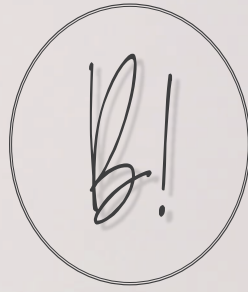


20



25



El chef sevillano Antonio Bort, con una destacada trayectoria en hoteles de lujo y restaurantes de prestigio dentro y fuera de España, lleva su maestría culinaria a un nivel superior al redefinir el concepto de catering. Su propuesta combina innovación, creatividad y una excelencia que deja huella en cada detalle.

Cada evento y celebración se convierte en una experiencia única e inolvidable, donde la gastronomía no solo brilla, sino que cuenta una historia llena de sabor y sofisticación. La pasión por los detalles, el amor por la cocina y el compromiso con la calidad son el sello que distingue su trabajo.

Pasen, disfruten y déjense sorprender por una propuesta gastronómica que hará de su evento un momento excepcional.

Antonio Bort



20



25

Catering



20



25

Catering

Nuestros aperitivos fríos

Queso puro de oveja curado en aceite

Aceitunas especiales en su olivo

Gildas 2.0

Maceta de fresitas de foie en su tierra comestible de cacao salado

Cucharita de ensaladilla cremosa con gambas cristal fritas

Mini magnum de foie

The pizza

Tosta de atún y trufa homenaje al campero de Barbate

Mis "papas" aliñás con melva canutera

Totopo de chicharrón de Cádiz con su margarita Patrón de maracuyá

Mi versión del salmorejo con jamón

Ceviche de salmón y ají con su mini gin tonic

Bombón de carpaccio de solomillo de ternera rellena de queso trufado

Sushi frito de tartar de atún picante

Regañá, anchoa y mantequilla de trufa

Nuestros aperitivos calientes

Croquetas de carabineros

Croquetas de huevo, pollo y jamón

Cartuchito de pescaito frito (adobo y choco)

Ortiguillas de Chipiona

Bikini de queso payoyo y trufa

Taco mexicano de cochinita pibil

Gyoza de pollo al curry

Mini pita de mantecaíto al "whisky"

Tendedero de tortillita de camarones

Palomitas de langostinos

Molletito de pringá casera

Brochetas de pollo kataifi con mayo de kimchee

Lagrimitas de pollo coreano con su mojo canario-koreano

Churros de patatas bravas

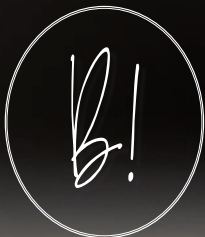
Espeto de pulpo estilo malagueño

Buñuelo de bacalao a mi manera con chicharrón de su piel

Sandwich de carrillera

Zamburiñas con bilbaína de tomate seco

20



25

Catering





Buffet, mesas y show cooking en directo. nº1

Mesa de quesos del mundo acompañado de regañás, mermeladas, frutas y frutos secos

Buffet de chacinas ibéricas acompañado de mesa de panes de masa madre

La Vermutería. Barra de vermut y Aperols, aceitunas, gildas, patatas fritas Bonilla, encurtidos y latitas de las mejores conservas

October Fest. ¡El corner de la cerveza!

Show cooking premium

Cócteles de autor: coctelería creativa durante el evento realizada por expertos bartenders que realizarán tus cócteles preferidos con una puesta en escena espectacular

Jamón ibérico de bellota cortado en directo por nuestro campeón de España de corte de jamón

Jamón del mar cortado en directo

Barra Japo. El mejor sushi de autor

Almadraba Tuna Bar. Elaboración desde nuestro atún de hierro, 4 tapas con diferentes partes. ¡¡Del mejor atún rojo de Barbate!!

Rodizio brasileño. Asamos en nuestro rodizio los asados típicos del mundo, picaña, novillo argentino, presa ibérica, chorizos criollos, cochinitos, corderos lechales y mucho más



Buffet, mesas y show cooking en directo. nº2

Aromas de Sanlúcar de Barrameda. Cocedero de marisco en directo en nuestra barca acompañado de manzanilla Gabriela

Marbacoa. Cocina en directo del mejor producto del mar (navajas, zamburiñas, pulpo, langostinos de Sanlúcar, alistados, etc.) en nuestros hornos japoneses Kamados

Puro Atún. Ronqueamos un atún en directo y después lo cocinamos en nuestros Kamados a la brasa las partes más grasas (parpatanas, morrillos, y ventrescas).
¡¡¡¡Todo un espectáculo!!!!

