



Antonio

Bart

Catering  
& Eventos

## Antonio **Bort**.

Chef sevillano, después de su paso por hoteles de lujo dentro y fuera de España así como ser chef ejecutivo en grandes grupos de la restauración sevillana al frente de su restaurante gastronómico, palacio de congresos y catering entre otros, emprende de una forma brillante su manera de entender el mundo del catering, ofreciendo un concepto diferente e innovador para sorprender y hacer brillar la gastronomía en tus eventos y celebraciones.

Pasen y disfruten.

*Aquí tiene un pequeño ejemplo de lo que podemos realizar, pero siempre buscamos personalizar cada boda... Busquemos lo más especial para la suya.*

*Hablemos....*

*Antonio **Bort***





# Experiencia Boda

\*Menús Córdoba, Huelva y Cádiz

**B!**  
Antonia Bart

Antonia  
Bart

# Nuestros Aperitivos

Disfruta de aperitivos de autor con una presentación novedosa y que darán de que hablar.

## Aperitivos Fríos

Queso puro de oveja curado en aceite  
Aceitunas especiales en su olivo  
Cucharita de ensaladilla cremosa con gambas cristal fritas  
Gazpacho de aguacate con regañá de salmón ahumado  
Mis "papas" aliñas con caviar de aceite de oliva y melva canutera  
Totopo de atún picante con algas wakame  
Mi versión del salmorejo con jamón  
Gildas de autor  
Ceviche de corvina y langostinos con su mini gin tonic  
Bombón de carpaccio de solomillo de ternera rellena de ricotta trufada  
Tosta de pan cristal con steak tartar de ternera  
Maceta de fresitas de foie con su tierra comestible  
Crujiente de nachos relleno de pollo con crema de guacamole  
Nacho de torta ines rosales , salmon ahumado y fresas

## Aperitivos Calientes

Croquetas de carabineros  
Raviolis de langostinos fritos  
Cartuchito de chipirones fritos al limón  
Cartucho de choquitos fritos  
Cartucho de adobo sevillano  
Taco mexicano de cochinita pibil  
Gyoza de pollo al curry  
Buñuelos de marisco  
Mini pita de mantecaito al "whisky"  
Croquetas de jamón, pollo y huevo duro  
Tendedero de tortillita de camarones  
Mini burger de secreto ibérico con salsa tika masala  
Pulguita de pringá casera  
Mini kebab de pollo con salsa de yogur especiada  
"Cascara de huevo" con setas , jamón y huevo de codorniz  
Mini hot dog de choricito criollo con chimichurri  
Mi versión del serranito en pan de pita  
Gyosas de pato con caramelo de teriyaki  
Croquetas de gambas al ajillo  
Cartuchito de gambas de leche fritas





## Brochetitas

- Brocheta de atún moruno
- Brocheta de pollo crujiente con kikos
- Brocheta de solomillo al whisky con patatas arrugadas
- Brochetas de pollo teriyaki
- Brochetas de pluma al curry rojo

## Cazuelitas

- Arroz meloso de carrillera, setas y espárragos
- Arroz de choco, merluza y langostinos
- Gambones y pulpo al ajillo coreano
- Carrilleras al vino tinto con patatas
- Suquet de rape y almejas

Antonio  
Bart

# Buffet, Mesas & Show Cooking en Directo

---

CANTINA MEXICANA: VIVA MÉXICO CABRONES !!!!!

MESA DE QUESOS DEL MUNDO

BUFFET DE CHACINAS IBÉRICAS ACOMPAÑADO DE MESA DE PANES DE MASA MADRE

MESA DE GAZPACHOS Y SALMOREJOS

LA VERMUTERÍA; BARRA DE VERMUT, SANGRIAS Y BOTELLINES

CARROMATO OCTOBER FEST: EL CORNER DE LA CERVEZA!!

