

CATERING



hotel - restaurante - escuela



CATERING



Desde que fundamos El Rondón, hemos tratado de adaptar la cocina tradicional a las necesidades del siglo XXI.

Consideramos a la gastronomía un placer más que una necesidad. Un momento donde disfrutar de una enorme variedad de platos fascinantes que consigan sorprender a quien los degusta

Para llevar a cabo este proyecto, nos hemos esforzado en conseguir que grandes profesionales de la cocina tengan la misma versión de la cocina que nosotros.

Además, para tener éxito necesitamos un segundo colaborador: **los protagonistas del evento.**

Por ello, hemos diseñado una serie de platos donde prima la calidad y variedad sobre la cantidad. Donde puedes personalizar tu evento a tus necesidades, y por supuesto, tus deseos.

Para cualquier duda o aclaración no dudéis en poneros en contacto con nosotros.

Atentamente,

La dirección de El Rondón.

Delicias de sartén:

1. Huevo frito de codorniz encapotado entre capas, jamón ibérico de besamel y luego empanado.
2. Cigarritos de cochinillo.
3. Triángulos crujientes de tortilla de patata con pimiento y piquillo.
4. Tortillitas de bacalao y calabacín.
5. Crujientes de queso de cabra con confitura de tomate y vainilla.
6. Croqueticas surtidas (queso azul, jamón, boletus, gambas, ropavieja, morcilla y calabacín, bacalao y piquillos).
7. Rollitos de langostino crujientes con reducción de soja.
8. Samosas de bacalao, pasas y piñones.
9. Crujientes de langostinos y salsas de soja y Verdejo.

CATERING



Canapés de:

1. Queso azul y cebolla confitada con caviar negro.
2. Crema de salmón ahumado y su caviar.
3. Anchoa de Santoña y pimientos asados.
4. Hummus de garbanzos y chip de torreznos.
5. Pastel de cabracho y salsa ahumada.
6. Brandada de bacalao a las finas hierbas.
7. Rolling de salmón y queso crema.
8. Grisinis de jamón y tomate frotado.
9. Rolling de manzana y morcilla.

CATERING



Cucharitas:

1. Jamón de pato curado y manzana.
2. Papa arrugá con mojo picón o cilantro.
3. Tartar de solomillo de avileño.
4. Ravioli de marisco y cubierta de calabacín.
5. Cucharita de ensaladilla con mahonesa.

Del horno:

1. Quiches surtidas (verduras, bacon, marisco).
2. Pescaditos hojaldrados de chistorra.
3. Bomba de hojaldre rellena (revuelto de morcilla, pasas y piñones, revuelto de bacalao y cebolleta).

CATERING



Chupitos fríos:

1. Salmorejo con crujiente de jamón.
2. Chupito de gazpacho con minibrocheta de verduras.
3. Crema de melón con sal de jamón.
4. Vichoise con salmón ahumado.

Tacitas calientes:

1. Sopas de ajo con huevo escalfado de codorniz.
2. Sopita de pescados y mariscos.
3. Sopa de cebolla y tosta de queso.
4. Crema de marisco.

CATERING



Cazuelitas y platitos calientes:

1. Minicazuelita de revolconas siglo XXI con aceite trufado “El Rondón”.
2. Minicazuelita de patatas revolconas tradicionales con chips de torrezno.
3. Judiones de Barco con centolla.
4. Callos especiales con tajadita de bacalao.
5. Garbanzos estofados con langostinos y chips de espinaca.
6. Carrillada de ternera sobre teja de patata.

Carnes:

1. Cubo de cochinillo laqueado.
2. Secreto con confitura de pimiento verde.
3. Mini hamburguesitas Avileña con rúcula y parmesano.

CATERING



Pescados:

1. Boqueroncitos en vinagre.
2. Adobo de cazón a la andaluza.
3. Tajaditas de bacalao fritas a la donostiarra con salsa vizcaína.

Pinchitos varios:

1. Melón con jamón de pato o ibérico y aceite de hierbabuena.
2. Mozzarella, anchoa, tomate cherry peladito y aceite de albahaca.
3. Queso Palacios de Goda y membrillo artesano.
4. Queso azul envuelto en pistacho.
5. Papa arrugá con mojo de El Rondón.

Incluyen Cervezas, con y sin alcohol, Refrescos, Vino Blanco DO Rueda, Vino Tinto DO Vinos de CyL.

CATERING



hotel - restaurante - escuela



www.elrondon.es

info@elrondon.es

Av. Camilo José Cela, 05260 (Ávila)

91.863.04.60 - 622.21.20.06