

SERVICIO DE BARBACOA

Nuestro servicio barbacoa consiste en la elaboración in situ de carne de primera en parrillas propias. El cliente no se preocupa por nada, nosotros nos encargamos de todo para que el evento sea un éxito. Carmela Catering dispone de diversos menús con combinación de carnes de primera calidad a elegir por el cliente. Desde carne para elaborar la barbacoa tradicional (chorizo, morcilla, pinchos morunos, costillas, etc.) hasta los mejores entrecots o solomillos e incluso, magníficas hamburguesas. Se garantiza la calidad de la carne y resto de productos que se cocinan. Apostamos por proveedores de materia prima de primera para que el resultado final sea la elaboración de magníficos productos.

Son un éxito, los clientes así lo aseguran. Junto con la barbacoa se puede incluir una selección de canapés para completar y variar un poco más el menú. Desde los tradicionales más clásicos hasta lo más selectos y sofisticados.

Ponemos a su disposición sólo contratar la barbacoa con los cocineros y pinches necesarios y, también servicio de camareros, mobiliario y todo lo que sea necesario para la celebración de la fiesta. También la bebida mientras dura la barbacoa y, si la necesitas, añadir una barra de combinados, de mojitos, de gin tonics, etc. Garantizando en todos los servicios una presentación moderna y bonita, un servicio de calidad todo a buen precio.

SERVICIO

- Un furgón para el transporte de equipos y materias primas.
- Equipos de parrillas o barbacoas para elaboraciones de hasta 500 raciones.
- Combustible de gas o carbón de leña para las barbacoas o parrillas.
- Utillaje y mobiliario para el corte y manipulación de los productos asados.
- Un conductor – montador para el transporte y montaje del servicio
- Parrillero profesional y personal auxiliar.

Equipamiento, Montaje y desplazamiento..... 300 €

SERVICIOS ADICIONALES

- Set de plato y bandejas, cubiertos y servilletas de un solo uso 0,50 €/Persona.
- Servicio de pan0,75€/Persona.
- Serv. bebidas (Refrescos, Vinos blanco y tinto, Cervezas con y sin alcohol y Agua mineral)...12 €/Persona
- Servicio de camareros perfectamente uniformados (1 por cada 20 comensales)...85 €/Cam. M/Jornada (Aconsejamos contratar este servicio a partir de 50 comensales)

DESPLAZAMIENTOS

- Transporte a mas de 50 km. de Sevilla (Kms. de Ida mas vuelta)0,50 €/ Km.

BARBACOAS O PARRILLADAS

Barbacoa Tradicional.....3,00 € /Persona
(IVA 10% no incluido)

(Costillas de Cerdo, Pinchos morunos de Pollo , Chorizos parrilleros, Morcilla Rondeña y "Papas Arrugás" con Mojo Picón)

Parrillada Ibérica.....5,50 € /Persona
(IVA 10 % no incluido)

(Secreto Ibérico, Pincho de presa con Mojo Rojo, Morcilla Ibérica, Lomo Ibérico especiado, Choricitos Parrilleros en Pan de Pueblo y "Papas Arrugás" con Mojo)

American´s Barbacoe.....8,00 € /Persona
(IVA 10 % no incluido)

(Hamburguesa de Angus, Salchichas Frescas, Costillar Salsa Barbacoa, Lomo de Buey, "Papas Arrugás" y Salsa Barbacoa)

Parrillada Argentina.....11,00 €/Persona
(IVA 10 % no incluido)

(Chorizos criollos, Entraña, Tiras de Asado, Lomo alto Argentino, Bifé de Chorizo, "Papas Arrugás" Salsa Criolla y Chimicurri)

CARMELA | **CATERING**

Duración aproximada 3 horas

El número definitivo de comensales para los servicios contratados de restauración, se reconfirmará con 5 días de