




Celebra tu boda con Sibarita.

Bienvenidos a nuestra gastronomía 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.



Conflecciona tu menú:

* Menú tipo cóctel: 85€/persona

- 3 Aperitivos fríos.
- 3 Aperitivos calientes.
- 3 Variedades de arroz.
- 4 Tipos de mini postres.

* Incluye:

- Café e infusiones.
- Montaje con mantelería para la disposición del buffet.
- Staff para servicio de buffet.
- Barra libre de refrescos, cerveza y vino.

* Cóctel de bienvenida + banquete 1: 115€/persona

- 3 Aperitivos fríos.
- 3 Aperitivos calientes.
- Entrante ligero.
- Principal.
- Postre

* Incluye:

- Café e infusiones.
- Montaje con mantelería para la disposición del buffet.
- Montaje de mesas con mantelería.
- Servicio de camareros
- Barra libre de refrescos, cerveza y vino.

* Cóctel de bienvenida + banquete 2: 130€/persona

- 5 Aperitivos fríos.
- 5 Aperitivos calientes.
- Entrante.
- Principal.
- Postre

* Incluye:

- Café e infusiones.
- Montaje con mantelería para la disposición del buffet
- Montaje de mesas con mantelería.
- Servicio de camareros.
- Barra libre de refrescos, cerveza y vino.

*Los precios incluyen IVA

Cóctel.

Aperitivos fríos:

Vasitos:

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



Cóctel

Aperitivos fríos:

Cucharitas y más:

- Tartar de salmón con aguacate y sésamo.
- Tartar de atún con vinagreta de soja.
- Steak tartar con mostaza Dijon
- Bombón de foie con mermelada de frutos rojos y almendras.
- Brocheta caprese de mozzarella y cherrys con pesto.
- Wraps de queso trufado y cebolla caramelizada.
- Wraps de salmón ahumado, rúcula y queso crema.
- Daditos de tortilla trufada con su mayonesa.
- Conitos de revolconas con crujiente de jamón.
- Conitos de crema de queso camembert y nueces.



Cóctel.

Aperitivos calientes:

Nuestras croquetas:

- Croquetas cremosas de jamón.
- Croquetas de chipiurones 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 gjo perejil.
- Cremoso de huevo trufado.
- Carrilera ibérica en salsa sobre parmentier.

Cóctel.

Aperitivos calientes:

Más:

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



Arroces:

Del mar:

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



De la montaña:

- Paella valenciana tradicional.
- Arroz de carrilleras de ternera.
- Arroz de pluma ibérica.



Veganos:

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

Postres tipo cóctel:

Bocaditos de:

- Brownie con nueces.
- Tarta de tres quesos con coulis de frutos rojos.
- Tarta de zanahoria con frosting de vainilla.
- Tarta de Santiago.
- Tarta de coco, almendra y chocolate blanco.
- Tarta de naranja y chocolate negro.



Vasitos:

- Tiramisù.
- Mousse de tres chocolates.
- Mousse de frutos rojos.
- Mousse de mango y lima.
- Arroz con leche con cardamomo.





Banquete:

*Entrante ligero:

- Wok de verduras con shitake y trigueros.
- 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
preferiréis con ayuda de nuestro chef.





Banquete:

* Principales:

- Magret de pato con chutney de frutos rojos.
- Carrilleras de ternera al Oporto.
- Solomillo de ternera con salsa Perigord.
- Bacalao confitado a la vizcaína.
- Salmón teriyaki con wok de verduras.

* Postres:

- Milhojas de ferrero de chocolate con polvo de avellanas.
- Brioche borracho con macedonia y helado 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
preferáis con ayuda de nuestro chef.





Extras al menú y servicios adicionales:



* Corners:

- Cortador de jamón. (desde 380€)
- Corner de arroces (desde 3€/persona)
- Corner de ibéricos (desde 2,50€/persona)
- Corner de quesos (desde 2,50€/persona)
- Corner oriental (desde 5€/persona)

* Sorbetes: (desde 2,75€/persona)

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

* Mignardises para acompañar el café 2,50€/persona

* Barra libre de combinados:

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

* Merienda/ Recena:

- Carrito de perritos calientes. 200€ + 1,50€ud
- Carrito de hamburguesas. 200€ + 4€ud
- Carrito de sándwiches y golosinas. 200€ + 1,40€ud

*** Los precios incluyen IVA**





Menús infantiles 40€:

Entrantes:

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

Principal:

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

Postres:

- Brownie de chocolate con nueces.
 - Tarta de queso con frutos rojos.
- 



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 48h antes del evento.
- Cancelación sin coste hasta 60 días antes del evento.