóctel + menú de adulto (4 platos\*\*) + barra libre 3 horas ..... **138.-€**
- Precóctel + menú infantil ..... **50.-€**
  
- Precóctel + menú tipo cóctel adultos (16 variedades frías + 16 variedades calientes + bufé de postres) + 2 corners + barra libre 3 horas ..... **128.-€**
- Precóctel + menú tipo cóctel infantil ..... **40.-€**

## CEREMONIA

- Montaje **300.-€**
- Servicio de oficiante **200.-€**

## SERVICIOS INCLUIDOS

- Degustación del menú.
- Vajilla, cristalería y cubertería.
- Varias mantelerías a elegir.
- Centros de mesas.
- Impresión de Minutas personalizadas.
- Números de mesas.
- Protocolo de distribución de mesas.
- Opción de mesas redondas o/y imperiales.
- Sillas.
- Servicio de maître y camareros.
- Servicio de aparcacoches.
- Aparcamiento privado.

# PRECIOS Y CONDICIONES



## SERVICIOS ADICIONALES

● Pack 1 Coste: 600.-€

● Servicio del Dj especializado durante todo el evento.

● Animación infantil.

● Mojitos en barra.

● Pack 2 Coste: 600.-€

● Música en directo durante el cóctel.

● Cortador de jamón durante el cóctel.

**Promoción Pack 1 + 2 Coste: 1000.-€**

## CONDICIONES GENERALES

### ALQUILER DE FINCA

El servicio para la boda o evento se realiza en exclusiva, es decir, no se realizan dos eventos en el mismo día.

### ALQUILER DE FINCA

Para bodas con número de invitados a partir de 150 adultos, el alquiler del espacio o finca está incluido en el precio del cubierto.

- Bodas con menos de 80 comensales adultos: 3.000€
- Bodas con menos de 120 comensales adultos: 2.000€
- Bodas entre 120 y 149 comensales adultos: 1000€

## RESERVAS Y FORMAS DE PAGO

Para realizar una reserva de fecha habrá que entregar 2.000€ en concepto de señal. Pudiendo realizar una pre reserva durante unos días, antes de formalizar el contrato.

Quince días antes del evento, el 50% del total, y el mismo día del evento, a la finalización del banquete, el resto mediante talón conformado o transferencia.

\*La forma de pago se puede personalizar.

\*A los precios anteriormente descritos no incluyen el IVA, el canon de la SGAE (Sociedad General de Autores de España) ni la posible subida del IPC (Índice de precios al consumo)

# OTROS SERVICIOS



# OTROS SERVICIOS



En **Chocolatfruit** os ayudaremos a personalizar vuestra boda, aportándoos ideas y escuchando vuestras propuestas para conseguir el mejor resultado, facilitando cualquier otro servicio que necesitéis.

Os ofreceremos cualquier contacto que necesitéis para que podáis hablar directamente y os den un presupuesto ajustado y totalmente personalizado.



## Os podemos asesorar en:

- Servicio de fuentes de chocolate.
- Empresas de animación.
- Autobuses y coches de alquiler.
- Música en directo.
- Floristerías.
- Fotógrafos y videógrafos.
- Fotomatón.
- Invitaciones y regalos.
- Servicio de chocolate con churros.
- Peluquería y maquillaje.
- Tartas y mesas de dulces.
- Viajes para la luna de miel.

