



catering **LOS**
ARCOS

BODAS & EVENTOS 2019



catering **LOS ARCOS**

Ya no hay excusa para que puedas celebrar tu boda o cualquier tipo de evento social, familiar, empresarial o simplemente una comida o cena de amigos allá donde más te guste: en tu casa, en la empresa, en el campo, en una finca... ¡Tú decides!

Los Arcos catering pone a tu disposición a su equipo de expertos cocineros, camareros y personal de apoyo para que sea cual sea el tipo de celebración el éxito esté garantizado.

para todos los gustos





Desde Asturias...

Los Arcos Catering ha servido durante los últimos veinte años algunos de los eventos más importantes del Principado de Asturias.

Desde los almuerzos ofrecidos a S.A.R. Los Príncipes de Asturias (más de 1500 comensales) con motivo de la elección del Pueblo Ejemplar de Asturias en 1994 y 2012, a las numerosas comidas y cenas ofrecidas a personalidades por todo el territorio nacional para la promoción de la gastronomía asturiana; Multitud de galas, congresos, reuniones o encuentros, tanto oficiales como particulares en los lugares más insólitos del país.

Desde 2008, Los Arcos catering, ofrece el servicio de comidas y bebidas a bordo de los Trenes de Lujo del Cantábrico (El Transcantábrico, El Transcantábrico Lujo y El Tren de La Robla) y desde 2012 del Tren de Lujo Al-Andalus que recorre la geografía Andaluza.



...con amor



Ramón Celorio capitanea un gran equipo capaz de llevar a cabo cualquier reto que se le presente. Pocos cocineros en Asturias tienen su currículum y desarrollan una cocina tan clara, involucrada en el mundo que lo rodea y tan viajera. Miembro fundador del movimiento Slow Food en Asturias y perteneciente al grupo de cocineros de “Mesas de Asturias”, Ramón selecciona cada temporada los mejores productos, buscando la mejor combinación de texturas y sabores, destacando por su gran capacidad innovadora y creativa, siempre en cotas de investigación responsable.

De su mano descubrimos la nueva gastronomía asturiana. Guisos, potes, pescados y mariscos del Cantábrico, carnes “roxas” de los Picos, quesos artesanales, legumbres y verduras de nuestra huerta... adaptados a nuestros días.





catering **LOS**
ARCOS





tu boda

Te ayudamos a diseñar la boda de tus sueños. Sólo tienes que decirnos cuales son tus necesidades en cuanto a comensales, estilo y ubicación y nos pondremos a trabajar para proponerte las opciones que mejor se ajusten a tus requisitos.

Los Arcos catering te ofrece la posibilidad de realizar tu banquete de bodas en el lugar que más te guste; Desde cualquiera de nuestras instalaciones en Asturias hasta el paraje más remoto de cualquier lugar del mundo donde trasladaremos la infraestructura necesaria para hacer que todo sea de tu agrado.

El equipo de cocina te asesorará sobre los menús disponibles en cada época del año para así poder disfrutar de los productos de temporada.

Nos encargamos de todos los detalles para que el día de tu boda no tengas que preocuparte de nada: mantelerías, vajillas, cuberterías, detalles florales, iluminación, climatización, mobiliario, decoración, carpas... y sobretodo de conseguir que ese día sea el más feliz de tu vida.





catering **LOS ARCOS**

a tu medida

El equipo de Los Arcos Catering diseña cada evento a medida, desplazando todo su arsenal al lugar elegido para el montaje, preparación, servicio y recogida del evento, tanto en España como en el extranjero.

Desde grupos reducidos a grandes banquetes, estamos equipados para servir todo tipo de eventos: bodas, comuniones, aniversarios, comidas de amigos, cenas formales o de empresa, cócteles, espichas, fiestas temáticas (mexicana, italiana, oriental, parrilladas, etc), sin que tengas que preocuparte por nada.

Contacta con nuestro personal para solicitar una propuesta de evento que seguro será de tu agrado y del de tus invitados.







OCHO APERITIVOS A ESCOGER INCLUIDOS EN CADA MENÚ DE BODA

aperitivos

TRADICIONALES

Calamares de potera fritos
Gambas orly
Croquetas de jamón ibérico
Croquetas de centollo
Tortín de maíz con picadillo
Pulpo frito sobre patata brava

FRIOS

Cecina con micuit de pato
Bocata de Quesos asturianos en pan Karasatu
Ventresca de bonito con ratatouille
Taquitos de salmón con guacamole
Tartar de atún con salsa de alcaparras
Tartar de gambas con crema de boletus
Tiradito de pixín y oricios
Maki sushi de salmón y aguacate con salsa teriyaki

CHUPITOS

Centollo y espuma de manzana
Carne de nécora
con huevas de arenque
Mojito de melón
con virutas de jamón
Bloody Mary de cerezas
Cremita de cigalas

INNOVADORES

Papada de cerdo thai con penca de acelga y bigaros
Mini hamburguesa de vacuno con lechuga y mostaza antigua
Pastel de centolla con pan karasatu y crema de aceituna kalamata
Yakisoba de magret de pato con verduras
Torto de cochinita pibil con cebolla morada y queso fresco
Langostinos tigre con salsa de tamarindo y chipotle
Sardina marinada con tapenade de aceituna y tomate