Risottazo. Elaboramos en directo un risotto dentro de un parmesano gigante y, si estamos en temporada, lo acompañamos de trufa negra

El Arrozante. Mesa del arroz: elaboración en directo de diferentes arroces melosos, caldosos, risottos, etc.

Tabanco de Jerez. Los mejores vinos de Jerez: palo cortado, oloroso, amontillado, PX, acompañado de corte de chacinas en papel de estrasa: quesos, chicharrones de Cádiz, lomito, etc., sin olvidarnos de cerveza en jarritos helados

Taquería. Cocina en vivo de los mejores tacos mexicanos: pastor, pibil, tinga de pollo y costillas

Menú *Boda tipo cocktail 1*

ESTE MENÚ ES UN EJEMPLO PUDIENDO CAMBIAR EL CONTENIDO DEL MISMO

Aperitivos fríos

Maceta de fresitas de foie con su tierra comestible de cacao salado
Aceitunas especiales
Cucharita de ensaladilla cremosa con gambas cristal fritas
Mis "papas" aliñás con caviar de aceite de oliva y melva canutera
Mi versión del salmorejo con jamón
Ceviche de langostinos con su mini gin tonic
Bombón de carpaccio de solomillo de ternera rellena de queso trufado
Lagrimitas de pollo coreano

Aperitivos calientes

Croquetas de huevo, pollo y jamón
Cartuchito de pescaito frito (adobo y choco)
Bikini de queso payoyo y trufa
Taco mexicano de cochinita pibil
Palomitas de langostinos
Mini pita de mantecaíto al "whisky"
Tendedero de tortillita de camarones
Gyosas de pato/pollo al curry
Las mejores bravas de tu vida
Brochetas de pollo kataifi con mayo de kinchee

Buffet

Selección de 2 buffet, mesa o show cooking
(los premium se cotizan aparte o se pueden descontar si quieren cambiar uno de un listado por otro)

Postre

Mini pastelería francesa
Mini vasitos
Locuras de chocolate
Café
Estación de cafés e infusiones

Bodega

Cervezas, refrescos, zumos, agua mineral, vino blanco Sastrería / Protos D.O. Rueda,
vino tinto Finca Resalso D.O. Ribera del Duero y manzanilla Gabriela

Menú *Boda tipo cocktail 2*

ESTE MENÚ ES UN EJEMPLO, PUDIENDO CAMBIAR EL CONTENIDO DEL MISMO

Aperitivos fríos

Maceta de fresitas de foie con su tierra comestible de cacao salado
Cucharita de ensaladilla cremosa con gambas cristal fritas
Regañá, anchoa y mantequilla de trufa
Mis “papas” aliñás con caviar de aceite de oliva y melva canutera
Mi versión del salmorejo con jamón
Ceviche de langostinos con su mini gin tonic
Bombón de carpaccio de solomillo de ternera rellena de queso trufado
Lagrimitas de pollo coreano

Aperitivos calientes

Croquetas de huevo, pollo y jamón
Cartuchito de pescaito frito (adobo y choco)
Bikini de queso payoyo y trufa
Taco mexicano de cochinita pibil
Mini pita de mantecaíto al “whisky”
Tendedero de tortillita de camarones
Gyosas de pollo al curry
Las mejores bravas de tu vida
Brochetas de pollo kataifi con mayo de kinchee

Buffet

Selección de 1 buffet, mesa o show cooking del primer listado
Rodizio brasileño: asamos en nuestro rodizio los asados típicos del mundo: picaña, novillo argentino, presa ibérica, chorizos criollos, cochinitillos, corderos lechales y mucho más

Postre

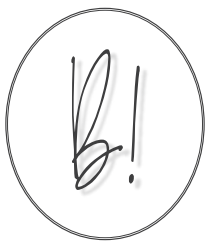
Mini pastelería francesa
Mini vasitos
Locuras de chocolate
Café
Estación de cafés e infusiones

Bodega

Cervezas, refrescos, zumos, agua mineral, vino blanco Sastrería / Protos D.O. Rueda, vino tinto Finca Resalso D.O. Ribera del Duero y manzanilla Gabriela