# BODAS CIVILES





# ORGANIZA TU **BODA** TIPO CÓCTEL

- Chorizo ibérico
- Palitos con queso
- Rosquilla Jamón y queso
- Mini tostas de Camembert con reducción de modena
- Endivias con Roquefort
- Guacamole con nachos
- Mini tostas con Torta del Casar cremosa

## **CREMAS**

- Ajoblanco con perlas de oliva
- Crema de zanahoria con perla de coco
- Crema de calabacín con crujiente de pan de oliva
- Crema espárragos con crujiente de Ibérico
- Crema de calabaza y cilantro
- Crema de puerros
- Sopa fría de melón
- Gazpacho andaluz con crujientes de pan de oliva
- Vichissoise cremosa
- Salmorejo con pan crujiente de oliva

## **SALADO**

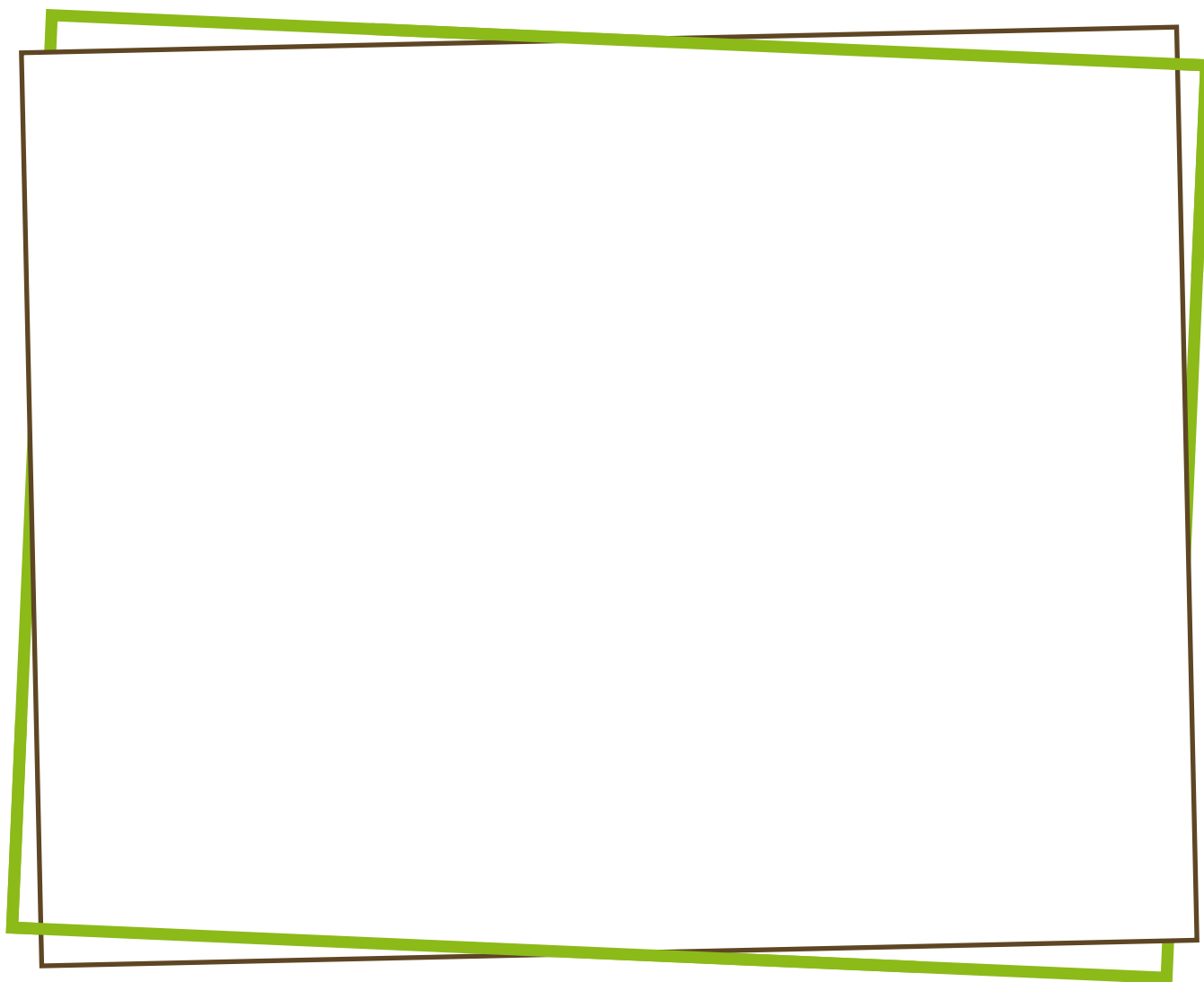
- Chorizo ibérico con picos de jerez
- Salchichón ibérico con picos de jerez
- Jamón de jabugo con picos de jerez.
- Bastones con queso cremoso
- Rosquilla Jamón y queso
- Mini tostas de Camembert con reducción de modena
- Endivias con Roquefort
- Guacamole con nachos
- Mini tostas con Torta del Casar cremosa
- Cucharitas de salmón con duquesa tártara y huevas negras
- Cucharita de mini lingotes de queso de Cabra
- Tortilla española con ali-olí
- Brocheta de langostino y piña y salsa rosa
- Brocheta de melón con jamón
- Brocheta de mozzarella con uvas y reducción de modena
- Brocheta de salmón marinado y sésamo
- Brocheta de tomate cherry y mozzarella con vinagreta de frutos rojos
- Coca de hojaldre con pisto manchego
- Corte de foie sobre tosta de pan y cebolla caramelizada
- Empanada artesana (morcilla y ciruela, carne y atún)
- Queso manchego con reducción de moderna
- Jamón de jabugo con picos de Jerez
- Lomo ibérico con picos de Jerez
- Micro chapatina de jamón de jabugo y tomate
- Mini sandwich de salmón ahumado con rúccola y crema de queso

