



Celebra tu boda con Sibarita.

Bienvenidos a nuestra sastrería gastronómica,
donde el motor es la personalización y adaptación
de nuestros servicios a las preferencias
y necesidades de cada pareja.

En Sibarita nos enorgullece ser un equipo apasionado
y dedicado a hacer de cada evento, desde el más
íntimo, hasta la más grandiosa celebración,
un momento único e irrepetible.





Confecciona tu menú:

Menú tipo cóctel: desde 85€/persona

- x 6 Aperitivos.
- x 3 Tipos de arroz / Barbacoa
- x 3 Variedades de postre

INCLUYE:

- Barra libre de cerveza, vino y refrescos.
- Café e infusiones.
- Personal de staff y camareros.
- Cocina en vivo.

Cóctel + banquete: desde 120€/persona

- x 6 aperitivos
- x Entrante ligero
- x Principal
- x Postre

INCLUYE:

- Barra libre de cerveza, vino y refrescos.
- Café, infusiones y licores.
- Personal de staff y camareros.
- Cocina en vivo.

Premium: desde 150€/persona

- x 10 aperitivos
- x Entrante
- x Principal
- x Sorbete
- x Postre
- x Barra libre de combinados (2h)

INCLUYE:

- Barra libre de cerveza, vino y refrescos.
 - Café, infusiones. y licores.
 - Personal de staff y camareros.
 - Cocina en vivo.
- 

Cóctel.

Aperitivos fríos:

Vasitos:

- Salmorejo con huevo duro y crujiente de jamón.
- Gazpacho de fresa.
- Escalivada con ventresca.
- Ensalada amazónica de aguacate, mango y tomate maduro.
- Ensaladilla de gambas al gijllo.
- Salpicón de marisco con vinagreta de mango.
- Hummus con crudités.
- Baba ganoush. (crema especiada de berenjena).
- Muhammara (crema especiada de pimiento rojo).



Cóctel

Aperitivos fríos:

Cucharitas y más:

- Tabla de quesos.
- Tabla de ibéricos.
- Tartar de salmón con aguacate.
- Tartar de atún y mango.
- Steak tartar con mostaza Dijon.
- Bombón de foie con mermelada de frutos rojos.
- Brocheta caprese de con pesto de piñones.
- Wraps de queso trufado y cebolla caramelizada.
- Wraps de salmón ahumado, rúcula y queso crema.
- Daditos de tortilla trufada con su mayonesa.



Cóctel.

Aperitivos calientes:

Nuestras croquetas:

- Croquetas cremosas de jamón.
- Croquetas de chipirones en su tinta.
- Croquetas de rabo de toro.
- Croquetas de queso azul.
- Croquetas de espinacas y queso de cabra.



Vasitos:

- Pulpo a la gallega sobre cremoso de patata.
- Brandada de bacalao con ajo perejil.
- Cremoso de huevo trufado.
- Carrillera ibérica en salsa sobre parmentier.

Cóctel.

Aperitivos calientes:

Otras opciones:

- Patacones con cochinita pibil y guacamole.
- Mini hamburguesas con cheddar, cebolla caramelizada y ketchup.
- Brochetas de solomillo ibérico con salsa de setas.
- Tequeños con salsa de frutos rojos.
- Cucharita de revolconas con torrezno de soria.
- Bao de carrillera con cebolla morada encurtida.



Arroces:

Del mar:

- Paella de marisco.
- Arroz del senyoret.
- Arroz negro con chipirones.
- Arroz de vicinas.
- Arroz con bogavante.
- Arroz a banda.



De la montaña:

- Paella valenciana tradicional.
- Arroz de carrilleras de ternera.
- Arroz de pato y boletus.



Veganos:

- Paella de verduras de temporada.
- Arroz de boletus, setas y trigueros.

Postres tipo cóctel:

Bocaditos de:

- Tarta tatin
- Brownie con nueces.
- Tarta de queso con coulis de frutos rojos.
- Tarta de Santiago.
- Tarta de zanahoria con frosting de vainilla.
- Tarta de coco, almendra y chocolate blanco.
- Tarta cremosa de chocolate.



Vasitos:

- Tiramisú.
- Mousse de tres chocolates.
- Mousse de frutos rojos.
- Mousse de mango y lima.
- Arroz con leche de coco.
- Fresas con chantilly.
- Crumble de manzana.





Banquete:

*Entrante ligero:

- Ensalada de salmón ahumado, queso de cabra y manzana.
- Timbal de escalivada y brotes con ventresca de bonito.
- Ensalada amazónica, con aguacate, mango y cherrys confitados.
- Ensalada de marisco.
- Crema de calabaza, zanahoria, toque de curry y almendras.

*Entrantes:

- Lasaña de calabacín y pato trufado.
- Tartar de salmón con aguacate y mango.
- Tartar de atún con aguacate y vinagreta de ostras.

*Modificaciones bajo demanda, elaboramos el tipo de platos que prefirais con ayuda de nuestro equipo de cocina.



Banquete:



* Principales:

- Merluza rellena de gulas al gijllo en salsa americana.
- Magret de pato con chutney de frutos rojos.
- Carrilleras de ternera al Pedro Ximénez.
- Solomillo de ternera con salsa Perigord.
- Bacalao confitado a la vizcaína.

* Postres:

- Milhojas de ferrero de chocolate con polvo de avellanas.
- Brioche borracho con macedonia y sorbete de limón.
- Tarta cremosa de tres quesos con coulis de violetas.
- Brownie de chocolate con macadamia y helado de haba tonka.

*Modificaciones bajo demanda, elaboramos el tipo de platos que prefirais con ayuda de nuestro equipo de cocina.

Extras al menú y servicios adicionales:

* Corners:

- Cortador de jamón. - Corner mexicano
- Corner de arroces. - Corner vegetariano y vegano.
- Corner de ibéricos. - Corner de tapas.
- Corner de quesos.
- Corner asiático.



* Sorbetes:

- Sorbete de limón.
- Sorbete de lima y mango.
- Sorbete de cava y limón.
- Sorbete de mojito.



* Mignardises para acompañar el café.

* Barra libre de combinados:

- 2 primeras horas 16,50€/persona.
- Hora extra 6,50€/persona.



* Merienda / Recena:

- Carrito de perritos calientes.
- Carrito de hamburguesas.
- Carrito de sándwiches y golosinas.



Menús infantiles desde 25€:

Entrantes:

- Croquetas de jamón.
- Fingers de pollo con mostaza miel.
- Calamares a la romana con alioli.
- Macarrones gratinados con chorizo.

Principal:

- Hamburguesa de ternera con patatas fritas.
- Pechuga villaroy.
- Librito de lomo.
- Lasaña de carne.

Postres:

- Brownie con helado de vainilla
 - Tarta de queso con frutos rojos.
- 



Servicios extra:



- Decoración y floristería.
- Fotógrafo y videógrafo.
- Dj y equipos de música.
- Menaje y cristalería.
- Mantelería.
- Invitaciones de boda y cartelería.
- Repostería creativa.

Colaboramos estrechamente con una amplia red de profesionales, te brindaremos toda la información y asesoramiento que necesites para la celebración de tu evento.





Condiciones de contratación:

- Precios válidos a partir de 50 invitados.
- Para realizar la reserva se requiere un pago inicial de 1000€.
- Pago del 50% del total dos meses antes del evento.
- Pago del total restante 7 días antes del evento.
- Cancelación sin coste hasta 60 días antes del evento.

