

A wooden table set for a meal. In the foreground, a wooden board holds several small, round, golden-brown appetizers. Some are topped with a dollop of white cream and a slice of tomato, while others have a dark, textured filling. In the background, two wine glasses filled with a golden liquid are visible. To the left, a white pillar candle sits on a woven placemat with green leaves and a purple flower. The scene is lit with warm, natural light, creating a cozy atmosphere.

SABOR

TRAMUNTANA

CATERING SERVICE

NUESTRO HOGAR

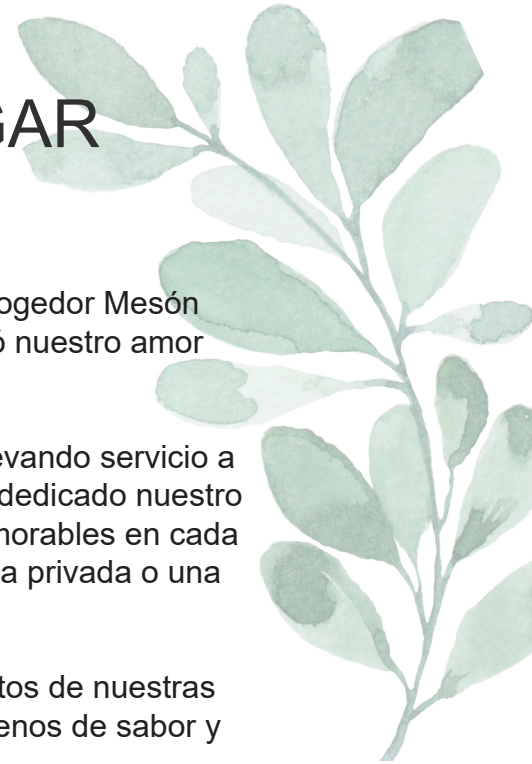
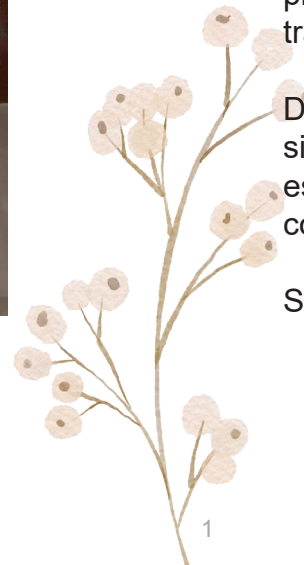
Nuestra historia comenzó en el acogedor Mesón Can Paco de Andratx, donde nació nuestro amor por la gastronomía local.

Desde nuestros primeros pasos llevando servicio a la Bodega Santa Catalina, hemos dedicado nuestro esfuerzo a crear experiencias memorables en cada evento, ya sea una boda, una fiesta privada o una celebración familiar.

Con ingredientes frescos y productos de nuestras propias fincas, ofrecemos platos llenos de sabor y tradición.

Desde el comienzo, cada evento ha sido y sigue siendo una oportunidad para compartir momentos especiales, fusionando lo mejor de nuestra tierra con un toque personal y cercano.

SABOR TRAMUNTANA



NUESTROS SERVICIOS

- Catering Completo
- Menú en Mesa
- Buffet Mercado
- Finger Food
- Show Cooking
- Interactivo
- DJ y Música Personalizada
- Mobiliario y Menaje
- Decoración





BIENVENIDOS

AL MENU DE VUESTRA BODA

Una experiencia mediterránea
con exclusivo servicio en mesa

LA BIENVENIDA

Duración 45/60 min.

La llegada de los invitados es un momento especial y qué mejor manera de iniciar la celebración que con una copa de bienvenida.

Las siguientes opciones pueden agregarse al menú por un coste adicional:

Recepción de aguas caseras

(una variedad de cada tipo)

- Limonada clásica
- Frutales: con pulpa o fruta licuada
- Refrescantes: Ej. pepino con menta o albahaca

Recepción de Cervezas

Recepción de Sangrías

Recepción de Cavas

Recepción de Cócteles (con-sin alcohol)

*Servicio de camareros/as y barista incluido en el precio de todas las opciones.

