

# Catering

—— PLANTAILLO ——  
2026

*Un coctel en el momento y lugar que desees 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 verduras con salsa teriyaki  
Mollete de calamarcito y mahonesa  
Pan Bao con cochinita pibil y cebollita crujiente  
Barra de arroces (solomillo con verduras y de la bahía)

### Postre

Vasitos de dark chocolate y lemon pie

### 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: 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

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: 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 €**