EL ARROZANTE; MESA DEL ARROZ: ELABORACIÓN EN DIRECTO DE DIFERENTES ARROCES MELOSOS, CALDOSOS, RISOTTOS ETC

## Show Cooking Premium

---

COCTELERÍA CREATIVA DURANTE EL EVENTO POR EXPERTOS BARTENDERS CON UNA PUESTA EN ESCENA ESPECTACULAR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO EN DIRECTO POR CAMPEON DE ESPAÑA DE CORTE DE JAMÓN

OSTRAS Y CHAMPAGNE : OSTRAS GILLARDEAU ABIERTAS AL MOMENTO MARIDADO CON EL MEJOR CHAMPAGNE

SUSHI: ELABORACIÓN EN DIRECTO DE NUESTRO SUSHI DE AUTOR

ASADOR CASTELLANO CON LEÑA DE ENCINA DE COCHINILLOS ENTEROS, CORDEROS, LECHAZOS, COSTILLARES ETC.

ALMADRABA TUNA BAR : 4 TAPAS CON DIFERENTES PARTES DEL MEJOR ATÚN ROJO DE BARBATE!!

RODIZIO BRASILEÑO: ASAMOS EN NUESTRO RODICIO LOS ASADOS TÍPICOS DE BRASIL

AROMAS DE SANLUCAR DE BARRAMEDA: COCEDERO DE MARISCO EN NUESTRA BARCA CON DE MANAZANILLA GABRIELA

RECENA CALLEJERA: RECENA DURANTE LA BARRA LIBRE DESDE UNA FOOD TRUCK DE COMIDA CALLEJERA:  
MINI BURGUER, TACOS, PIZZAS, BURRITOS, CAFES Y CHURROS CON CHOLATE  
( DURACION 1,5 HORAS MIN: 100 PAX )



# Menú Cocktail I

*SELECCIÓN DE 18 APERITIVOS DE NUESTRO LISTADO*

*SELECCIÓN DE 2 BUFFET, MESA O SHOW COOKING  
(ESTACIONES PREMIUM CONSULTAR)*

*POSTRE*

MESA DE POSTRES Y TARTAS

*CAFÉ*

ESTACIÓN DE CAFES E INFUSIONES

*BODEGA DURANTE EL COCKTAIL*

CERVEZAS, REFRESCOS, ZUMOS, AGUA MINERAL,  
VINO BLANCO D.O. RUEDA, VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO  
MANZANILLA DE SANLÚCAR, FINO Y VERMUT

# Menú Cocktail II

*SELECCIÓN DE 18 APERITIVOS DE NUESTRO LISTADO*

*SELECCIÓN DE 1 BUFFET O MESA*

*ASADOR CASTELLANO*

ASADOS EN DIRECTO DE COCHINILLOS , CORDEROS LECHALES,  
COSTILLARES ETC, UN ESPECTACULO PARA VUESTRO COCTEL.

*POSTRE*

BUFFET DEL POSTRES DEL MUNDO Y TARTAS

*CAFÉ*

ESTACIÓN DE CAFÉS E INFUSIONES

*BODEGA DURANTE EL COCKTAIL*

CERVEZAS, REFRESCOS, ZUMOS, AGUA MINERAL,  
VINO BLANCO D.O. RUEDA, VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO  
MANZANILLA DE SANLÚCAR, FINO Y VERMUT







# Menú Plato Único I

SELECCIÓN DE 20 APERITIVOS DE NUESTRO LISTADO

SELECCIÓN DE 1 BUFFET O ESTACIÓN

**PLATO PRINCIPAL**

PRESA IBÉRICA CON SETAS A LAS CREMA, JAMÓN Y ESPARRAGOS U OTRA OPCIÓN DE NUESTRO LISTADO.

**POSTRE**

ELEGIR DE NUESTRO CATÁLOGO DE POSTRES

**BODEGA**

CERVEZAS, REFRESCOS, ZUMOS, AGUA MINERAL,  
VINO BLANCO D.O. RUEDA, VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO  
MANZANILLA DE SANLÚCAR, FINO Y VERMUT

# Menú Plato Único II

SELECCIÓN DE 20 APERITIVOS DE NUESTRO LISTADO

SELECCIÓN DE 2 BUFFET O ESTACIÓN

**PLATO PRINCIPAL**

HOJALDRE DE PINTADA, FOIE, Y CREMA DE ALMENDRAS CON  
TATÍN DE PATATAS U OTRA OPCIÓN DE NUESTRO LISTADO.