*Se debe agregar un coste adicional de montaje y decoración. Consúltenos



APERITIVOS FRIOS



Tosta de tartar de atún con fideos de arroz

Tosta de tartar de aguacate con mango

Tabla de Roast Beef

Variaciones de gazpachos: tradicional, fresa, melón ó piña

Crujiente de escalivada

Ceviche de corvina al estilo Tramuntana

Brocheta de tomate Cherry con queso y pesto

Brocheta de queso y frambuesa cubierto de nueces

Vasito de vichyssoise

Coca de trampó

Coca de cebolla con queso de cabra y sobrasada

Cono de Steak Tartar con mermelada de higos

Cono de salmón marinado con hierbas aromáticas

Lingote de bravas con cítricos

Bikini de rabo de toro con mayonesa de soja

Selección de croquetas caseras

Croquetas 2.0 de carrillera con mayonesa de naranja

Croqueta 2.0 de chipirón en su tinta con emulsión de piquillo

Pulpo a la brasa con cremoso de batata y pimentón de la vera

Gambas en tempura con salsa de chili

Mini Burger a la duxelles de chipotle con brioche casero

Taco crujiente de cochinita pibil a baja temperatura con
cebolla encurtida

Pan Bao de carrillera

Mini brioche casero con Foie Mi-Cuit de higos caramelizados



APERITIVOS CALIENTES



COMIENZO SABROSO

ENTRANTE SERVIDO EN MESA

Ceviche de corvina

Burrata de búfala con rúcula y tomate Cherry caramelizado

Ravioli casero relleno de ricota y espinacas con salsa de salvia

Tartar de atún

PLATO PRINCIPAL

PESCADOS

- Medallón de rape con gambas y marisco
- Rodaballo con puré de zanahoria aromatizado y setas salteadas
- Lubina con puré al limón
- Salmón con puré de apio y ensalada de hinojo

VEGETARIANOS

- Risotto vegano
- Raviolis de queso o veganos con salsa de salvia
- Wellington vegetariano con mostaza del bosque

CARNES

- Carrillera de ternera con puré de boniato y salsa oporto
- Lechona deshuesada con patatas al romero y verduras en su salsa
- Medallón de cordero deshuesado con cuscús y verduras
- Solomillo de ternera con espárragos y patata gratinada

POSTRES

- Gató de almendra Mallorquín con helado casero
- Trifle de oreo y naranja
- Brownie con helado casero
- Delicia de crema atcalana
- Mascarpone con almendras caramelizadas y naranja
- Tarta de queso con frutos del bosque
- Pannacotta con maracuyá
- Buffet de mini postres

También puede agregar esta opción al menú por un coste adicional:

Carrito de helados caseros x 3 sabores



Buffet Mercado





MERCADO DE SABORES

Nuestro Buffet Mercado es una experiencia gastronómica única, pensada para quienes desean sorprender a sus invitados con frescura, variedad y un ambiente dinámico.

Una propuesta donde diferentes puestos recrean la esencia de un mercado gourmet, ofreciendo elaboraciones en vivo y una amplia selección de platos preparados al momento por nuestro equipo de chefs.

Cada invitado puede recorrer libremente los puestos y elegir entre un abanico de sabores cuidadosamente diseñados: desde opciones tradicionales y reconfortantes, hasta creaciones más innovadoras que despiertan los sentidos. Más que un servicio, el Buffet Mercado es un recorrido culinario lleno de color, aroma y estilo, que convierte cada boda en una celebración aún más especial.



Tapas durante la recepción

Dátiles con bacón

Surtido de croquetas

Gambas en tempura

Tablas de Quesos

Canapés de sobrasada con miel

Pan Bao de carrillera

En la mesa

Pan mallorquín, alioli tapenade de tomate y olivas



TAPAS

PLATO PRINCIPAL



Estación fría y ensaladas

- Ensalada Alaiar
(almendras, queso feta, tomate cherry, cebolla roja, higos, cilantro y cebollino)
- Ensalada de rúcula con parmesano y melocotón
- Cuscús con salteado de gambas
- Guacamole

Estación de BBQ

- Carré de cordero
- Entrecot de ternera
- Secreto ibérico
- Salsa de chimichurri

Estación de pescado

- Almejas al vino blanco
- Pinchos de calamar
- Gambón
- Filete de lubuina
- Salsa de ajo y perejil

Estación de guarniciones

- Patató al romero y hierbas
- Verduras de temporada a la parrilla
- Humus
- Salsa de queso fresco con hierbas
- Salsa de yogur con Harissa.

Estación de postres miniatura

- Crema catalana
- Gató
- Tiramisú
- Panacota con fruta de la pasión
- Fruta de temporada

MENU INFANTIL

Niños hasta 12 años

Aperitivo

Croquetas de pollo
Dados de queso
Chips

Plato principal

Lágrimas de pollo rebozado, palitos de verdura y patatas
Pasta con salsa boloñesa de ternera y parmesano

Postres

Brownie
Helado casero
Brocheta de fruta

Bebida

Refrescos
Agua

El menú incluye los tres aperitivos, un principal, un postre y la bebida.

