



*Educater*

---



CARTA DE  
EVENTOS  
ESPECIALES



# EVENTOS ESPECIALES

---

## COFFE BREAK - DESAYUNO SALUDABLE

Nº1

CAFÉ / LECHE / INFUSIONES

PASTAS DE TÉ

VARIEDAD DE MINI REPOSTERÍA A ELEGIR ENTRE:  
MININAPOLITANAS O MINICARACOLAS

MANTELERÍA DE PAPEL  
VASO TÉRMICO  
AUTOSERVICIO

4€

MANTELERÍA DE TELA  
VAJILLA DE LOZA Y CRISTAL  
PERSONAL PARA EL SERVICIO

+ 2€



# EVENTOS ESPECIALES

---

## COFFE BREAK - DESAYUNO SALUDABLE

Nº2

CAFÉ / LECHE / INFUSIONES

ZUMO DE NARANJA

AGUA MINERAL

VARIEDAD DE MINI REPOSTERÍA A ELEGIR ENTRE:  
CRUASANES, NAPOLITANAS O CARACOLAS

PASTAS DE TÉ

**MANTELERÍA DE PAPEL  
VASO TÉRMICO  
AUTOSERVICIO**

**6€**

PRECIO POR  
PERSONA

**MANTELERÍA DE TELA  
VAJILLA DE LOZA Y CRISTAL  
PERSONAL PARA EL SERVICIO**

**+2€**

*Educater*



# EVENTOS ESPECIALES

---

## COFFE BREAK - DESAYUNO SALUDABLE

Nº3

CAFÉ / LECHE / INFUSIONES

ZUMO DE NARANJA

AGUA MINERAL

VARIEDAD DE MINI REPOSTERÍA (CRUASANES, NAPOLITANAS,  
CARACOLAS)

PASTAS DE TÉ

MINI SÁNDWICH O PULGUITAS DE JAMÓN

**MANTELERÍA DE PAPEL  
VASO TÉRMICO  
AUTOSERVICIO**

**7€**  
PRECIO POR  
PERSONA

**MANTELERÍA DE TELA  
VAJILLA DE LOZA Y CRISTAL  
PERSONAL PARA EL SERVICIO**

**+2€**

*Educater*



# EVENTOS ESPECIALES

---

## COFFE BREAK - DESAYUNO SALUDABLE

Nº4

CAFÉ / LECHE SEMIDESNATADA / LECHE VEGETAL / INFUSIONES

ZUMO DE NARANJA NATURAL

MINI TOSTADAS VARIADAS DE PAN INTEGRAL CON PAVO, QUESO FRESCO, TOMATE CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