- Mini croissant de jamón y queso
- Mini media noche de cangrejo con salsa rosa
- Mini medias noches de lacón con mantequilla y huevo hilado
- Mini sándwich de pan de miga de pan blanco con emental y apio
- Mini sándwich de pan de miga de pan integral con queso manchego laminado y membrillo
- Mini sándwich de pan de miga de pan integral de crema de eneldo y salmón
- Mini sándwich de pan de miga de pan integral de pavo al curry
- Quiches de jamón y queso
- Tabla de quesos españoles variados con uvas y colines
- Tartaleta crujiente de crema de foie con arándanos
- Tartaleta crujiente de queso fresco con nueces
- Tartaleta crujiente de ensalada americana
- Tartaleta crujiente de ensaladilla rusa
- Tartaleta crujiente con pisto
- Tartaleta crujiente atún con pimientos de piquillo
- Mini baguette de atún y mahonesa

## **CALIENTES**

- Brocheta de gambas del mediterráneo y verduras a la plancha
- Brocheta de pollo japonesa Yakitori con sésamo
- Brocheta de pollo al curry
- Brocheta de solomillo y cebolleta con sal gorda
- Brocheta de vieras a la plancha
- Croqueta de boletus edulis
- Croquetas de jamón Ibérico
- Langostino frito envuelto en brick crujiente
- Micro chapatina de chistorra
- Mini cheeseburgers auténticas americanas
- Mini empanadillas de carne
- Mini montaditos de solomillo ibérico con crema de mostaza

# VUESTRO PRESUPUESTO



Este presupuesto está sujeto al número de comensales adultos y a la fecha de la boda que los clientes han facilitado al departamento comercial

# CONTACTA CON NOSOTROS

## Chocolatfruit

### **DIRECCIÓN GENERAL**

César Fernández

652 33 87 86

[info@chocolatfruit.es](mailto:info@chocolatfruit.es)

### **ASESORA DE BODAS**

Inmaculada Rebaque

610 70 22 18

[inma.asesora@chocolatfruit.es](mailto:inma.asesora@chocolatfruit.es)

### **DEPARTAMENTO DE ATENCIÓN AL CLIENTE**

[info@chocolatfruit.es](mailto:info@chocolatfruit.es)

[www.chocolatfruit.es](http://www.chocolatfruit.es)

Chocolatfruit

CATERING & EVENTOS

