



Sa
gas
ta
Por
es
Catering

GASTRONOMÍA
Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

COPAS DE VINO

2024



Eligenos y...

**SORPRENDE EN TU EVENTO CON
UN MENÚ CREATIVO Y DIFERENTE.**

Gracias a nuestra amplia **experiencia en el diseño y organización integral de eventos para empresas**, sabemos lo importante que es que nos adaptemos a ti, tu marca o negocio.

Con creatividad y profesionalidad, nos adaptamos a las particularidades de cada evento; aunque, por supuesto, le añadamos el toque especial de SABOR.

Apostamos por productos de primera calidad, ecológicos, locales y de temporada.

Servimos cocina mediterránea contemporánea, con una interpretación moderna de una amplia variedad de platos tradicionales de la cocina española. Cuando la ocasión lo permite, nos encanta incluir toques internacionales (peruanos, japoneses, mexicanos o indios).

Nos gusta distinguirnos siendo creativos en los emplatados, la decoración y el mensaje para hacer la experiencia aún más inolvidable.

COPA DE

Vino I

Jamón ibérico con picos y regañás.

Tablas de quesos variados.



Vino blanco verdejo D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Cerveza, agua y refrescos.

**La lista de vinos está sujeta a cambios según disponibilidad y temporada.*

COPA DE

Vino 2

Vasitos de gazpacho o caldo de puchero.

Jamón ibérico con picos y regañás.

Tablas de quesos variados.

Tortilla de patata con pipeta de salmorejo.

Empanada gourmet de bacon y dátil.



Vinos generosos: Fino o Manzanilla,

Vino blanco verdejo D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Cerveza, agua y refrescos.

**La lista de vinos está sujeta a cambios según disponibilidad y temporada.*

COPA DE

Vino 3

Jamón ibérico con picos y regañás.

Brochetas de kumato mini con perla de mozzarella y salsa pesto.

Tortilla de patata con pipeta de salmorejo.

Corazones de alcachofa con jamón ibérico.

Lagrimitas de pollo con salsa de mostaza.

Croquetas variadas.

Mini hamburguesas gourmet.



Vinos generosos: Manzanilla, Fino, Olorosos...

Vino blanco verdejo D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Cerveza, agua y refrescos.

**La lista de vinos está sujeta a cambios según disponibilidad y temporada.*

COPA DE

Vino 4

Jamón y lomo ibéricos de bellota 100% con picos y regañás.

Tablas de quesos variados con uvas y frutos secos.

Brochetas de kumato mini con perla de mozzarella y salsa pesto.

Mini wraps de pollo o pavo con brotes, salsa de yogur o miel y mostaza.

Samosas de verduras al curry.

Croquetas variadas.

Mini baos de carrillera ibérica.

-

Mini brownies con hierbabuena.



Vinos generosos: Manzanilla, Fino, Olorosos...

Vino blanco verdejo D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Cerveza, agua y refrescos.

**La lista de vinos está sujeta a cambios según disponibilidad y temporada.*



Sabor
gas
ta Bor
es
Catering

GASTRONOMÍA
Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Información y reservas

Info@saborpuerto.com

+34 675 25 25 36

+34 956 05 02 64

WWW.SABORPUERTO.COM

  @catering_sabor

Atendemos en nuestra sede bajo cita previa

CALLE TENERÍA 4 - 11500 - EL PUERTO DE SANTA MARIA (CÁDIZ)

©Sabor. Todos los derechos reservados.