

- EST. 2018 -
**THE
BACK
OFFICE**
— CATERING —

ana@tbocatering.com

Aperitivos Fríos

Trío de hummus (espinacas, remolacha y tradicional) con pita y crudittes.

Hummus de edamame con pan de gambas y ensalada de algas.

Papas arrugás con salsa verde (albahaca, perejil, huevo duro y anchoas) Y mojo rojo.

Mini causa limeña con aguacate y atún. En platitos individuales con tenedor.

Mini causa limeña con ceviche de pulpo y chips de plátano. En platitos individuales con tenedor.

Ensaladilla rusa con atún y patatas fritas gruesas.

Rollito vietnamita relleno de frutas, verduras y fideos vermicelli con salsa satay.

Rollito de ternera asada con rúcula y mostaza.

Brochetas

Mínimo 6 unidades.

Brocheta Antipasto 1: Tomate Cherrt, Calabacín, Albahaca, Queso Mozzarella y Salami.

Brocheta Antipasto 2: Pimiento, Tomate Seco, Aceitunas, Champiñón y Torteloni de Queso.

Brocheta Antipasto 3: Uva, Pastrami, Queso Edam y pepinillo.

Brocheta de Langostino Marinado con Slasa de Chile y Mango.

Brocheta Maridada de Pollo y Verduras con mayonesa al Curry.

Cremas

En botella de 1 litro, para servir en vasitos.

Salmorejo de tomate y huevo frito.

Crema fría de maíz con coco thai.

Crema de guisantes con aguacate y lima.

Gazpacho de melón con jamón.

Sopa fría de tomates asados con albahaca.



Aperitivos calientes.

(se calientan en casa con instrucciones) Mínimo 6 unidades.

Rollito primavera con cerdo, gambas o con verduras, y salsa de soja.

Falafel con Tzatziki.

Mini thai crab cake con mayonesa de siracha.

Mini lobster roll con ensalada de col y salsa remoulade.

Pollo Teriyaki en hojas de cogollos con cebolleta china.

Mini Brioche cubano con cerdo asado desmigado, jamón ahumado, queso, pepinillos y mostaza.

Mini pita con pulled pork y cebolla roja.

Bao de costilla lacada con salsa BBQ coreana y pepino encurtido

Mini Burger con salsa ahumada de bacon y cebolla crujiente.



Platos especiales.

(se calientan en casa con instrucciones) - Para 4 personas.

Pastel de merluza y gambas con mayonesa de piquillos.

Pastel de espárragos blancos y verdes con mayonesa de cebollino y lima.

Quiche de bacalao y puerros o vegetal.

Cous cous negro con merluza rebozada y alioli de perejil.

Bonito encebollado con salsa de soja y tirabeques.

Wok de noodles con verduras y langostinos.

Carrilleras de cerdo al curry rojo con arroz basmati.

Estofado marroquí de cordero a la miel con arroz libanés.

Pollo desmigado a la hondureña para tacos con pico de gallo y tortillas de trigo.

Pulled salmon con wraps, vegetales encurtidos y salsa agria de hierbas.

Fajitas de ternera con pimiento, cebolla y maíz, salsa White Alabama y tortillas de trigo o maíz.

Kofta burgers de cordero con ensalada de zanahoria, raita y pitas.

Costillas de cerdo asadas Garlic & Honey o TBO BBQ, con mazorcas y patatas gajo.



Postres.

Tartas para 6 u 8 personas, tartaletas o vasitos

Tartas para 6/8 personas, tartaletas o vasitos.

Tarta tatin especiada con crema inglesa.

Tarta de mango con espuma de coco.

Tarta de queso con couli de frutos rojos.

Tarta de zanahoria con frosting de naranja.

Tarta de lima y limón, con merengue.

Banofi, tarta de plátano con dulce de leche y nata montada.

Brownie de chocolate con oreos o con m&m.

Bizcocho de limón y semillas de amapola.

Bizcocho húmedo de cacao glaseado.



