

COMUNIONES 2026

CATERING

Menus

**¡Si! Toda la bebida
esta incluida
durante el servicio**

Aperitivo (Menús 2 y 3)

Queso añejo con frutos secos
Vasitos de ensaladilla de gambas al ajillo
Toast de cabracho
Cremoso de piquillo
Mini wrap de pollo al curry
Lomo ibérico sobre tumaca

Croquetitas de ibérico
Tempura de queso con salsa de frambuesa
Cartuchos de cazón en adobo
Pechuguita villaroy
Tortillitas de camarones
Gambas con bacón

Menú 1

Aperitivo en mesa

Queso añejo
Surtido de patés de la casa
Croquetitas de ibérico
Cazón en adobo

1º - Crema de temporada

2º - Meloso de carrillada
ibérica sobre panadera

Postre –Sorbete de limón
y café

49,00€

Menú 2

Aperitivo coctel

1º-

Crema de temporada

2º-

A definir previamente :

Solomillo ibérico relleno
de piquillo y Emmental
O

Lomos de lubina sobre
pisto

Postre- Tarta de queso
con frutos rojos y café

53,00€

Menú 3

Aperitivo coctel

1º-

Ensalada de temporada

2º-

Arroz meloso de choco y
langostinos

Postre – Gold Roche y café

56,00€

Cremas de temporada: Gazpacho, Salmorejo y Crema de melón



COCTEL

Opción 1

Surtido de quesos artesanos
Cremoso de ahumados
Toast de paté al PX
Salpición de piña y langostinos
Roll de salmón con aguacate
Mini Wrap de langostinos y espinacas
Vasito de gazpacho
Pulpo con mousse a la gallega
PLATOS DE CARRILLADA DE IBERICO
SOBRE PANADERA
Merluza al estilo Cádiz
Tortillitas de Camarones
Lagrimitas crujientes con miel y mozzarella
Croquetitas de ibérico
Tempura de queso con salsa frambuesa
Wok de pollo teriyaki
Albóndiguillas de chocos al oloroso

Pop Cakes
Mousse de Chocolate
Mini cheese cake

48,00€/pax

Opción 2

Surtido de quesos artesanos
Cremoso de piquillo
Toast de paté de cabracho
Mini wraps de pollo al curry
Regañá de ensaladilla de gambas al ajillo
Vasitos de salmorejo de salmorejo
Ceviche de atún de almadraba
PLATITOS DE ARROZ MELOSO CON
LANGOSTINOS Y CHOCOS
Pechuguita villaroy
Tortillitas de camarones
Crujiente de langostinos con alioli
Brocheta de pollo al curry con salsa de
yogur
Albóndiguillas de retinto
Tiraditos de lubina
Mini tacos mexicanos con guacamole
Croquetitas de ave y gorgonzola

Tartitas de queso
Rocas de chocolate
Mini red velvet

52,00€/pax

MENÚ INFANTIL 1

Aceítunas y ganchitos
Croquetitas de ibérico
Tortilla de patata

Fílete de pollo con patatas frías

Tarta de chocolate

29,00



MENÚ INFANTIL 2

Nuggets de pollo
Croquetitas caseras

Hamburguesa con patatas frías

vasito de helado

24,00

MÁS INFORMACIÓN

Servicio mínimo 45 pax adultos

No incluido desplazamiento , dinos a donde tener que ir ¡!

Otros servicios :

Cortador + Jamón Ibérico de Bellota :Desde 750 €

Complementa tu coctel con alguna de nuestra experiencias o puestos

Servicio de copas ;

Ticket -contratación mínima 1 copa por adulto (copa 7€)
ampliación servicio 2 horas -
Consultar otras opciones de barra

¡Lo quieres ¡ ¡ Lo Tienes ¡

En concepto de aceptación y reserva del servicio -Desde 350 €
Previo al evento se efectuará el pago del 100 % del importe pendiente

No se incluye

IVA del 10 % y 21 %

CATERING GROSSO
WWW.GRUPOGROSSO.COM
Tlf. 956832657 | 655878072
eventos@grupogrosso.com