

BODAS

SANTA ELISA CATERING

CUIDAMOS



CADA DETALLE





TU EVENTO NUESTRO SABOR

Déjanos sorprender a tus invitados con platillos únicos y de calidad.

SOBRE MÍ

Soy Alvaro, y desde hace más de 13 años mi vida a estado vinculada al mundo de los eventos y la gastronomía. Durante este tiempo he tenido la suerte de formar parte de momentos únicos, de aprender de grandes profesionales y de descubrir que, detrás de cada celebración, hay una historia que merece ser contada a través de la comida.

En 2023 decidí dar el paso y cumplir un sueño que llevaba mucho tiempo dentro de mí: crear Santa Elisa Catering. Un proyecto que nace del amor por la cocina, por el detalle y por las personas y sus sentimientos.

Para nosotros, cada evento es una forma de compartir emociones, de cuidar a los invitados y de transformar algo cotidiano - un a comida, un brindis, un a mesa - en un recuerdo especial. En Santa Elisa ponemos el alma en cada plato, porque creemos que la verdadera esencia de la gastronomía está el hacer sentir.



BODAS

PUESTOS

**LOS PUESTOS NO TIENEN
REPOSICION**



Jamón



Abuela



Sushi

PUESTOS

**LOS PUESTOS NO TIENEN
REPOSICION**



Mexicano



Croqueteria



Pulperia

PUESTOS

**LOS PUESTOS NO TIENEN
REPOSICION**



Encurtidos



Croqueteria



Pulperia

PUESTOS

LOS PUESTOS NO TIENEN
REPOSICION



Marisco



Arroz



Pescaito frito

CANAPES FRIOS

En nuestra carta de canapés fríos y calientes intentamos alternar los sabores tradicionales con otros para los más atrevidos.

Ceviche de corvina

Tosta anchoa del cantabrico

Delicias del mar

Tartar de salchichón de Málaga sobre pan de gamba.

Volavan de ensaladilla con gamba cristal

Conos de foue y mermelada de fresa
pueden ser surtidos

Macaron de foie de pato



CANAPES FRIOS

Tosta de anchoa del contabrico sobre aguacate.

Crisp de piquillo y bacalao ahumado

Tosta de foie y sardina ahumada

Tosta de tartar de atún y perlas de aceite

olivaTosta de sardina ahumada con puerro

confitado y mahonesa de piparra

Crep de salmón

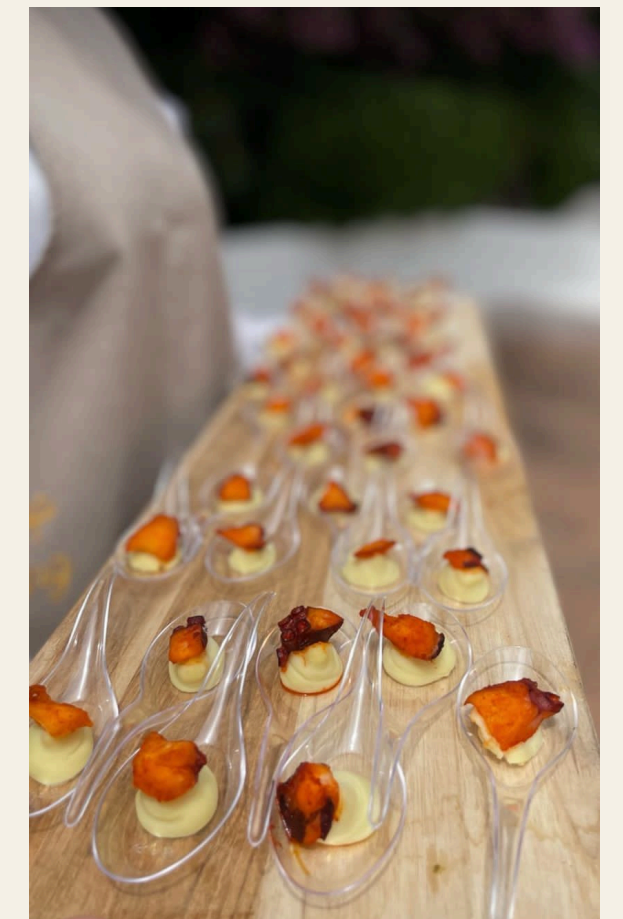
Mermelada de piquillo con ventresca

Miscuit de pato



CANAPES CALIENTES

Falsa croqueta de queso payoyo
Crujiente de rosada con salsa garum
Mini burger de colores
Golcappa con guacamole y pelotazos
Pan bao con pollo siracha
Brocheta de pollo con verduras
Piruleta de langostino
Cucharita de pulpo