**POSTRE**

ELEGIR DE NUESTRO CATÁLOGO DE POSTRES

**BODEGA**

CERVEZAS, REFRESCOS, ZUMOS, AGUA MINERAL,  
VINO BLANCO D.O. RUEDA, VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO  
MANZANILLA DE SANLÚCAR, FINO Y VERMUT





Antonio  
Bart

# Menú Gastronómico I

*SELECCIÓN DE 16 APERITIVOS DE NUESTRO LISTADO*

*SELECCIÓN DE 1 BUFFET O ESTACIÓN*

## *PRIMER PLATO*

TERCIOPELO DE SALMOREJO SOBRE CAPARAZÓN DE CENTOLLA  
SU CARNE Y TALLARINES DE OLOROSO, HUEVOS Y JAMÓN.  
U OTRA OPCIÓN DE NUESTRO LISTADO.

## *SEGUNDO PLATO*

MELOSO DE TERNERA EN SU JUGO CON PARMENTIER DE PATATAS AL TOMILLO  
U OTRA OPCIÓN DE NUESTRO LISTADO.

## *POSTRE*

ELEGIR DE NUESTRO CATÁLOGO DE POSTRES

## *BODEGA*

CERVEZAS, REFRESCOS, ZUMOS, AGUA MINERAL,  
VINO BLANCO D.O. RUEDA, VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO  
MANZANILLA DE SANLÚCAR, FINO Y VERMUT

# Menú Gastronómico II

*SELECCIÓN DE 16 APERITIVOS DE NUESTRO LISTADO*

*SELECCIÓN DE 1 BUFFET O ESTACIÓN*

## *PLATO PRINCIPAL*

VIEIRAS ASADAS SOBRE CREMA DE CALABAZA A LA VAINILLA,  
MIGAS CRUJIENTES DE JAMÓN IBÉRICO Y KIKOS.  
U OTRA OPCIÓN DE NUESTRO LISTADO.

## *SEGUNDO PLATO*

SOLOMILLO DE TERNERA CON TATÍN DE PATATAS Y QUESO PAYOYO  
CON SALSA SETAS Y FOIE.  
U OTRA OPCIÓN DE NUESTRO LISTADO.

## *POSTRE*

ELEGIR DE NUESTRO CATÁLOGO DE POSTRES

## *BODEGA*

CERVEZAS, REFRESCOS, ZUMOS, AGUA MINERAL,  
VINO BLANCO D.O. RUEDA, VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO  
MANZANILLA DE SANLÚCAR, FINO Y VERMUT

# Menú Gastronómico III

*SELECCIÓN DE 16 APERITIVOS DE NUESTRO LISTADO*

*SELECCIÓN DE 2 BUFFET O ESTACIÓN*

*PRIMER PLATO*

CANELÓN DE COLA DE TORO CON FALSO RISOTTO DE SETAS Y PATATAS GRATINADO CON MAYONESA DE SU JUGO Y TRUFA

*SEGUNDO PLATO*

ARROZ MELOSO DE CARABINEROS , CHOCOS Y MERLUZA

*POSTRE*

ELEGIR DE NUESTRO CATÁLOGO DE POSTRES

*BODEGA*

CERVEZAS, REFRESCOS, ZUMOS, AGUA MINERAL,  
VINO BLANCO D.O. RUEDA, VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO  
MANZANILLA DE SANLÚCAR, FINO Y VERMUT