*El menú debe ser el mismo para todos.

*Esta oferta incluye mobiliario y menaje.





Platos especiales
en caso de alergias
o intolerancias



BODEGA



VINOS

Incluidos en el paquete estandar

Tinto crianza
Blanco Verdejo
Rosado pálido

BEBIDAS

Incluidas en el paquete estandar

Agua con y sin gas
Refrescos
Cerveza

Durante los postres:

Hierbas, grapa, brandy
Café e infusiones



Para una experiencia mas exclusiva consulte nuestra bodega premium.



Barra Libre

BARRA LIBRE Paquete incluido

Ginebra: Seagram's y Beefeater
Whisky: J&B y Cutty Sark
Ron: Barceló y Brugal
Vodka: Absolut y Skyy

El contenido de estos paquetes se suma a las bebidas ya disponibles, como agua, refrescos, café, cerveza y licores.
Para establecer su coste, estimamos como base el 75% de los invitados

BARRA LIBRE Paquete premium

¿Como funciona?

Podemos agregar al paquete de barra estándar cualquier bebida de su elección, la cantidad que usted desee y establecer un precio por tres horas de servicio. Consúltenos.

COCTELERIA

Creaciones especiales
bajo solicitud



Resopón

También puede agregar esta opción con un coste adicional en aquellos menus donde no esté incluida.



Mallorquín

Cocas tradicionales

Charcuteria local

Pa amb oli

Tabla de quesos

Wraps

Wraps frescos y ligeros, llenos de sabor

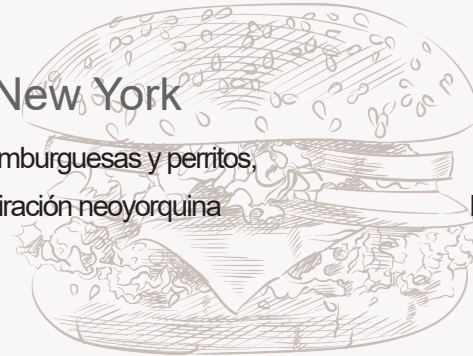
Pollo crujiente, verduras asadas

y opciones gourmet



New York

Mini hamburguesas y perritos,
inspiración neoyorquina



Dulce

Variedad de mini postres
bocados suaves y chocolates



Añada una Experiencia Gastronómica Única



Corte de Jamón Ibérico

Un cortador de jamón experto realiza el corte en vivo

Jamón Ibérico 100%

Jamón Ibérico 50%

Estación Mallorquina

Un rincón inspirado en los sabores de nuestra tierra

Show cooking de Paella

Una estación donde preparamos las paellas a la vista de los presentes.

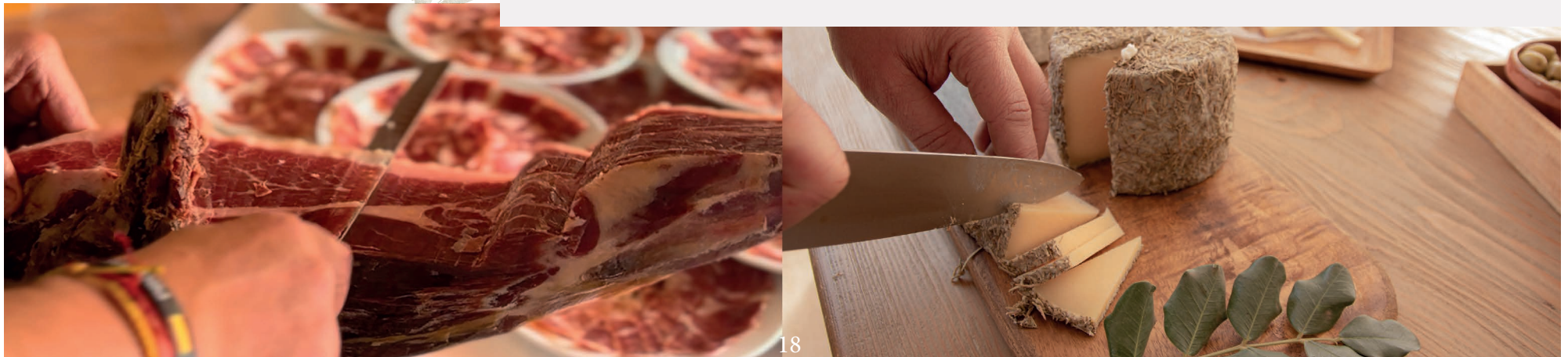
Show cooking de Gamba Roja

Una experiencia culinaria en vivo. Nuestros chefs preparan la gamba roja al momento, resaltando su sabor intenso y delicada textura.