20



25



Menú plato único 1

ESTE MENÚ ES UN EJEMPLO PUDIENDO CAMBIAR EL CONTENIDO DEL MISMO

Aperitivos fríos

Maceta de fresitas de foie con su tierra comestible de cacao salado

Gilda 2.0

Cucharita de ensaladilla cremosa con gambas cristal fritas

Regañá, anchoa y mantequilla de trufa

Mis "papas" aliñás con caviar de aceite de oliva y melva canutera

Mi versión del salmorejo con jamón

Ceviche de langostinos con su mini gin tonic

Bombón de carpaccio de solomillo de ternera rellena de queso trufado

Lagrimitas de pollo coreano

Aperitivos calientes

Croquetas de huevo, pollo y jamón

Cartuchito de pescaito frito (adobo y choco)

Bikini de queso payoyo y trufa

Taco mexicano de cochinita pibil

Mini pita de pringá

Tendedero de tortillita de camarones

Gyosas de pollo al curry

Churro de patata brava

Brochetas de pollo kataifi con mayo de kinchee

Buffet

Selección de 1 buffet, mesa o show cooking del primer listado

Plato principal

Presa ibérica con setas a la crema , patatas y jamón

o

Tatín de cola de toro con falso risotto de piñones

Postre

Elegir de nuestro catálogo de postres

Bodega durante el evento

Cervezas, refrescos, zumos, agua mineral, vino blanco Sastrería / Protos D.O. Rueda, vino tinto Finca Resalso D.O. Ribera del Duero y manzanilla Gabriela

Menú plato único 2

ESTE MENÚ ES UN EJEMPLO PUDIENDO CAMBIAR EL CONTENIDO DEL MISMO

Aperitivos fríos

Maceta de fresitas de foie con su tierra comestible de cacao salado

Gilda 2.0

Cucharita de ensaladilla cremosa con gambas cristal fritas

Regañá, anchoa y mantequilla de trufa

Mis "papas" aliñás con caviar de aceite de oliva y melva canutera

Mi versión del salmorejo con jamón

Ceviche de langostinos con su mini gin tonic

Bombón de carpaccio de solomillo de ternera rellena de queso trufado

Lagrimitas de pollo coreano

Aperitivos calientes

Croquetas de huevo, pollo y jamón

Cartuchito de pescaito frito (adobo y choco)

Bikini de queso payoyo y trufa

Taco mexicano de cochinita pibil

Mini pita de pringá

Tendedero de tortillita de camarones

Gyosas de pato con caramelo de teriyaki

Churro de patata brava

Brochetas de pollo kataifi con mayo de kinchee

Buffet

Selección de 1 buffet, mesa o show cooking del primer listado

Plato principal

Meloso de ternera con puré de patatas robuchón y tomillo

o

Lubina con patatas confitadas en mantequilla cítrica, piñones y albahaca

Postre

Elegir de nuestro catálogo de postres

Bodega durante el evento

Cervezas, refrescos, zumos, agua mineral, vino blanco Sastrería / Protos D.O. Rueda, vino tinto Finca Resalso D.O. Ribera del Duero y manzanilla Gabriela



Menú gastronómico 1

ESTE MENÚ ES UN EJEMPLO PUDIENDO CAMBIAR EL CONTENIDO DEL MISMO

Aperitivos fríos

Maceta de fresitas de foie con su tierra comestible de cacao salado

Cucharita de ensaladilla cremosa con gambas cristal fritas

Gilda 2.0

Mis "papas" aliñas con caviar de aceite de oliva y melva canutera

Mi versión del salmorejo con jamón

Ceviche de langostinos con su mini gin tonic

Bombón de carpaccio de solomillo de ternera rellena de queso trufado

Lagrimitas de pollo coreano

Aperitivos calientes

Croquetas de huevo, pollo y jamón

Cartuchito de pescaito frito (adobo y choco)

Bikini de queso payoyo y trufa

Taco mexicano de cochinita pibil

Mini pita de mantecaíto al "whisky"

