



B&D CATERING
www.bydcatering.es

CARTA DE RESTAURACION CASAS RURALES

MENU DIARIO

Diariamente elaboramos un menú diario con una variedad distinta de 10 platos y al precio de 7.50€. En el mismo se puede elegir 2 platos y un postre. Este menú es el mismo utilizado en las media y pensión completa. **Para la petición de dicho menú rogamos anticiparlo con un mínimo de 72 horas laborables,** siendo recomendable tanto para puentes como fechas señaladas que se anticipe aún con más tiempo, debido al gran volumen de trabajo en esas fechas y de esta forma poder organizar todo mejor. El menú se sirve en envases individuales y aptos para uso en microondas.

OPCIÓN DE MEDIA PENSIÓN O PENSIÓN COMPLETA

OPCIÓN DE MEDIA PENSIÓN (desayuno buffet* y 2 platos del menú diario): Se realiza en una sola entrega.

1 día: 12.50€
2 días: 23.50€
3 días: 35€
4 días: 46.50€
1 semana: 80€

**OPCIÓN DE PENSIÓN COMPLETA (desayuno buffet y 2 platos para la comida y dos platos para la cena del menú diario):
Se realiza en dos entregas**

1 día: 17.50 €
2 días: 34€
3 días: 50€
4 días: 66.50€
1 semana: 115€

* El desayuno buffet consiste en zumos, termos con café y leche y bollería.

PLATOS POR ENCARGO (MÍNIMO 72 HORAS ANTELACIÓN)

Arroces y Rissottos (venta por raciones)

Paella: 6.5€
Arroz negro con sepia y ali oli de lima: 7€
Rissotto de champiñones: 6.5€
Arroz rosa con almejas fritas: 7€

Asados

Cordero lechal asado de la IGP Castilla León, para 8 personas, acompañado con patatas panaderas y pimientos del piquillo: 135€ (reserva mínima con 72 horas laborables, para fechas festivas extraordinarias adelantar pedido con más tiempo).

Cochinillo asado de la IGP Castilla León, para 8 personas, acompañado con patatas panaderas y pimientos del piquillo: 100€ (reserva mínima con 72 horas laborables, para fechas festivas extraordinarias adelantar pedido con más tiempo).

Pollo asado para 2 personas: 6.5€ (con patatas fritas 8€)

Ensaladas y verduras

Ensalada mixta: 4.5€

Ensalada Cesar: 6€

Ensalada de pimientos asados con cebolla caramelizada y rulo de queso de cabra: 6.5€

Bandeja de verduras a la plancha: 6€

Pescados

Merluza en salsa verde con almejas y gambón cocinado a baja temperatura: 7.5€

Dorada con salsa de tomate y miel y cebolla caramelizada: 8.5€

Dorada a la espalda con guarnición de tomatitos cherry macerados en soja: 8.5€

Lubina con verduritas wok al toque de soja: 9€

Lomo de rape con almejas y gambón al pimentón de La Vera: 10€

Carnes

Escalopines de pechuga de pollo de corral con salsa de queso azul con patatas panaderas: 6€

Entrecot de buey con patatas panaderas, espárragos verdes y pimiento del piquillo: 12€

Solomillo de buey stroganoff con guarnición: 14€

Solomillo de cerdo con salsa de melocotón con guarnición: 8€

OPCIONES DE COCKTAIL EN BANDEJAS PREPARADAS (mínimo 10 pax)

Finger food cocktail n° 1 PVP: 10€ persona, IVA 10% no incluido

Jamón ibérico, crepes de salmón con queso cremoso, brochetas de tomate cherry con mozzarella y pesto de albahaca, fingers de pollo, brocheta de roastbeef con salsa de mostaza y miel, mini sándwich de atún con tomate, cuñas de queso curado, mini chapatas de tortilla de patatas, somousas de verduras con salsa de soja.

Finger food cocktail n° 2 PVP: 12€ persona, IVA 10% no incluido

Jamón ibérico, brocheta de roastbeef con patata confitada, brocheta de tomate cherry con mozzarella y pesto de albahaca, mini sándwich de jamón y queso, crepes de cangrejo, crepes de salmón ahumado con queso cremoso, fingers de pollo, tacos de empanada de atún, cuñas de queso curado, mini chapatas de atún con tomate, mini chapatas de lomo curado con salmorejo y mini brownies

Finger food cocktail n° 3 PVP: 14€ persona, IVA 10% no incluido

Jamón Ibérico, tabla de tres quesos D.O. Tierra de Sabor, tortilla de patata, brocheta de solomillo ibérico con pimiento del piquillo confitado y salsa de mostaza y miel, crepes de pollo al curry con puerro confitado, mini sándwich de jamón y queso, croquetas de jamón ibérico, croquetas de marisco, crepes de cangrejo, crepes de salmón con queso cremoso, fingers de pollo, mini chapatas de lomo curado con salmorejo y mini brownies

CATERING PARA EVENTOS: CONSULTAR MENUS Y DISPONIBILIDAD DE FECHAS.

NOTA: PARA GRUPOS INFERIORES A 16 PERSONAS SE COBRARÁ UN SUPLEMENTO DE 30 EUROS POR DIA

MENU SEMANAL CASAS RURALES TELÉFONOS. 635630582/665653886 Email: bydcatering@gmail.com

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Ensaladilla Rusa	Empanadillas caseras	Paella	Arroz abanda	Canelones de calabacín rellenos de pollo y piña	Arroz negro con sepia	Rollitos de berenjena rellenos de jamón y queso
Lentejas con chorizo	Espagueti boloñesa	Patatas a la riojana	Pasta cuatro quesos	Musaka griega	Patatas con costillas	Pastel de pescado
Espinacas ajo arriero (dieta)	Revuelto de ajetes y gulas (dieta)	Judías verdes guisadas con jamón (dieta)	Crema de calabaza (dieta)	Crema de verduras (dieta)	Trigueros a la sal (dieta)	Menestra de verduras (dieta)
Ensalada variada	Ensalada variada	Ensalada variada	Ensalada variada	Ensalada variada	Ensalada variada	Ensalada variada
Pollo en salsa	Conejo a la mostaza	Estofado de pavo	Croquetas caseras	Escalopines de pollo con salsa de queso azul	Pollo asado con aromas de naranja	Chuleta de cerdo al ajillo
Chuleta de cerdo al ajillo	Salchichas caseras al vino blanco de rueda	Caldereta de ibérico a la extremeña	Berenjena rellena	Albóndigas caseras	Hamburguesa de pavo	Pechuga de pollo con salsa de queso y chapifon
Merluza Rebozada	Calamares encebollados	Tortilla de patata	Dorada a la espalada	Merluza en salsa verde	Lomo de atún con cebolla caramelizada	Filete de panga rebozado con salsa de cítricos
Tortilla de langostinos	Revuelto de champiñones	Bacalao con tomate	Revuelto de morcilla y ajetes	Tortilla de queso	Tortilla guisada	Revuelto de picadillo
Mouse limón o macedonia	Arroz con leche o macedonia	Tarta de queso o macedonia	Natillas o macedonia	Cuajada o macedonia	Tarta árabe o macedonia	Mouse de chocolate o macedonia

ENSALADAS: MIXTA, CAMAPERA O DE MANAZANA Y QUESO FRESCO