FRUTA DE TEMPORADA

YOGUR ARTESANO CON FRUTOS SECOS

**MANTELERÍA DE PAPEL  
VASO TÉRMICO  
AUTOSERVICIO**

**11,50€**

PRECIO POR PERSONA

**MANTELERÍA DE TELA  
VAJILLA DE LOZA Y CRISTAL  
PERSONAL PARA EL SERVICIO**

**+2€**

*Educater*



# EVENTOS ESPECIALES

---

## MENÚ 1

### APERITIVO DE BIENVENIDA

FALSO CHOCOLATE CON CHURROS

### PRIMER PLATO

HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON CREMA DE BOLETUS AL PEDRO  
XIMÉNEZ Y LASCAS DE FOIE

### SEGUNDO PLATO

PATA DE PULPO SOBRE PARMENTIER AL PIMENTÓN DE LA VERA

### POSTRE

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON YUZU  
CON HELADO DE LIMÓN Y DADITOS DE BROWNIE

### BEBIDA

AGUA  
VINO TINTO  
CAFÉ

**40€**

PRECIO POR  
PERSONA

*Educater*



# EVENTOS ESPECIALES

---

## MENÚ 2

### ENTRANTE

TRIFÁSICO DE PIMIENTOS, QUESO Y PESTO

### PRIMER PLATO

FALSO RISSOTO DE BOLETUS Y LONGANIZA

### SEGUNDO PLATO

LINGOTE DE CARRILLERA IBÉRICA CON REDUCCIÓN DE SUS JUGOS  
Y PATATA MORTERO

### POSTRE

FLOR DE MELÓN CON ZUMO DE FRUTAS Y GROSELLAS

### BEBIDA

AGUA  
VINO TINTO  
CAFÉ

**39€**

PRECIO POR  
PERSONA



# EVENTOS ESPECIALES

---

## MENÚ 3

### PRIMER PLATO

BURRATA CON SALMOREJO Y PESTO GENOVÉS

### SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE BOLETUS

### POSTRE

TARTA DE QUESO DE LA VIÑA

### BEBIDA

AGUA  
VINO TINTO  
CAFÉ



**35€**  
PRECIO POR  
PERSONA



# EVENTOS ESPECIALES

---

## COCKTAIL N°1

### APERITIVOS FRÍOS

PLATOS DE JAMÓN D.O.

PLATOS DE QUESOS D.O.

PINCHOS DE TORTILLA DE PATATA

### APERITIVOS CALIENTES

CROQUETAS CASERAS

BROCHETA ARAGONESA

GAMBAS ORLY

### BEBIDA

AGUA

VINO

REFRESCOS

CERVEZA

MANTELERÍA DE PAPEL

VASO TÉRMICO

AUTOSERVICIO

MANTELERÍA DE TELA

VAJILLA DE LOZA Y CRISTAL

PERSONAL PARA EL SERVICIO

15€

PRECIO POR  
PERSONA

+2€

*Educater*



# EVENTOS ESPECIALES

---

## COCKTAIL N° 2

### APERITIVOS FRÍOS

VASITO DE SALMOREJO CORDOBÉS

TRIFÁSICO DE PIMIENTOS ASADOS, CREMA DE QUESO Y PESTO

TARTALETAS DE TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE

### APERITIVOS CALIENTES

CROQUETAS CASERAS

TOSTAS DE SOLOMILLO IBÉRICO CON CEBOLLA CARMELIZADA

BROCHETAS DE LANGOSTINOS CON CREMA DE RULO DE CABRA

### BEBIDA

AGUA

VINO

REFRESCOS

CERVEZA

MANTELERÍA DE PAPEL

VASO TÉRMICO

AUTOSERVICIO

17€

PRECIO POR  
PERSONA

MANTELERÍA DE TELA

VAJILLA DE LOZA Y CRISTAL

PERSONAL PARA EL SERVICIO

+2€

*Educater*



# EVENTOS ESPECIALES

---

## COCKTAIL N° 3

### APERITIVOS FRÍOS

TOSTA DE MEMBRILLO, QUESO DE CABRA Y CRUJIENTE DE BACON  
CUCHARITA CRUJIENTE DE BRANDADA DE BACALAO  
MINIBROCHETA DE PULPO, DADO DE PATATA, MAHONESA DE  
PIMENTÓN CON CRISTALES DE SAL

### APERITIVOS CALIENTES

CROQUETAS CASERAS  
LANGOSTINOS CRUJIENTES CON SWEET CHILI  
CANAPÉ DE SOLOMILLO DE CERDO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y  
ALIOLI DE MIEL

### BEBIDA

AGUA  
VINO  
REFRESCOS  
CERVEZA

MANTELERÍA DE PAPEL  
VASO TÉRMICO  
AUTOSERVICIO

18€  
PRECIO POR  
PERSONA

MANTELERÍA DE TELA  
VAJILLA DE LOZA Y CRISTAL  
PERSONAL PARA EL SERVICIO

+2€

*Educater*



## NOTAS

- Todos los servicios de **buffet**, si no necesitan personal de **servicio** costarán **2 euros menos**.
- Todos los servicios que **no necesiten vajilla de cristal y mantelería** costarán **2 euros menos**.