CANAPES CALIENTES

Churros con gambas al pil pil
Langostino envuelto el beicon
Brocheta de presa
Langostino kinchi
Albondiga de choco salsa de almendras
Mengfu
Buñuelos de bacalao
Rosada frita



ENTRANTES OPCIONALES

CONSULTAR PARA AÑADIR A TU MENU

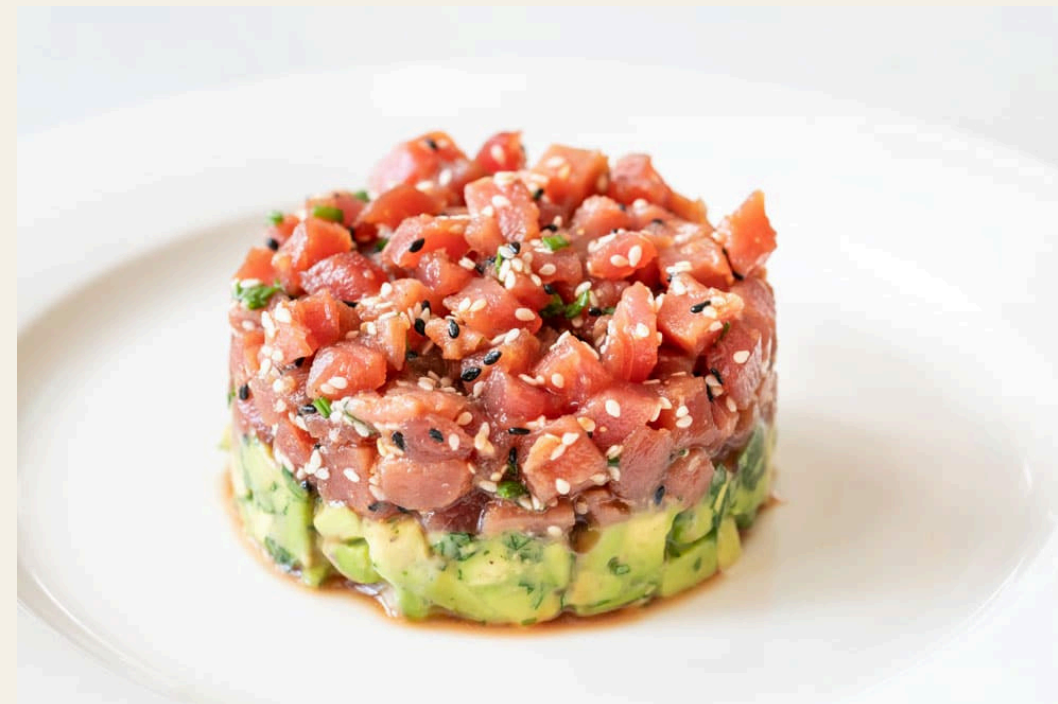
Timbal de salmón aguacate y mango

Timbal de atún y aguacate

Timbal de foie

Pata de pulpo a la brasa

Tataki de atún



MARISCO

**LOS PLATOS DE MARISCO
PUEDEN TENER VARIAS
COMBINACIONES.**



PESCADOS

NIDO DE LUBINA CON SALSA AL
PIQUILLO
FONDO DE CUSCÚS CON SALMÓN
SAQUITO DE DORADA.
BACALAO A LAS DOS SALSAS.



CARNES

CANELON DE RABO DE TORO
PRESA IBERICA CON TIMBAL DE VERDURAS
SOLOMILLO BOLA CON PARMENTIERE DE
PATATA.
CARRILLADA EN SU JUGO CON PASTEL DE
PATATAS.





POSTRES

Postres que conquistan
Endulza tu evento con nuestras
opciones más exquisitas.



INFORMACIÓN

EXTRAS

Puedes añadir:

- Veneciador
- Cortador de jamón
- Mesas dulce
- Decoración ceremonia
- Puestos extras

**Extras a consultar
precios.**

EL MENÚ INCLUYE

Incluye:

- 1 camarero cada 2 mesas
- meitre de sala
- mesas vestidas
- manteleria a elegir
- menaje completo
- sillas palilleria
- centros de mesa
- minuta de menú impresa
- decoraciones de BUFFET
el la copa de bienvenida
- seating
- degustacion de menú
para 6 personas (
aproximadamente 1 mes
antes de la boda)

RECENA

A elegir máximo 2 convinaciones

- Perritos calientes
- hamburguesitas
- Pizzas
- Serranitos
- Montaditos
-



GRACIAS

Ponte en contacto sin compromiso

691238950

santaelisacatering@gmail.com

Calle Herrera Nave 5



Santaelisa_catering