

Catering

— PLANTAILLO —
2026

Un coctel en el momento y lugar que deseas con
un servicio agil, dinamico y con experiencia.

ELEGANCIA · ESTILO · EXCLUSIVIDAD



Plantaillo

MENÚ

Nuestros menús incluyen

- Montaje y recogida.
- Transporte.
- Mesas, vajillas y cubertería.
- Coordinador del evento y protocolo.
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros)
- Los servicios realizados 30 km fuera del centro de Alcoy tendrán un coste adicional según la distancia.
- Disponemos de menús especiales para alérgicos, vegetarianos y celíacos.
- Si los menús no son de su agrado no dude en contactar con nosotros para ofrecerle la solución más adecuada a sus necesidades y presupuesto.
- Duración aproximada de 60-90 minutos.

Nuestros menús no incluyen

- Corte de jamón.
- Barra libre, 14€ por invitado adulto durante 2 horas.
- Equipo de música con DJ.
- 10% de I.V.A

Condiciones de Pago

1 pago: 500€ para reservar la fecha.

2 pago: 80% del total, una semana antes del banquete.

3 pago: importante restante, durante la semana posterior al banquete.

Nota: Los precios de estos menús están calculados para eventos con un mínimo de 40 comensales adultos. Si el banquete es inferior consultar condiciones.

Plantaillo Catering

Menú 1

Cocktail

Pizarras de surtido de ibéricos con sus regañás

Tablas degustación de quesos con frutos secos

Marineras con arte

Cucharitas de crema de pericana

Ensalada de tomate de temporada y salazones

Mini Bao de meloso ibérico con salsa oriental

Fajitas de lomo alto con verduritas y crema de curry

Microburguer de ternera y queso cheddar

Brioche de solomillo y salsa de mostaza miel

Cazuelitas de mini albóndigas carbonara

Postre

Vasitos de tiramisú edición especial y de cheese cake con galleta María

Bodega

Agua, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo Ramón Bilbao

Vino Tinto Ribera del Duero Melior de Matarromera

Café Licor

Sidra y Cava Brut

Precio por comensal: 52 €

Puede añadir barra de arroces con un suplemento de 6€ por persona



Plantaillo Catering

Menú 2

Cocktail

Pizarras de surtido de ibéricos con pan de cristal

Tablas degustación de quesos con frutos secos

Ensalada de tomate de temporada, burrata y pesto

Tartaletas de ensaladilla de merluza y sepia

Milhoja de mousse de foie y frutas del bosque

Brocheta de pollo y verduritas con salsa teriyaki

Mollete de calamarcito y mahonesa

Pan Bao con cochinita pibil y cebollita crujiente

Barra de arroces (solomillo con verduritas y de la bahía)

Postre

Vasitos de dark chocolate y lemon pie

Bodega

Aqua, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo Ramón Bilbao

Vino Tinto Ribera del Duero Melior de Matarromera

Café Licor

Sidra y Cava Brut

Precio por comensal: 57 €



Plantaillo Catering

Menú 3

Cocktail

- Pizarras de jamón ibérico y pan de cristal
- Tablas degustación de quesos con frutos secos
- Ensalada de rúcula, parmesano y cherrys
- Barquitas de ensaladilla de langostinos y salsa kimche
- Tartar de salmón con yogurt y uvas
- Brocheta de presa ibérica y patatas de rio
- Cucharitas de pulpo gratinado
- Microburguer de buey y queso parmesano
- Cazuelitas con carrillera y patatas paja
- Tosta de secreto ibérico con duxel de setas

Postre

- Vasitos de dark chocolate, lemon pie y tiramisú de Oreo

Bodega

- Aqua, Refrescos y Cervezas
- Vino Blanco Rueda Verdejo Ramón Bilbao
- Vino Tinto Ribera del Duero Melior de Matarromera
- Café Licor
- Sidra y Cava Brut

Precio por comensal: 57 €

Puede añadir barra de arroces con un suplemento de 5€ por persona

Plantaillo Catering

MENÚ

Infantil

Aperitivos

Ganchitos
Jamón y queso
Croquetas caseras
Albóndigas estilo tradicional

Plato principal:

Hamburguesa con patatas

Postre

Tarta de la abuela

Bebidas

Agua, refrescos y zumos

Precio por comensal: 37 €