# EVENTOS ESPECIALES

---

## BUFFET 1 VIP

JAMÓN IBÉRICO

CURADOS (MINI FUET Y MINI CHORICITOS)

SURTIDO DE QUESOS CURADOS SELECCIÓN

PICATOSTES, FRUTOS SECOS, CONFITURAS Y FRUTA NATURAL

PERLAS DE MOZZARELLA CON CHERRY Y MENTA

PAN, TOMATE NATURAL TRITURADO Y ACEITE OVE

CHIPS DE PATATA Y ENCURTIDOS

TORTILLA DE PATATA CON O CORONADA CON CEBOLLA POCHADA

SURTIDO DE MINI CROQUETAS

EMPANADILLA DE ATÚN Y VEGETALES

SURTIDO DE MINI BRIOCHE (POLLO CREMOSO, VENTRESCA O MINI  
HOT DOG)



**22€**  
PRECIO POR  
PERSONA



# EVENTOS ESPECIALES

---

## BUFFET 2 VIP

JAMÓN IBÉRICO

CURADOS: MINI FUET

SOBRASADA CON MIEL Y TOSTITAS

PAN, TOMATE NATURAL TRITURADO Y ACEITE OVE

SURTIDO DE QUESOS CURADOS SELECCIÓN

PICATOSTES, FRUTOS SECOS, CONFITURAS Y FRUTA NATURAL

CROQUETAS DE CABRALES Y MEMBRILLO

BOLITA DE FOIE Y FRUTO SECO CON CHUTNEY DE FRUTA

CROQUETA DE BOLETUS O SERRANO

TABULÉ

HOJALDRE DE AGUACATE CREMOSO Y LANGOSTINO

SALMÓN AHUMADO CON PEPINO Y CREMA DE QUESO Y CEBOLLINO

O VASITO DE PEPINO CON CREMOSO DE ATÚN Y PIPARRA

EMPAREDADO FRÍO DE POLLO



**24€**  
PRECIO POR  
PERSONA



# EVENTOS ESPECIALES

---

## BUFFET 3 VIP

TABLA DE IBÉRICOS ACOMPAÑADA DE VARIADO DE PANES  
(JAMÓN IBÉRICO, LOMO IBÉRICO Y CHORIZO)

TABLA DE QUESOS ACOMPAÑADA DE FRUTA, FRUTOS SECOS, Y  
TOSTADITA DE PAN (QUESO AZUL, QUESO DE OVEJA TOSTADO Y  
QUESO BRIE)

MINI CROISSANT DE SALMÓN AHUMADO Y QUESO CREMA

PATATAS BABY ASADAS RELLENAS DE BOLOÑESA

QUICHÉ INDIVIDUAL DE BACON Y SETAS

BRIOCHE AL HORNO CON SOBRASADA, QUESO Y MIEL

MINI EMPANADILLAS DE BONITO

TACOS DE POLLO, LECHUGA Y SALSA

SAQUITOS RELLENOS DE CORDERO AL ROMERO

CANAPÉ DE LONGANIZA BATIDA

DADITOS DE TARTA DE QUESO

TARTELETA DE CHOCOLATE

28€

PRECIO POR  
PERSONA



# EVENTOS ESPECIALES

---

## BUFFET 4 VIP

JAMÓN IBÉRICO

SURTIDO DE CURADOS Y/O SURTIDO DE PATÉS

PAN, TOMATE NATURAL TRITURADO Y ACEITE OVE

SURTIDO DE QUESOS CURADOS SELECCIÓN

PICATOSTES, FRUTOS SECOS, CONFITURAS Y FRUTA NATURAL

TOSTADITA DE SARDINA AHUMADA Y GUACAMOLE

MONTADO DE CREMA DE PARMESANO CON TOMATE DESHIDRATADO  
Y CRUJIENTE DE JAMÓN

BOLITA DE FOIE Y FRUTO SECO CON CHUTNEY DE FRUTA

SURTIDO DE CROQUETITAS

LANGOSTINO PANKO CON MAYONESA A LA SOJA

PULPO AL PIMENTÓN CON CREMA DE PATATA O VASITO DE  
BRANDADA DE BACALAO CON COULIS DE PIMIENTO Y TAPENADE DE  
ACEITUNA NEGRA