Tendedero de tortillita de camarones

Gyosas de pollo al curry

Brochetas de pollo kataifi con mayo de kinchee

Buffet

Selección de 1 buffet, mesa o show cooking del primer listado

Primer plato

Terciopelo de salmorejo sobre caparazón de centolla, su carne y tallarines de oloroso, huevo y jamón

o

Mimi magnun de foie con membrillo, pistacho y frambuesa

Segundo plato

Meloso de ternera en su jugo con parmentier de patatas al tomillo

o

Lubina con jugo de menudo de ternera y patatas

Postre

Elegir de nuestro catálogo de postres

Bodega durante el evento

Cervezas, refrescos, zumos, agua mineral, vino blanco Sastrería / Protos D.O. Rueda, vino tinto Finca Resalso D.O. Ribera del Duero y manzanilla Gabriela

Menú gastronómico 2

ESTE MENÚ ES UN EJEMPLO PUDIENDO CAMBIAR EL CONTENIDO DEL MISMO

Aperitivos fríos

Maceta de fresitas de foie con su tierra comestible de cacao salado

Cucharita de ensaladilla cremosa con gambas cristal fritas

Gilda 2.0

Mis "papas" aliñás con caviar de aceite de oliva y melva canutera

Mi versión del salmorejo con jamón

Ceviche de langostinos con su mini gin tonic

Bombón de carpaccio de solomillo de ternera rellena de queso trufado

Lagrimitas de pollo coreano

Aperitivos calientes

Croquetas de huevo, pollo y jamón

Cartuchito de pescaito frito (adobo y choco)

Bikini de queso payoyo y trufa

Taco mexicano de cochinita pibil

Mini pita de mantecaíto al "whisky"

Tendedero de tortillita de camarones

Gyosas de pollo al curry

Brochetas de pollo kataifi con mayo de kinchee

Buffet

Selección de 1 buffet, mesa o show cooking del primer listado

Primer plato

Vieiras asadas sobre crema de beurre blanc de palo cortado, "migas" de jamón y langostinos

Segundo plato

Solomillo de ternera con salsa café de París y patatas confitadas

Postre

Elegir de nuestro catálogo de postres

Bodega durante el evento

Cervezas, refrescos, zumos, agua mineral, vino blanco Sastrería / Protos D.O. Rueda, vino tinto Finca Resalso D.O. Ribera del Duero y manzanilla Gabriela

Menú gastronómico 3

ESTE MENÚ ES UN EJEMPLO PUDIENDO CAMBIAR EL CONTENIDO DEL MISMO

Aperitivos fríos

Maceta de fresitas de foie con su tierra comestible de cacao salado

Cucharita de ensaladilla cremosa con gambas cristal fritas

Gilda 2.0

Mis "papas" aliñás con caviar de aceite de oliva y melva canutera

Mi versión del salmorejo con jamón

Ceviche de langostinos con su mini gin tonic

Bombón de carpaccio de solomillo de ternera rellena de queso trufado

Aceitunas especiales en su olivo

Aperitivos calientes

Croquetas de huevo, pollo y jamón

Cartuchito de pescaito frito (adobo y choco)

Bikini de queso payoyo y trufa

Taco mexicano de cochinita pibil

Mini pita de mantecaíto al "whisky"

Tendedero de tortillita de camarones

Gyosas de pato con caramelo de teriyaki

Brochetas de pollo kataifi con mayo de kinchee

Buffet

Selección de 1 buffet, mesa o show cooking del primer listado

Primer plato

Carabinero asado con crema de amontillado y mollete frito relleno de yema

Segundo plato

Solomillo Wellington con colmenillas a la crema de foie

Postre

Elegir de nuestro catálogo de postres

Bodega durante el evento

Cervezas, refrescos, zumos, agua mineral, vino blanco Sastrería / Protos D.O. Rueda, vino tinto Finca Resalso D.O. Ribera del Duero y manzanilla Gabriela



Nuestros Postres

Limón caído del árbol

Un Domingo de Ramos en La Campana

Mi maceta de chocolate

Crema de galleta María con buñuelo de Nutella,
tierra de cacao, almendras y dulce de leche

Homenaje al chocolate

Tarta de queso

Snacks

Nuestros snacks son ideales para los menús que llevan solo
un plato en mesa

Vela comestible

Crema de puchero con dumpling de su pringá, garbanzos
crujientes, jamón y espuma de hierbabuena

Mariscada 2.0

Cóctel de autor servido en un coco

Sorbete de mandarina, albahaca y vodka

Recenas

Recena estándar: montaditos variados, perritos y mini burger

Barbacoa/asado en nuestro rodizio brasileño: chorizos
criollos, carnes ibéricas, costillares, picadas, chorizo
picante y lomo de novillo argentino

Recena callejera: receta durante la barra libre desde una
food truck de comida callejera: mini burger, tacos, pizzas,
burritos, cafés y churros con chocolate

Asador de kebabs y durums en directo

Taquería: cocina en vivo de los mejores tacos mexicanos:
pastor, pibil, tinga de pollo y costillas.



