



M O H I C A N
EVENTS

MENÚS DE BODA 2025



mohicanevents.com
+34 660 26 23 34



M O H I C A N
EVENTS

MENÚ CLÁSICO 01

APERITIVOS

Ensalada de atún con nueces sobre cama de manzana.

Niguri de buey con mayonesa de trufa.

Milhojas de calabacín con queso de cabra y cebolla caramelizada.

Mini Burger de retinto con queso azul.

Croquetas de la casa.

Cono de tartar de salchichón.

Dados de lubina en adobo con alioli.

Salpicón de gambas, bacalao y naranja.

1ER PLATO

Salmorejo de remolacha con caballa ahumada.

2DO PLATO

Rabo de toro con patata trufada.

POSTRES

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla.

Café.

75€

PRECIO ADULTO
IVA INCL.

CATERING
MOHICAN EVENTS

mohicanevents.com
+34 660 26 23 34





M O H I C A N
EVENTS

MENÚ CLÁSICO 02

APERITIVOS

Baba ganoush con chips de verduras.

Aliño de cherris con melva canutera y mozzarella.

Panecillos de queso Cabrales con compota de manzana.

Pulpo gallego con parmentier de patata.

Bombitas de morcilla y piñones.

Mini Bao de pringá.

Tabla de quesos Gourmet.

Croquetas de la casa.

Carpaccio de gambón curado.

Chupitos de gazpacho de sandía.

1ER PLATO

Ajoblanco de coco con topping de mango y almendra.

2DO PLATO

Filete de pez espada a la cordobesa.

POSTRES

Lemon pie.

Tarta de queso de la abuela con mermelada de mango.

79€

PRECIO ADULTO
IVA INCL.

CATERING
MOHICAN EVENTS

mohicanevents.com
+34 660 26 23 34





M O H I C A N
EVENTS

MENÚ CLÁSICO 03

APERITIVOS

Coca de queso de cabra payoyo con tartar de tomates secos y pesto.

Solomillo mechado en aceite de oliva.

Crujiente de langostinos a la vinagreta de miel y mostaza.

Carpaccio de gambón curado.

Delicia de puerro, zanahoria y dátiles.

Rollito crujiente de pato.

Tabla de ibéricos.

Focaccia de cebolla caramelizada, rulo de cabra y mermelada de tomate.

Brocheta de pollo asado en salsa teriyaki.

Mini portobello con salsa verde y crujiente de jamón.

Tostas de pasas con foie y confitura de pimiento.

Chupitos de gazpacho de melón.

1ER PLATO

Tartar de salmón con mango, wasabi y lima.

2DO PLATO

Rejo de pulpo con parmentier de boniato asado y mantequilla tostada.

POSTRES

Tiramisú.

Baklava de pistacho.

87€

PRECIO ADULTO
IVA INCL.

CATERING
MOHICAN EVENTS

mohicanevents.com
+34 660 26 23 34





M O H I C A N
EVENTS

MENÚ CÓCTEL 01

APERITIVOS FRIOS

Salpicón de gambas, bacalao y naranja.

Tacos de salmón con salsa de mango.

Tartar de aguacate, anchoas, burrata y huevas de arenque ahumado.

Cono de tartar de salchichón.

Ensalada de atún con nueces sobre cama de manzana.

Nigiri de atún con mayonesa de kimchee.

Tabla de quesos Gourmet.

Tartaleta de trigo frita con steak tartar.

APERITIVOS CALIENTES

Mini Burger de retinto con queso azul.

Bombitas de morcilla y piñones.

Crujiente de langostinos a la vinagreta de miel y mostaza.

Mini portobello con salsa verde y crujiente de jamón.

POSTRE

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla.

75€

PRECIO ADULTO
IVA INCL.

CATERING
MOHICAN EVENTS

mohicanevents.com
+34 660 26 23 34





M O H I C A N
EVENTS

MENÚ CÓCTEL 02

APERITIVOS FRIOS

Salpicón de gambas, bacalao y naranja.

Rueda de crudités con hummus de remolacha y hummus tradicional.

Tartar de aguacate, anchoas, burrata y huevas de arenque ahumado.

Jamón Ibérico de Bolonia.

Ensalada de atún con nueces sobre cama de manzana.

Nigiri de atún con mayonesa de kimchee.

Ceviche de pez limón, con leche de tigre y coco.

Tartaleta de trigo frita con steak tartar.

Carpaccio de gambón curado.

Aliño de cherris con melva canutera y mozzarella.

APERITIVOS CALIENTES

Brocheta de pollo asado en salsa teriyaki.

Pulpo a la gallega con parmentier de patata.

Zamburiñas rellenas de mousse de gambas gratinadas con parmesano.

Mini ensalada de queso feta y vinagreta de yogurt.

Milhojas de calabacín con queso de cabra y cebolla caramelizada.

Solomillo mechado en aceite de oliva.

POSTRE

Mousse de cacao y aguacate.

82€

PRECIO ADULTO
IVA INCL.





M O H I C A N
EVENTS

MENÚ INFANTIL 01

APERITIVOS

Surtido de croquetas de la casa.

Guacamole con nachos.

PLATO ÚNICO

Filete de pollo empanado con patatas a lo pobre

POSTRE

Tarta de tres chocolates.

33€

PRECIO NIÑO/A
IVA INCL.





M O H I C A N
EVENTS

MENÚ INFANTIL 02

APERITIVOS

Surtido de croquetas de la casa.

Pinchos de tortilla.

PLATO ÚNICO

Hamburguesa de retinto con patatas.

POSTRE

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla.

33€

PRECIO NIÑO/A
IVA INCL.





M O H I C A N
EVENTS

BODEGA

Las bebidas que incluye la contratación de nuestra bodega durante el cóctel y el evento serán las siguientes:

Agua Mineral.

Cervezas (A consultar precios de cervezas especiales).

Refrescos.

Vinos Blancos y Tintos (D.O Ribera del Guadiana).

Vinos Romanos (Si de verdad quieres distinguirte con algo diferente... consulta nuestra cotización de vinos romanos).

Vinos Espumosos o Frizzante.

Estación de café e infusiones.

Si tienen otras preferencias en vinos de diferente D.O. u otras bebidas, no duden en consultar para su cotización.

En caso de que solo necesiten el servicio de camareros y el evento se haga cargo de las bebidas y la refrigeración, el precio es de 18€ por persona.



42€

PRECIO ADULTO
IVA INCL.

CATERING
MOHICAN EVENTS

mohicanevents.com
+34 660 26 23 34