HOJALDRITO DE MORCILLA CON COULIS DE PIMIENTO Y CEBOLLA  
CARMELIZADA

MONTADO DE SALMÓN AHUMADO CON PEPINO Y CREMA DE QUESO  
Y CEBOLLINO O VASITO DE PEPINO CON CREMOSO DE ATÚN Y

PIPARRA

MONTADO DE ROSBIF CON SALSA MIL ISLAS

28€

PRECIO POR  
PERSONA

Educater



# EVENTOS ESPECIALES

---

## BUFFET 5 VIP

JAMÓN IBÉRICO

PAN, TOMATE NATURAL TRITURADO Y ACEITE OVE

SURTIDO DE QUESOS CURADOS SELECCIÓN

PICATOSTES, FRUTOS SECOS, CONFITURAS Y FRUTA NATURAL

BROCHETA DE SALCHICHÓN

TOSTADA DE VENTRESCA Y ANCHOA CON PIQUILLO Y TAPENADE

HOJALDRITO RELLENO DE MORCILLA CON COULIS DE PIMIENTO Y

CEBOLLA CARMELIZADA

CROQUETA DE TERNASCO AL CHILINDRÓN

CROQUETA DE BACALAO Y GAMBAS O CHIPIRÓN EN TINTA

MINI BAO DE POLLO

HOJALDRE DE SALMÓN AHUMADO Y QUESO CON CHUTNEY DE

FRUTA

VASITO DE PEPINO CON CREMOSO DE ATÚN Y PIPARRA

SALPICÓN DE MARISCO O LANGOSTINO PANKO CON MAYONESA DE

SOJA

30€

PRECIO POR  
PERSONA



# EVENTOS ESPECIALES

---

## BUFFET 6 VIP

JAMÓN IBÉRICO

CURADOS (MINI FUETS Y MINI CHORICITOS)

SURTIDO DE QUESOS CURADO SELECCIÓN

PAN, TOMATE NATURAL TRITURADO Y ACEITE OVE

PICATOSTES, FRUTOS SECOS, CONFITURAS Y FRUTA NATURAL

PERLAS DE MOZZARELLA, ANCHOA Y PESTO Y MOZZARELLA CON

CHERRY A LA ALBAHACA

CHIPS DE PATATA Y ENCURTIDOS

SNACKS DE PALOMITAS GOURMET

CRUDITÉS Y TORTILLAS DE MAIZ CON SALSAS GUACAMOLE Y

HUMMUS

TORTILLA DE PATATA CON Y SIN CEBOLLA POCHADA

SURTIDO DE MINI CROQUETAS

EMPANADILLA DE ATÚN Y VEGETALES

SURTIO MINI BRIOCHE (POLLO CREMOSO A LAS FINAS HIERBAS, MINI

HOT DOG) O SURTIDO MINI SÁNDWICH

**32€**  
PRECIO POR  
PERSONA



# EVENTOS ESPECIALES

---

## BUFFET VEGGIE VIP 1

MESAS CON CRUDITÉS, HUMMUS, GUACAMOLE  
BROCHETAS DE MOZZARELLA CON CHERRY Y MENTA  
BOLITA DE FALAFEL  
VASITOS DE GAZPACHO O SALMOREJO DE TEMPORADA / CREMA DE  
HORTALIZAS O BOLETUS DE OTOÑO  
VASITOS DE TABULÉ  
MINI SÁNDWICH DE AGUACATE, TOMATE SECO, HOJAS VERDES Y  
PESTO O MINI HAMBURGUESAS VEGETALES  
MINI CROQUETAS VARIADAS DE VEGETALES Y BOLETUS  
HOJALDRITOS DE QUESO CREMA CON FRUTOS ROJOS Y PISTACHO Y  
DE QUESO RULO CON FRUTAS Y MIEL  
MONTADO DE VERDURAS A LA PLANCHA