Barra libre

4 horas

Hora extra, consultar.

Nuestras marcas

Rones: Brugal, Barceló y Legendario

Whiskys: White Label, JB y Johnnie Walker

Ginebras: Seagrams, Beefeater y Larios 12

Vodkas : Absolut y Smirnof

Licores: licores sin alcohol, Baileys, Amaretto y Miura

Bebidas premium consultar

Refrescos y tónicas premium consultar

Menú infantil

Plato: combo compuesto por mini hamburguesa, mini perrito, finger de pollo , croquetas de jamón y patatas fritas

Postre: coulant de chocolate

Bebida: toda la bebida incluida durante el evento

Otras sugerencias de nuestra gastronomía

Entradas

Terciopelo de salmorejo con carne de centolla, tallarines de oloroso y emulsión marina

Gazpacho de maíz con sorbete de pepino, albahaca y manzana

Arroz meloso de carabineros, chocos y merluza

Carabinero asado con crema de amontillado y setas a la crema

Vieiras asadas sobre crema de beurre blanc de palo cortado, "migas" de jamón y langostinos

Sopa thai-jerezana de gamba roja, su coral en tempura, fideos crujientes y aire de palo cortado

Ravioli de trufa y queso con pesto rojo especial y langostinos

Principales

Pintada Wellington con duxelle de setas y jugo

Lubina con jugo de menudo de ternera (ii El plato favorito de Antonio !!)

Corvina a la bilbaína de espárragos, setas y jamón

Solomillo Wellington con colmenillas a la crema de foie

Mi versión de la presa ibérica al "whisky"

Solomillo de ternera con salsa café de París y patatas confitadas

Presa ibérica con patatas a la crema y setas de temporada salteadas con jamón, ajetes y espárragos

Meloso de ternera en su jugo con cremoso de patatas y verduritas

Paletilla de cordero lechal deshuesado cocinado en su jugo con patatas al Ras el Hanout

Solomillo Rossini con foie a la plancha y patatitas baby asadas con hierbas frescas

Mejora tu bodega

Vinos blancos
Ramón Bilbao
Marqués de Riscal
José Pariente
Muga

Vinos tintos
Legaris
Carmelo Rodero
Emilio Moro
Pesquera
Muga
Matarromera
Pago Carraovejas



¿Qué os incluye vuestro menú?

Prueba de menú para 6 personas

1 camarero por cada 10 comensales en bodas sentadas

1 camarero por cada 12 comensales en bodas tipo cóctel

Montaje del cóctel : mesas altas, mesas bajas, sillas, mantelería para mesas altas etc.

(a elegir de nuestro catálogo)

Montaje de la mesas: mobiliario, menaje, sillas, mesas, mantelería de lino,

bajoplatos, cristalería, cubertería, etc.

(todo a elegir de nuestro catálogo)

Adaptamos nuestra gastronomía a cualquier intolerancia y tipo de cocina: vegana, halal, etc.

Minutas personalizadas

Aseroramiento personalizado por nuestro equipo comercial para todo lo relacionado

con vuestra boda: haciendas, dj, floristas, músicos, fotógrafos, etc.

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

10 días antes de la celebración del evento

Forma de pago:

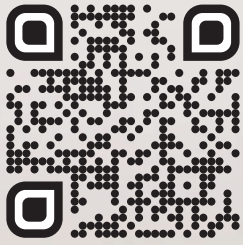
Señal en el momento de la confirmación del evento para la reserva de la fecha

- Hasta el 50 % del total, 10 días antes del evento y 50 % 7 días antes del evento

Antonio *Bart*

CATERING 2025

B!



www.antonibort.com
ig: cateringantonibort