INTERNACIONALES

Bacalao con guiso de tomate y albahaca
Callos de bacalao
Falso risotto de calamares de potera en su tinta
Taco mexicano de pítu de caleya
Focaccia de emberzau con manzana
Focaccia de tinta de calamar con chipirones
Ravioli de calamares con crema de cebolla tierna
Tosta de té verde con morcilla y cebolla caramelizada





estaciones & buffets

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO

MESA DE QUESOS ASTURIANOS

MESA DE CECINA AL CORTE

PULPO A FEIRA CON PULPEIRO

SHOW COOKING ARROZ CON BUGRE

RINCÓN MEXICANO

RINCÓN JAPONÉS

ABRIDOR DE OSTRAS DEL EO

BUFFET DE MARISCOS DEL CANTÁBRICO

RINCÓN DE CERVEZA ARTESANA

catering **LOS
ARCOS**





menús orientativos

MENÚ 1

Ensalada de bonito del Cantábrico
con pisto de verduras,
berberechos y brotes verdes

Taco asado de Gochu Asturcelta,
piña asada y microvegetales

Tarta Tatín de manzana
con helado de vainilla de Tahití

MENÚ 2

Cremita de cigalas
con guiso de sus corales

Lomos de sargo,
setas y vinagreta de navajas

Jarrete de ternera lechal,
ensalada de frutos rojos y panaché
de verduras a la plancha

Sopita de chocolate blanco
con hojaldre invertido y helado

MENÚ 3

Vieiras con coco,
setas, trufa e hilos de chile

Merluza del Cantábrico
sobre arroz meloso de almejas

Secreto de Black Angus
con bizcocho de patata y guiso de setas

Milhojas caramelizado de turrón,
con helado de turrón

MENÚ 4

Salpicón de pixín, gambón y bogavante
con tapenade de pimientos

Lomo de rodaballo salvaje asado,
puerros, almejas y espárragos verdes

Confit de pato al Oporto,
guiso de setas y verduras

Milhojas de bizcocho
con cremoso de chocolate negro y frutos rojos

MENÚ 5

Plato de marisco
Bogavante, percebes,
almejas y nécora

Rustido de paletilla de lechazo
y su ensalada de temporada

Pastel fluido de chocolate
caliente con sorbete
de frambuesas y yogurt

MENÚ 6

Cigalas asadas,
sopita manzana, endivias y brotes ecológicos

Lubina salvaje del Cantábrico,
guiso de boletus, mango y navajas

Corte de angus confitado a baja temperatura,
puré de patata trufado, cantharellus,
mora y espárragos trigueros

Crumble de fresas ecológicas,
sorbete y coulis de frutos rojos





MENÚ 7

Bogavante del Cántabrico
con parmentier de sus corales
y trompeta de los muertos

Lomo de pixín
con guiso de centollo,
velouté de guisantes y crujiente

Solomillo de ternera asturiana
al foie y salsa Pedro Ximenez,
con puré de manzana y verduras

Soufflé de avellana
con sorbete de menta y coulis de mora

MENÚ INFANTIL 1

*Embutidos, croquetas, nuggets y
calamares a la romana*

Hamburguesa de ternera
con patatas fritas
ó

Solomillo de ternera
con patatas fritas

Postre infantil, refrescos y aguas

y de recena...

LUNCH 1

Mini burgers de vacuno

Mini pizzas caseras

Mini Perritos calientes
con cebolla crujiente

Nachos con guacamole

Mousse de chocolate
con frutos rojos

LUNCH 2

Embutidos de pueblo

Selección de quesos

Croquetas caseras

Empanadas

Mini-bollinos preñaos

Chorizos a la sidra

Arroz con leche casero

LUNCH 3

Cecina con aceite de oliva

Taquitos de gamoneu con chutney de manzana

Fritos de merluza del pincho

Pulpo a la gallega y cachelos

Hojaldritos de chorizo

Tortos de maíz con picadillo

Mini-Casadiellas

Compota de manzana con queso de los Beyos





nuestra bodega

¿Rioja o Ribera del Duero? ¿Albariño o Rueda? Quizás la mejor opción sea un vino francés o chileno. Te ayudamos a elegir los vinos que se adaptan a tus preferencias y que mejor maridan con el menú seleccionado. Nuestra oferta de vinos y espumosos de todo el mundo es muy amplia. Todos los menús orientativos incluyen la bodega, pudiendo elegir entre diferentes opciones acordes al precio y que han sido preseleccionadas por nuestro experto sumiller.

el bar

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

Ginebras

Seagram's y Beefeater

Vodka

Eristoff y Absolut

Whisky

JB, Johnnie Walker Red Label, Dewards
White Label, Ballantines

Ron

Bacardi, Brugal y Cacique

Cerveza Mahou y refrescos

BARRA LIBRE PREMIUM

Barra Libre estándar

+

Ginebra

Bombay Sapphire, Hendricks y Citadelle

Vodka

Grey Goose

Whisky

Johnnie Walker Black, Cardhu y Jack Daniels

Ron

Habana 7





 catering **LOS**
ARCOS

EVENTOS@GRUPO-NATURE.COM
WWW.CATERINGLOSARCOSNATURE.COM

ANA ZARAUZA
(DPTO. DE EVENTOS)
TEL.: +34 673858339

RAMÓN CELORIO
(DIRECTOR GASTRONÓMICO)
TEL.: +34 669 580 467