PLATO	CANTIDAD	PRECIO
CREMAS.		
1- Salmorejo de tomate y huevo frito.	1 litro	12 €
2- Crema fría de maíz con coco thai.	1 litro	12 €
3- Crema de guisantes con aguacate y lima.	1 litro	10 €
4- Gazpacho de melón con jamón.	1 litro	10 €
5- Sopa fría de tomates asados con albahaca.	1 litro	10 €
APERITIVOS FRÍOS Y CALIENTES.		
6- Trío de hummus (espinacas, remolacha y tradicional) con pitas y crudittes (cherrys, pepino, zanahoria y rabanitos).	6 pax.	16 €
7- Hummus de edamame con pan de gambas y wakame.	6 pax.	12 €
8- Papas arrugás con salsa verde y mojo rojo.	6 pax.	12 €
9- Mini causa limeña con aguacate y atún.	12 unidades.	15 €
10- Mini causa limeña con ceviche de pulpo y chips de plátano.	12 unidades.	16 €
11- Ensaladilla rusa con atún y patatas fritas gruesas.	6 pax.	14 €
12- Rollito de ternera asada con rúcula y mostaza.	18 unidades.	20 €
13- Rollito vietnamita relleno de frutas, verduras y fideos vermicelli con salsa satay.	18 unidades.	15 €
14- Brochetas Antipasto: A-Tomate Cherry , Calabacín, Albahaca, Queso Mozarella, Salami. B- Pimiento, Tomate Seco, Aceitunas, Champiñón y Tortelloni de queso. C -Uva, Pastrami, Queso Edam, Pepinillo.	6 UNIDADES DE CADA TIPO	16 €
15- Brocheta Langostino marinado con salsa de chile y mango.	12 unidades.	18 €
16- Brocheta de Pollo y verduras al curry.	12 unidades.	16 €
17- Rollito primavera de cerdo, de gambas y de verduras.	18 unidades.	18 €
18- Falafel con tzalziki	12 unidades.	14 €
19- Mini thai fish and crab cake con mayonesa de siracha.	12 unidades.	16 €
20- Mini lobster roll con ensalada de col y salsa remoulade.	12 unidades.	18 €
21- Pollo Teriyaki en cogollos con cebolleta china.	12 unidades.	16 €
22- Hamburguesa de ternera con salsa ahumada de bacon, queso y cebolla crujiente.	12 unidades.	16 €
23- Mini Brioche cubano con cerdo asado desmigado, jamón ahumado, queso, pepinillos y mostaza.	12 unidades.	16 €
24- Mini pita con pulled pork y cebolla roja encurtida.	12 unidades.	14 €
25- Bao de costilla lacada con salsa BBQ coreana y pepino.	12 unidades.	14 €

PLATOS ESPECIALES.		
26- Pastel de merluza y gambas con mayonesa de piquillos.	4 personas.	22 €
27- Pastel de espárragos blancos y verdes con mayonesa de cebollino y lima.	4 personas.	18 €
28- Quiche de bacalao y puerros o vegetal.	4 personas.	20 €
29- Dados de merluza rebozada con couscous negro y ali oli de perejil.	4 personas.	24 €
30- Bonito encebollado con salsa de soja y tirabeques.	4 personas.	24 €
31- Wok de noodles con verduras y langostinos.	4 personas.	24 €
32- Carrilleras de cerdo al curry rojo con arroz basmatí.	4 personas.	24 €
33- Estofado marroquí de cordero a la miel con arroz libanés.	4 personas.	60 €
34- Pollo desmigado a la hondureña para tacos con pico de gallo y tortillas de trigo.	4 personas.	25 €
35- Pulled salmon con wraps, vegetales encurtidos y salsa agria de hierbas.	4 personas.	25 €
36- Fajitas de ternera con pimiento, cebolla y maíz, salsa White Alabama y tortillas de trigo y maíz.	4 personas.	23 €
37- Kofta burgers de cordero con ensalada de zanahoria, raita y pitas.	4 personas.	43 €
38- Costillas de cerdo asadas Garlic & Honey o TBO BBQ, con patatas gajo y mazorcas de maíz.	4 personas.	32 €

POSTRES.		
39- Tarta tatin especiada con crema inglesa.	6/8 pax - 1 vasito - 6 mini tartaleta.	24€- 3€- 8€
40- Tarta de mango con espuma de coco.	6/8 pax - 1 vasito - 6 mini tartaleta.	24€- 3€- 8€
41- Tarta de queso con couli de frutos rojos.	6/8 pax - 1 vasito - 6 mini tartaleta.	24€- 3€- 8€
42- Tarta de zanahoria con frosting de naranja.	6/8 pax - 1 vasito - 6 mini tartaleta.	24€- 3€- 8€
43- Tarta de lima y limón, con merengue.	6/8 pax - 1 vasito - 6 mini tartaleta.	24€- 3€- 8€
44- Banofi, tarta de plátano con dulce de leche y nata montada.	6/8 pax - 1 vasito - 6 mini tartaleta.	24€- 3€- 8€
45- Brownie de chocolate con oreos o con m&m.	6/8 pax.	14
46- Bizcocho de limón y semillas de amapola.	6/8 pax.	14
47- Bizcocho húmedo de cacao glaseado.	6/8 pax.	16

PRECIOS Y CONDICIONES DE PAGO:

Los precios de esta propuesta no incluyen el 10% IVA.

Una vez aceptado el presupuesto, devolverlo firmado y sellado por la persona responsable de la contratación. Para que el envío quede confirmado, deberán abonar el 100% del presupuesto.

Se podrá cancelar un pedido ya pagado, con 2 días de antelación a su envío. Posteriormente no se admitirán devoluciones ni cancelaciones.

El transporte está incluido para pedidos mínimos de 100€, dentro de la M-30. y para los envíos hasta las 15:00, para envíos fuera de este área, de menos importe y fuera de este horario, consultar con nosotros por favor.