Horizon

Catering y eventos

fourhorizons.es

Propuesta gastronómica

Menús para comidas de empresa, grupos y eventos tipo cóctel.

Menú Empresa — 25 € — Pág. 2
Dos opciones de primero y segundo, con bebida y postre o café

Menús de grupo — 35-69 € — Pág. 3
Cinco menús con entrantes para compartir, principal y postre

Menús cóctel — 30-43 € — Pág. 6
Tres packs de bocados, con opción de barra libre

Menú Empresa

Un primero y un segundo a elegir. Incluye una bebida y postre o café.

Opción 1

25 €

por persona

Primero a elegir

- Crema de calabaza con crujiente de jamón
- Ensalada de stracciatella
- Risotto de setas y parmesano

Segundo a elegir

- Secreto ibérico a la brasa con patatas
- Merluza a la plancha con salsa verde
- Ternera al Pedro Ximénez

Opción 2

25 €

por persona

Primero a elegir

- Fideuá marinera
- Ensalada griega
- Revuelto de gulas y gambas

Segundo a elegir

- Pluma ibérica con picadillo criollo
- Pollo al horno
- Lubina al horno con mojo verde canario

Incluido

en ambas opciones

Una bebida a elegir

- Agua
- Refresco
- Cerveza de barril
- Copa de vino

Para terminar

- Postre o café

Menús de grupo

Entrantes para compartir al centro de la mesa; principal y postre a elegir. Agua y bebidas incluidas según condiciones del menú.

Menú 1

35 €

por persona

Para compartir

- Ensalada de pimientos asados con ventresca
- Croquetas de jamón ibérico
- Gyozas de pollo y verduritas
- Alcachofas a la plancha con jamón crujiente y hummus

Principal a elegir

- Lomo de merluza a la bilbaína
- Entraña de Angus con chimichurri

Postre a elegir

- Tarta de queso Horizon
- Brownie de chocolate con nueces
- Helado de chocolate o vainilla

Menú 2

42 €

por persona

Para compartir

- Ensalada de burrata, pera al vino, ciruelas, cherrys, frutos secos y vinagreta de albahaca
- Croquetas de jamón ibérico
- Hummus de garbanzo y aguacate con gambón crujiente
- Torreznos

Principal a elegir

- Hamburguesa de Angus con patatas
- Lubina a la donostiarra
- Entraña de Angus con chimichurri

Postre a elegir

- Tarta de queso Horizon
- Brownie de chocolate con nueces
- Helado de chocolate o vainilla

Menú 3

49 €

por persona

Para compartir

Ensalada de queso de cabra y cebolla caramelizada

Croquetas de rabo de toro

Gambones crujientes

Surtido de ibéricos

Calamares en tempura fina a la romana

Principal a elegir

Picaña asada con pimientos y patatas

Salmón al cava con espárragos trigueros

Postre a elegir

Tarta de queso Horizon

Brownie de chocolate con nueces y helado de pistacho

Coulant de chocolate con helado

Menú 4

59 €

por persona

Para compartir

Carpaccio de remolacha con burrata, rúcula, pesto y vinagreta de fresa

Mix de croquetas

Fondue de queso en hogaza

Tartar de salmón y aguacate

Principal a elegir

Entrecot con patatas, pimientos del Padrón y salsa de pimienta

Salmón al cava con espárragos

Picaña asada con pimientos y patatas

Postre a elegir

Tarta de queso Horizon

Coulant de chocolate con helado

Brownie de chocolate con nueces y helado de pistacho

Menú 5

Gourmet

69 €

por persona

Para compartir

Pulpo a la brasa

Jamón ibérico de bellota

Fondue de queso

Mix de croquetas

Hummus de garbanzo y aguacate con gambón crujiente

Primero a elegir

Pasta fresca casera rellena de rabo de toro

Risotto de boletus

Segundo a elegir

Parrilla Horizon

Surtido de carnes, chorizo, queso a la plancha, papas arrugadas y mojo canario. Para compartir entre 3 y 4 personas.

Rodaballo a la plancha con chips de manzana

Ración individual.

Entrecot con patatas, pimientos del Padrón y salsa de pimienta

Postre a elegir

Tarta de queso Horizon

Coulant de chocolate con helado

Brownie de chocolate con nueces

Menús cóctel

Todos nuestros menús se sirven en formato catering y están pensados para compartir.

Pack Esencial

30 €

por persona

Incluye 1 bebida por persona

Selección de bocados

- Croquetas cremosas de jamón
- Mini pinchos de tortilla española
- Gyozas de pollo y verdura
- Tartaletas de salmón y guacamole
- Brochetas de mozzarella con tomates cherry y aceite de albahaca
- Lágrimas de pollo con salsa de miel y mostaza
- Brownie con azúcar glas y sirope de fresa

Pack Gourmet

37 €

por persona

Incluye 2 bebidas por persona

Selección de bocados

- Croquetas cremosas de jamón y boletus
- Mini pinchos de tortilla española
- Gyozas de pollo y verdura
- Mini tostada de queso brie, jamón serrano y mermelada de tomate
- Mini burger gourmet con cebolla caramelizada y queso de cabra
- Gambones crujientes con mayonesa de lima
- Brochetas mixtas de pollo y ternera
- Surtido de pancitos brioche de salmón y aguacate, y de cangrejo
- Brownie con azúcar glas y sirope de fresa
- Brochetas de fruta

Pack Premium

43 €

por persona

Incluye 2 bebidas por persona

Selección de bocados

Fondue de queso

Croquetas de ibérico y rabo de toro

Mini tostada de stracciatella, cherry asado y albahaca

Mini burger gourmet con cebolla caramelizada y queso de cabra

Mini bao de langostino crujiente, cilantro, cebolla roja y mayonesa de lima

Brochetas de pollo y ternera con salsa Hot Honey

Anillas de calamar con alioli casero

Tartaleta de salmón ahumado, mango y jugo de lima

Brochetas de fruta

Tarta de queso

Barra libre

+10 €

por persona

Opcional

Sustituye las bebidas incluidas en el pack por barra libre durante la hora y media de duración del evento.

Incluye

Vino blanco de la casa

Vino tinto de la casa

Cerveza de barril Mahou Clásica

Mahou 0,0 Tostada

Agua

Refrescos