20  
PRECIO POR  
PERSONA



# EVENTOS ESPECIALES

---

## BUFFET VIP 2

TABLA DE IBÉRICOS Y QUESOS ACOMPAÑADA DE FRUTOS SECOS, FRUTAS Y VARIADO DE PANES (QUESO AZUL, QUESO DE OVEJA TOSTADO, QUESO BRIE, JAMÓN IBÉRICO, LOMO IBÉRICO Y CHORIZO)

MINI CROISSANT DE SALMÓN AHUMADO Y QUESO CREMA

PATATAS BABY ASADAS RELLENAS DE BOLOÑESA

QUICHÉ INDIVIDUAL DE BACON Y SETAS

TAPA DE LONGANIZA BATIDA

MINI EMPANADILLA DE BONITO

TACO DE POLLO, LECHUGA Y SALSA

DADITOS DE TARTA DE QUESO

TARTELETA DE CHOCOLATE

**22€**  
PRECIO POR  
PERSONA



# EVENTOS ESPECIALES

---

## BUFFET FRESH VIP 3

MESAS CON CRUDITÉS, HUMMUS, GUACAMOLE

SURTIDO DE BROCHETAS DE MOZZARELLA CON CHERRY Y MENTA,  
CON ANCHOA Y PESTO, CON BOLITAS DE MELÓN Y JAMÓN SERRANO

BROCHETAS DE QUESOS CURADOS CON FRUTA Y CONFITURA

VASITOS DE GAZPACHO Y SALMOREJO

VASITOS DE TABULÉ

VASITOS DE SALPICÓN DE MARISCO

BOLITAS FRÍAS DE FOIE CON CRUJIENTE DE FRUTOS SECOS

CREMOSO DE AGUACATE Y LANGOSTINO Y/O VASITOS CON

CREMOSO DE ATÚN, PEPINO Y PIPARRA

SALMÓN AHUMADO CON PEPINO Y CREMA DE QUESO Y CEBOLLINO

TABLAS DE FRUTAS NATURALES CON CHOCOLATES Y FRUTOS

SECOS



**24€**  
PRECIO POR  
PERSONA



# EVENTOS ESPECIALES

---

## BUFFET FRESH

MESAS CON CRUDITÉS, HUMMUS, GUACAMOLE

SURTIDO DE BROCHETAS DE MOZZARELLA CON CHERRY Y MENTA,  
CON ANCHOA Y PESTO, CON BOLITAS DE MELÓN Y JAMÓN SERRANO

BROCHETAS DE QUESOS CURADOS CON FRUTA Y CONFITURA

VASITOS DE GAZPACHO Y SALMOREJO

VASITOS DE TABULÉ

VASITOS DE SALPICÓN DE MARISCO

BOLITAS FRÍTAS DE FROIE CON CRUJIENTE DE FRUTOS SECOS

CREMOSO DE AGUACATE Y LANGOSTINO Y/O VASITOS CON

CREMOSO DE ATÚN, PEPINO Y PIPARRA

SALMÓN AHUMADO CON PEPINO Y CREMA DE QUESO Y CEBOLLINO

TABLAS DE FRUTAS NATURALES CON CHOCOLATES Y FRUTOS

SECOS



**27€**  
PRECIO POR  
PERSONA



# EVENTOS ESPECIALES

---

## BUFFET VEGGIE

MESAS CON CRUDITÉS, HUMMUS, GUACAMOLE

BROCHETAS DE MOZZARELLA CON CHERRY Y MENTA

BOLITA DE FALAFEL

VASITOS DE GAZPACHO O SALMOREJO DE TEMPORADA / CREMA DE

HORTALIZADAS O BOLETUS DE OTOÑO

VASITOS DE TABULÉ

MINI SÁNDWICH DE AGUACATE, TOMATE SECO, HOJAS VERDES Y

PESTO O MINI HAMBURGUESAS VEGETALES

