



Cocktails

GRUPOS

Pando
Restaurantes & Catering

MENÚ 1

COPA DE VINO ESPAÑOL

Aceitunas Gordales
Palitos de Hojaldre con Parmesano



Daditos de Tortilla de Española
Chicharrón de Cádiz con AOVE y sal Maldon
Tiras de Salchichón y chorizo ibérico
Tabla de Quesos con cabello de ángel



Bodega: Vino Tinto D.O. Rioja o Ribera, Vino Blanco D.O. Rueda, Rosado, Cerveza, Olorosos, Fino, Manzanilla, Refrescos y Agua Mineral.

Precio por persona: 18,00 € + 10%iva
Duración: 45 minutos

MENÚ 2

APERITIVO FRÍO PASEADO

Aceitunas Gordales
Palitos de Hojaldre con Parmesano



Chicharrón de Cádiz con AOVE y sal Maldon
Mini cono de Crema de Idiazábal y Mermelada de Cebolla caramelizada
Cucharillas de Ensaladilla Sevillana de Gambas con Langostinos
Tostas de Caballa ahumada y Tomate triturado
Daditos de Tortilla Española
Prueba de Ajo Blanco con Almendras
Chupitos de Salmorejo con Virutas de Jamón
Trufas de Foie con granillos de Almendra dulce
Tostas de Anchoas con Guacamole



Jamón Ibérico
Caña de Lomo Ibérica
Tabla de Quesos y cabello de ángel
Tiras de Salchichón y Chorizo Ibérico



Brochetas de frutas naturales de temporada



Bodega: Vino Tinto D.O. Rioja o Ribera, Vino Blanco D.O. Rueda, Rosado, Cerveza, Olorosos, Fino, Manzanilla, Refrescos y Agua Mineral.

Precio por persona: 28,00 € + 10% iva
Duración: 1 hora

*Precios para 100 comensales en nuestras instalaciones
(Mínimo de contratación: 50 pax)

*Suplementos por número inferior de comensales:

Entre 100 y 75 comensales: incremento del 30 %

Entre 75 y 50 comensales: incremento del 40 %

*Suplemento transporte a consultar.

CATERING PANDO

Ctra. Circunvalación Bollullos - Bormujos s/n
41110 Bollullos de la Mitación (Sevilla)
Tel. 954 501 070 Ext. 100
rrpp@pandorestaurantes.com





Cocktails

GRUPOS

Pando
Restaurantes & Catering

MENÚ 3

COCKTAIL

Aceitunas Gordales
Palitos de Hojaldre con Parmesano

•••

Cucharillas de Tartar de Bacalao con Naranja y Taponade
de Aceitunas

Trufas de Foie con Granillos de Almendra Dulce

Tostas de Anchoas con Guacamole

Daditos de Tortilla de patatas y gambas al ajillo

Tostas de Caballa ahumada y tomate triturado

•••

Prueba de salmorejo cremoso con taquitos de Jamón
ibérico

Cazuelita de patatas aliñadas con Melva Canutera

Cazuelita de Ensaladilla de Pulpo al Pimentón

•••

Croquetitas de Jamón ibérico

Croquetas de Cola de Toro

Taquitos de Bacalao con Espuma de Alioli

Lagrimitas de Pollo al Tandoori

•••

Cazuelitas de Rissoto de boletus con parmesano

Brochetitas de Presa al Tomillo
Brochetitas de Lomo de Buey a la Mostaza

•••

Jamón Ibérico

Caña de Lomo Ibérica

Tablas de Quesos con cabello de ángel

Tiras de Salchichón y Chorizo Ibérico

•••

Pastelería Francesa

•••

Bodega: Vino Tinto D.O. Rioja o Ribera, Vino Blanco D.O.
Rueda, Rosado, Cerveza, Olorosos, Fino, Manzanilla,
Refrescos y Agua Mineral.

Precio por persona: 34,00 € + 10% iva

Duración: 1 hora y 30 minutos

*Precios para 100 comensales en nuestras instalaciones
(Mínimo de contratación: 50 pax)

*Suplementos por número inferior de comensales:

Entre 100 y 75 comensales: incremento del 30 %

Entre 75 y 50 comensales: incremento del 40 %

*Suplemento transporte a consultar.



CATERING PANDO

Ctra. Circunvalación Bollullos - Bormujos s/n
41110 Bollullos de la Mitación (Sevilla)
Tel. 954 501 070 Ext. 100
rrpp@pandorestaurantes.com



Cocktails

GRUPOS

Pando
Restaurantes & Catering

MENÚ 4

COCKTAIL BUFFET

Aceitunas gordales
Palitos de hojaldre y parmesano



Cucharillas de Ensaladilla Sevillana de Gambas con Langostinos

Tostas de Caballa ahumada con Tomate

Brochetas de Queso Gouda al Comino con Mermelada de Fresa

Cono de Trufas de Foie con granillos de Almendra dulce
Tostas de Anchoas con Guacamole



Croquetitas de Jamón

Croquetas de Cola de Toro

Taquitos de Bacalao con espuma Alioli

Lagrimitas de Pollo al Tandoori



Brochetitas de Presa al Tomillo

Brochetitas de Lomo de Buey a la Mostaza



Jamón Ibérico

Caña de Lomo Ibérica

Tablas de Quesos y cabello de ángel

Tiras de Salchichón y Chorizo Ibérico

BUFFET

Ensaladas de Frutas Frescas con Ahumados y salsa de yogurt

Lebrillo de Salmorejo con Guarnición

Mini rollos de Salmón rellenos de Pasta de Marisco

Carrillada al Oloroso de Sanlúcar

Arroz con verduras ó marisco



Acompañado de: Picatostes, Pimientos rojos y verdes,
Ralladura de Huevo, Jamón y Patatas Panaderas



BUFFET DE POSTRES

Brochetas de Frutas en Almíbar y fuente de chocolate

Vasitos de postres variados

Café

&

Copa de Cava



Bodega: Vino Tinto D.O. Rioja o Ribera, Vino Blanco D.O. Rueda, Rosado, Cerveza, Olorosos, Fino, Manzanilla, Refrescos, Copa de Cava y Agua.

Precio por persona: 45,00 € + 10%iva

Duración: 2 horas

*Precios para 100 comensales en nuestras instalaciones
(Mínimo de contratación: 50 pax)

*Suplementos por número inferior de comensales:

Entre 100 y 75 comensales: incremento del 30 %

Entre 75 y 50 comensales: incremento del 40 %

*Suplemento transporte a consultar.



CATERING PANDO

Ctra. Circunvalación Bollullos - Bormujos s/n
41110 Bollullos de la Mitación (Sevilla)
Tel. 954 501 070 Ext. 100
rrpp@pandorestaurantes.com