Estación de Mini Burger

Preparadas al instante con ingredientes frescos y combinaciones gourmet.

En todas las opciones se incluye la decoración.





NUUESTRA OFERTA

CULINARIA

Catering en Son Alegre

A continuación le presentaremos tres ofertas que son de uso frecuente en esta hermosa finca cerca de Port d'Andratx

Los menús y servicios descritos no son exclusivos para este lugar, pero están presentados con un único precio final que incluye, en la mayoría de los casos, todo lo necesario para su evento: mobiliario, mantelería, cristalería, vajilla, personal de servicio, además de toda la comida y bebida necesaria para cada momento del evento.

Todo reunido en un sólo precio.





BODAS

Clásico

Incluye:

- 6 aperitivos a elegir Pág. 5 y 6
- 1 Entrante en mesa a elegir Pág. 7
- 1 Plato principal a elegir Pág. 8
- 1 Postre a elegir (Excepto carrito de helados) Pág. 8
- Paquete de bebidas estándar Pág. 15
- Paquete barra Libre estándar Pág. 16 durante un máximo de 3 horas
- 1 Resopón a elegir Pág. 17

Precio y condiciones del servicio disponibles por email.

*Duración del evento 7,5 horas, desde el horario de inicio indicado por el cliente.

*No incluye menú infantil.

*Decoración no incluida (consúltenos)

BODAS

Menú aperitivo largo

Incluye:

- 8 aperitivos a elegir Pág. 5 y 6
- 1 Entrante en mesa a elegir Pág. 7
- Plato principal a elegir: un pescado y una carne Pág. 8
- 1 Postre a elegir (Excepto carrito de helados) Pág. 8
- Paquete de bebidas estándar Pág. 15
- Paquete barra Libre estándar Pág. 16 durante un máximo de 3 horas
- 1 Resopón a elegir Pág. 17

Precio y condiciones del servicio disponibles por email.

*Duración del evento 7,5 horas, desde el horario de inicio indicado por el cliente.

*No incluye menú infantil.

*Decoración no incluida (consúltenos)





MENU Mercado

Incluye:

- Tapas durante la recepción (todas) Pág. 11
- Todas las estaciones: Pág. 12
Fríos y ensaladas, BBQ, Pescados, guarniciones
y postres (excepto carrito de helados)
- Paquete de bebidas estándar Pág. 15
- Paquete barra Libre estándar Pág. 16
durante un máximo de 3 horas
- 1 Resopón a elegir Pág. 17

Precio y condiciones del servicio disponibles por email.

*Duración del evento 7,5 horas, desde el horario de inicio indicado por el cliente.

*No incluye menú infantil.

*Decoración no incluida (consúltenos)



PRECIOS & CONDICIONES

DEL SERVICIO

SERVICIOS INCLUIDOS

en todos los menús de Son Alegre

PERSONAL:

1 coordinador de Catering
1 Camarero/a para cada 10 invitados
Chef y cocineros/as.

MONTAJE:

Para Aperitivos:

Mesas bistró, Barra de bar y Cristalería.

Para el almuerzo o cena:

Mesas redondas o rectangulares, Mantelería, Sillas, Cristalería, vajilla y Menaje.

Para Barra libre:

Mesas bistró, Barra de bar y Cristalería

MENU DEGUSTACIÓN

El coste de preparar un menú degustación para dos personas depende del tipo de la experiencia culinaria que desee contratar. Dicho coste se lo comunicaremos al concertar la fecha de la degustación y podrá pagarlo el mismo día de la cata. Por otra parte, nosotros descontaremos dicho importe del plan de pagos de su presupuesto si desea contratar el catering con Sabor Tramuntana S.L.

Es decir que el menú degustación será gratis para usted si contrata nuestro servicio.

Y también...

podemos ayudarle con:

- Mobiliario, menaje y accesorios
- Gestión de transporte de invitados
- Arreglos florales y servicio de sonido
- Fincas adecuadas para su evento

**Nuestras líneas de comunicación
están siempre disponibles**

☎ +34 690 347 949

@ admin@sabortramuntana.com

W sabortramuntana.com





Sabor
Tramuntana
Catering Service