



M O H I C A N
EVENTS

DISEÑA TU MENÚ DESDE CERO



mohicanevents.com
+34 660 26 23 34



M O H I C A N
EVENTS

DISEÑA EL MENÚ DE TU BODA A MEDIDA

*«Un viaje gastronómico a través
de los sabores únicos del Mediterráneo»*

APERITIVOS

La duración del cocktail podrá ser de 60|90|120 minutos.

4|6|8|10 Selecciones de aperitivos fríos a elegir.

4|6|8|10 Selecciones de aperitivos calientes a elegir.

1ER PLATO

1 Selección de primer plato a elegir.

2DO PLATO

1 Selección de segundo plato a elegir.

POSTRES

1|2 Selecciones de postres a elegir.

*También podrá elegir 1 selección de nuestros postres y
que venga acompañado de café.*

BODEGA

*La bodega no va incluida en el menú. Se podrá contratar
a parte, dependiendo del evento. Consultar con el
comercial.*

PRECIO A
ESTIPULAR POR
PERSONA

CATERING
MOHICAN EVENTS

mohicanevents.com
+34 660 26 23 34





M O H I C A N
EVENTS

APERITIVOS FRÍOS



1. Tabla de quesos Gourmet (Cheddar, oveja y arándanos, trufado de pesto, trufado de verduras, brie, fresco...).
2. Tabla de Ibéricos (Lomo, chorizo, morcón, salchichón...).
3. Jamón Ibérico de Bolonia.
4. Coca de queso cabra con tartar de tomates secos y pesto.
5. Ensaladilla de bonito escabechado con torreznos.
6. Salpicón de gambas, bacalao y naranja.
7. Nigiri de gambón flambeado.
8. Baba ganoush con chips de verduras.
9. Tartar de aguacate, anchoas, burrata y huevas de arenque ahumado.
10. Ceviche de pez limón, con leche de tigre y coco.
11. -Ensalada de atún con nueces sobre cama de manzana.
12. Tostas de morcilla de Burgos con cebolleta.
13. Chupito de salmorejo con chicharrón.
14. Nigiri de atún con mayonesa de kimchee.
15. Panecillos de queso Cabrales con compota de manzana.
16. Tacos de salmón con salsa de mango.
17. Mini tarta vegetal de gambas con alioli.
18. Rueda de crudités con hummus de remolacha y hummus tradicional.
19. Carpaccio de gambón curado.
20. Nigiri de buey con mayonesa de trufa.
21. Aliño de cherris con melva canutera y mozarella.
22. Tartaleta de trigo frita con steak tartar.
23. Tostas de pasas con foie y confitura de pimiento.
24. Cono de tartar de salchichón.
25. Uramaki de presa y setas.
26. Chupitos de gazpacho (clásico, remolacha, sandía, melón...).

¿No encuentras tu aperitivo favorito? ¡Cuéntanoslo y nos pondremos en marcha con nuestros chefs para poder añadirlo a vuestro menú!

CATERING
MOHICAN EVENTS

mohicanevents.com
+34 660 26 23 34





M O H I C A N
EVENTS

APERITIVOS CALIENTES



1. Croquetas de la casa (Chuletón, puchero, choco...).
2. Merluza al limón frita.
3. Gyoza de gamba al ajillo.
4. Mini portobello con salsa verde y crujiente de jamón.
5. Foie a la plancha con reducción de Jägermeister.
6. Cazuelita de carrillada con parmentier de patata.
7. Mini Burger de retinto con queso azul.
8. Rollito crujiente de pato.
9. Gyoza de verduritas con salsa hoisin.
10. Mini Bao de pringá.
11. Dados de lubina en adobo con alioli.
12. Cazuelita de pulpo al ajillo.
13. Guacamole con nachos.
14. Solomillo mechado en aceite de oliva.
15. Focaccia de cebolla caramelizada, rulo de cabra y mermelada de tomate.
16. Bombitas de morcilla y piñones.
17. Brocheta de pollo asado en salsa teriyaki.
18. Delicia de puerro, zanahoria y dátiles.
19. Crujiente de langostinos a la vinagreta de miel y mostaza.
20. Mini ensalada de queso feta y vinagreta de yogurt.
21. Buñuelos de bacalao sobre lecho de alioli.
22. Zamburiñas rellenas de mousse de gambas gratinadas con parmesano.
23. Pulpo a la gallega con parmentier de patata.
24. Milhojas de calabacín con queso de cabra y cebolla caramelizada.