## Nuestros Postres

*TORRIJAMISÚ*

*LIMÓN CAÍDO DEL ÁRBOL*

*UN DOMINGO DE RAMOS EN LA CAMPANA*

*MI MACETA DE CHOCOLATE ( SUPLEMENTO 1,50 )*

*AVELLANA*

*CREMA DE GALLETAS MARÍA CON BUÑUELO DE NUTELLA  
Y TIERRA DE CACAO Y ALMENDRAS*

*SURTIDO DE 3 MINI POSTRES :*

*MINI MACETA, TORRIJA, CREMA DE GALLETAS ( SUPLEMENTO 1,50 )*

Antonio  
Bart

## OTRAS SUGERENCIAS DE NUESTRA GASTRONOMÍA

### ENTRADAS

- Terciopelo de salmorejo con carne de centolla, tallarines de oloroso y emulsión marina
- Gazpacho de tomates verdes y aguacate con gambas cristal fritas
- Vieiras asadas sobre crema de calabaza a la vainilla , migas crujientes de jamón y kikos
- " Huevo frito " sobre caviar de Río Frío a la crema de beurre blanc de jamón ibérico
- Vieira asada con tartar de carabineros , crema de sus cabezas y fideos de arroz crujientes
- Carabinero confitado sobre setas de temporada, foie, migas marinas y bizcocho de especias
- Crema de setas con yema de huevo crujiente , patata y jamón
- Salmorejo con regaña de tomates secos, plancton , mojama y gambas fritas
- Arroz meloso de carabineros, chocos y merluza
- Huevo frito al revés con guiso meloso de pulpo e ibéricos con trufa melanosporum (solo disponible en temporada de trufa fresca )
- Purrusalda con castañitas en su tinta y mini puerros confitados
- Cocochas de merluza en salsa de menudo de ternera y dentelle de hierbas

### PRINCIPALES

- Merluza de pincho en salsa de erizos y almejas
- Bacalao confitado en aceite de hierbas con espinacas a la crema y setas de temporada
- Carrillera de atún rojo de almadraba cocinada en fritada de tomate de los palacios
- Taco de lubina salvaje sobre meloso de ternera y crujiente de won ton
- Corvina a la bilbaína de espárragos, setas y jamón
- Solomillo de ternera en su jugo con cremoso de patatas al tomillo
- Lomo bajo de vaca gallega con cilindro de patatas a la salsa café de parís
- Presa ibérica con patatas a la crema y setas de temporada salteadas con jamón, ajetes y espárragos
- Canelón de cola de toro y patata gratinado con mayonesa de trufa negra sobre falso risotto
- Meloso de ternera en su jugo con cremoso de patatas y verduritas
- Paletilla de cordero lechal deshuesado cocinado en su jugo con patatas al Raz el Hanout

ADAPTAMOS NUESTRA GASTRONOMIA A CUALQUIER INTOLERANCIA Y TIPO DE COCINA HALAL ETC

## ¿QUE OS INCLUYE VUESTRO MENÚ?

Prueba de menú para 6 personas

1 camarero por cada 10 comensales en bodas sentadas

1 camarero por cada 15 comensales en bodas tipo cóctel

Montaje del cocktail : mesas altas , mesas bajas , taburetes , sillas mantelería para mesas altas etc ( a elegir de nuestro catalogo )

Montaje de la mesas: Mobiliario; menaje, sillas, mesas , mantelería de lino , bajoplatos, cristalería, cubertería etc todo a elegir de nuestro catálogo

Decoración de los buffets y show cooking

Minutas personalizadas

Aseroramiento personalizado por nuestro equipo comercial para todo lo relacionado con vuestra boda; haciendas, dj, floristas , músicos , fotógrafos, página web del evento, etc

Barra libre : primeras marcas , copa de balón servidas por expertos bartenders.

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

El precio de los menús será por un mínimo de 100 comensales.

Consultar precio si fuese menor el número de comensales.

IVA (10%) no incluido en el precio.

El número de comensales se confirmará definitivamente por parte del cliente 7 días antes de la celebración del evento.

Forma de Pago:

Señal de 1.500 € en el momento de la confirmación del evento para la reserva de la fecha.

- Hasta el 50 % del total, 7 días antes del evento.

- 50 % a la finalización del evento



Antonio **B**ort

Catering & Eventos