MINI CROQUETAS VARIADAS DE VEGETALES Y BOLETUS

HOJALDRITOS DE QUESO CREMA CON FRUTOS ROJOS Y PISTACHO Y

DE QUESO RULO CON FRUTAS Y MIEL

MONTADO DE VERDURAS A LA PLANCHA



**20€**  
PRECIO POR  
PERSONA



# EVENTOS ESPECIALES

---

## SAN VALENTÍN

*CHIN CHIN POR NOSOTROS*

CÓCTEL ROSÉ

*SABORES QUE DESPIERTAN LOS SENTIDOS*

ROYAL DE FOIE GRAS DE LA TIERRA MUDÉJAR Y MOSTILLO

*SECRETOS DEL MAR*

CANELÓN RELLENO DE MARISCO Y VERDURITAS CON BECHAMEL DE  
CARABINERO

*BANQUETE DE PASIÓN Y SABOR*

SOLOMILLO DE CORDERO AGNEI CON PATATA AL AROMA DE  
TOMILLO EN SALSA DE ZUMO DE GRANADA KINGDOM DE FRAGA

*FINAL DULCE*

VERSIÓN ROMÁNTICA DE RED VELVET Y HELADO DE VAINILLA

BODEGA

AGUA Y PAN

**49€**  
PRECIO POR  
PERSONA

*Educater*



# EVENTOS ESPECIALES

---

## HALLOWEEN

### PRIMEROS

ESPAGUETIS NEGROS DE SEPIA AL AJILLO CON GULAS DEL NORTE

QUINOA CON VERDURITAS VARIADASA Y GAMBAS FRITAS

### SEGUNDOS

LAGARTO IBÉRICO ESPECIADO CON PARMANTIER DE PATATA Y

MOSTAZA

TENTÁCULOS DE PULPO EN GUISSO ROJO DE POMODORO

### POSTRE

MUERTE POR CHOCOLATE

7,05€  
PRECIO POR  
PERSONA

*Educater*



# EVENTOS ESPECIALES

---

## ARAGÓN

### PRIMEROS

ARROZ CREMOSO DE BACALAO CON AZAFRÁN

BORRAJA ARAGONESA CON REFRITO DE AJOS Y LASCAS DE  
TORREZNO

### SEGUNDOS

CANELÓN DE TERNASCO DE ARAGÓN CON FOIE Y PATATAS PAJA

CALDERETA DE RAPE CON BERBERECHOS

### POSTRE

CREMA DE MELOCOTÓN EN VINO CON NATA Y CANELA

**XX€**  
PRECIO POR  
PERSONA

*Educater*



# EVENTOS ESPECIALES

---

## FELICES FIESTAS

CONCHA DE VIEIRA DE RAPE Y LANGOSTINOS GRATINADA

PATITA DE PULPO A LA PLANCHA SOBRE PARMENTIER DE PATATA Y  
PIMENETÓN

PLANCHA DE COCHINILLO TOSTADO SOBRE UNA CREMA DE PERAS  
CONFITADAS Y RÚCULA

DADO DE TORRIJA CAMELIZADA CON CANELA Y HELADO DE  
TURRÓN DE XIXONA

BEBIDA + CAFÉ + CAVA + TURRONES

**25€**  
PRECIO POR  
PERSONA



# EVENTOS ESPECIALES

---

## FELICES FIESTAS II

LINGOTE DE FOIE CON MANZANA Y CREMA DE CEBOLLA

CARABINEROS Y LANGOSTINOS A LA PLANCHA CON SALSA RUA DE  
CHIPOTLE

CANELÓN DE PATO NAVIDEÑO EN BECHAMEL TRUFADA

MILHOJAS DE HOJALDRE CON NATA Y CREMA DE TURRÓN

BEBIDA + CAFÉ + CAVA + TURRONES

**27€**  
PRECIO POR  
PERSONA