¿No encuentras tu aperitivo favorito? ¡Cuéntanoslo y nos pondremos en marcha con nuestros chefs para poder añadirlo a vuestro menú!

CATERING
MOHICAN EVENTS

mohicanevents.com
+34 660 26 23 34





M O H I C A N
EVENTS

PRIMEROS PLATOS



1. Tartar de salmón con mango, wasabi y lima.
2. Revuelto mar y tierra (Gambas, jamón y espárragos).
3. Champiñón relleno de queso payoyo y cebolla caramelizada con salsa de pimiento del piquillo.
4. Ensalada de cítricos con bacalao.
5. Escabeche de zanahoria con tataki de salmón.
6. Ensalada de la huerta con pasas y piñones
7. Salmorejo Andaluz.
8. Timbal de arroz salvaje con mango, aguacate y langostinos.
9. Ensalada César.
10. Milhojas de berenjena, tomate confitado y queso de cabra.
11. Pimientos del piquillo rellenos de bacalao.
12. Salmorejo de remolacha con caballa ahumada.
13. Ensalada de brotes tiernos con trigueros y bogavantes en su jugo.
14. Ensalada de ahumados con vinagreta de miel y mostaza.
15. Variado de uramakís.
16. Calabaza confitada con trufa, huevo y semimojama de atún.
17. Pan bao de cangrejo de concha blanda con curry de mango, panceta ibérica y aguacate tatemado.
18. Ensalada de papaya, mango y carabineros.
19. Flor de alcachofa frita con tartar de gamba blanca.
20. Ajoblanco de coco con topping de mango y almendra.

¿No encuentras el plato que buscabas? ¡Cuéntanoslo y nos pondremos en marcha con nuestros chefs para poder añadirlo a vuestro menú!

CATERING
MOHICAN EVENTS

mohicanevents.com
+34 660 26 23 34





M O H I C A N
EVENTS

SEGUNDOS PLATOS



1. Solomillo de Buey (al foie, roque, pimienta o boletus).
2. Entrecot de Buey (al foie, roque, pimienta o boletus).
3. Cordero con tabulé de lima y cilantro.
4. Filete de pez espada a la cordobesa.
5. Lomo de lubina con pisto.
6. Ternera Strogonoff.
7. Salmón a la mantequilla con verduras salteadas.
8. Morcillo de ternera guisado.
9. Rabo de toro con patata trufada.
10. Rodaballo con crema de espárragos y chips de boniato.
11. Risotto de boletus con carrillada.
12. Langosta a la plancha.
13. Carrilleras ibéricas de Bolonia estofadas con patatas especiadas.
14. Solomillo de lechón al whisky.
15. Lasaña a la boloñesa.
16. Cous cous vegetal estilo árabe.
17. Hamburguesa de retinto.
18. Canelones de foie con trufa.
19. Merluza gratinada al ajo tostado con jamón y setas.
20. Arroz negro.
21. Lomo de dorada con salteado de mariscos y salsa de gambas.
22. Rejo de pulpo con parmentier de boniato asado y mantequilla tostada.



¿No encuentras el plato que buscabas? ¡Cuéntanoslo y nos pondremos en marcha con nuestros chefs para poder añadirlo a vuestro menú!

CATERING
MOHICAN EVENTS

mohicanevents.com
+34 660 26 23 34





M O H I C A N
EVENTS

POSTRES



1. Mousse de cacao y aguacate.
2. Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla.
3. Tarta de queso de la abuela con mermelada de mango.
4. Tiramisú.
5. Panacotta.
6. Cono relleno de crema mascarpone y base de brownie con frutos rojos.
7. Baklava de pistacho.
8. Tarta de tres chocolates.
9. Lemon pie.
10. Mousse de chocolate blanco con tierra de galletas oreo y lotus.
11. Tarta de la abuela.



¿No encuentras tu postre favorito? ¡Cuéntanoslo y nos pondremos en marcha con nuestros chefs para poder añadirlo a vuestro menú!



CATERING
MOHICAN EVENTS

mohicanevents.com
+34 660 26 23 34

