

Eventos Corporativos Cuarentaytrés

*cuarentaytrés*⁴³

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos, por lo que pueden sufrir variaciones según temporada.



enarentaytols



43

Cocktail

*cuarentaytres*⁴³

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos y de temporada, por lo que pueden sufrir variaciones según la temporada.

Cocktail opción 1

Referencias de finger food

Barquillo de tartar de atún rojo picante

Gofre de steak tartar

Croquetas de jamón ibérico Cuarentaytrés

Paquete de bebida

Vino Blanco: Ramón Bilbao Verdejo (Rueda)

Vino Tinto: Ramón Bilbao Crianza (Rioja)

Agua Cuarentaytrés, cerveza y refrescos.



Cocktail opción 2

Referencias de finger food

Barquillo de tartar de atún rojo picante

Gofre de steak tartar

Croquetas de jamón ibérico Cuarentaytrés

Pita de guiso de rabo y pesto de hierbas

Mini tortilla trufada y tartar de blanco cartagenero

Chocolate

Paquete de bebida

Vino Blanco: Ramón Bilbao Verdejo (Rueda)

Vino Tinto: Ramón Bilbao Crianza (Rioja)

Agua Cuarentaytrés, cerveza y refrescos.



Cocktail opción 3

Referencias de finger food

Barquillo de tartar de atún rojo picante

Gofre de steak tartar

Croquetas de jamón ibérico Cuarentaytrés

Pita de guiso de rabo y pesto de hierbas

Mini tortilla trufada y tartar de blanco cartagenero

Mini bao de carrillera de ternera guisada

Chocolate

& Estación de arroces

Arroz de chato o arroz de verduras

Paquete de bebida

Vino Blanco: Ramón Bilbao Verdejo sobre Lías (Rueda)

Vino Tinto: Ramón Bilbao Edición Limitada (Rioja)

Agua Cuarentaytrés, cerveza y refrescos.



Estaciones opcionales

Estación de atún

Sashimi de atún y chimichurri asiático
Dados de lomo atún rojo picantes

Cortador de jamón

Jamón 100% Ibérico cortado a mano por un profesional con pan tostado con tomate y aceite de oliva virgen extra

Estación "La Vermutería de Villa Massa"

Barra exclusiva con nuestros vermouths de Villa Massa: Tradizionale, Mediterranean Dry, Mediterranean Rosso

Patatas fritas
Encurtidos
Marineras
Mejillones en escabeche con patatas fritas
Gazpacho andaluz

Estación mexicana

Guacamole con totopos y pico de gallo
Ceviche Malote
Tacos de pollo con mole poblano
Sopes de cochinita pibil

Estación de sushi

2 Unidades por persona
Niguiris
Makis

Estación de ostras

Ostras Gillardeau servidas sobre hielo pilé y diferentes toppings a elegir (Ajo blanco & negro, Michirones, Ponzu...)

Estación de quesos artesanos

Quesos del mundo totalmente artesanos, con distintos panes y regañás, membrillo, fruta fresca y miel

Estación de pulpo a la cartagenera

Pulpo a la cartagenera acompañado de patatas ratte emplatado al momento.

Estación de coctelería 43

A **elegir dos** de las siguientes opciones:

Dolce Vitta

Licor 43, Vodka, zumo de fresa, albahaca, vinagre balsámico & lima

La Tribu

Ron Abuelo, fruta de la pasión, frambuesa & lima

Anahí

Pacharán Berezko, Vodka, Frutos Rojos & Espuma de manzana

Ginger 43

Licor 43, Ginger Ale & Lima

Comida / Cena

*cuarentaytres*⁴³

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos y de temporada, por lo que pueden sufrir variaciones según la temporada.

Menú opción 1

Entrantes

(A elegir una opción en común a todos los invitados)

Tataki de atún rojo "Fuentes", aguachile, papaya, manzana verde y cacahuetes

Salmorejo, esféricos de aceituna, pesto de hierbas frescas y bonito graso

Platos Principales

(A elegir una opción en común a todos los invitados)

Carrillera de cerdo ibérico, su jugo trufado y chirivía

Carrillera de vaca guisada, su jugo a la vainilla y chirivía

Merluza, su jugo a la brasa, guiso de guisantes y morcón

Postres

(A elegir una opción en común a todos los invitados)

Limón y Yuzu

Tarta cartagenera

Petit Fours



Paquete de bebidas

Vino Blanco: Ramón Bilbao Verdejo sobre Lías (Rueda)

Vino Tinto: Ramón Bilbao Edición Limitada (Rioja)

Licor 43 Original, Chocolate, Horchata & Crème Brûlée
Agua, cerveza, refrescos y café

Menú opción 2

Entrantes

(A elegir una opción en común a todos los invitados)

Ensalada de endivias de colores y perdiz escabechada

Tiradito de vieiras con ensalada cítrica de quinoa

Platos Principales

(A elegir una opción en común a todos los invitados)

Paletilla de cabrito glaseada, tomate semi seco, puré de cebolla asada, ajo confitado y patata

Solomillo de buey, perigord, cremosa de patata y crema agria, tupinambo confitado y su crujiente

Rodaballo, su pil-pil con ajada, patatas a la cartagenera y piparras

Postres

(A elegir una opción en común a todos los invitados)

Postre Asiático

Chocolate



Paquete de bebidas

Vino Blanco: Mar de Frades (Albariño)

Vino Tinto: Ramón Bilbao Reserva (Rioja)

Licor 43 Original, Choco, Horchata & Crème Brûlée

Agua, cerveza, refrescos y café

Barra Libre

cuarentaytrés ⁴³

Barra libre

Paquete de bebida

Ginebras

Martin Millers & Beefeater

Rones

Ron Abuelo Añejo & Havana Especial

Whiskies

Ballantines & Four Roses

Vodkas

Absolut & Smirnoff

Cócteles

Paloma

(Tequila Buen Amigo, Lima & Soda de Pomelo Fever Tree)

Agua, cerveza & refrescos

Paquete de bebida premium

Ginebras

Martin Miller's Westbourne & Monkey 47.

Rones

El Abuelo 7 & Havana 7

Whiskies

Yellow Rose Rye & Chivas 12

Vodkas

Wyborowa

Cócteles

Paloma

(Tequila Buen Amigo, Lima & Soda de Pomelo Fever Tree)

Gin Coffee & Tonic

(Martin Miller's, Licor 43 Baristo, expresso & tónica Fever Tree)

Marrakech

Gin Martin Miller's, zumo de zanahoria, crema de coco, lima & "ras el hanout"

Agua, cerveza & refrescos

Recena

Surtido de sándwiches

Fruta fresca

Mini hamburguesas

Confirmación de reservas, pagos y términos

Se requiere un depósito no reembolsable de 500€, que deberá pagarse vía transferencia bancaria.

Importe restante:

100 % del presupuesto (Descontando el depósito) 1 semana antes del evento.

Todos los depósitos son no reembolsables.

Variación número de invitados: Se aceptará una disminución máxima del 25% en el número de personas contratadas si se comunica con una antelación de 1 semana.

Para calcular el número final mínimo de invitados se tomará el número confirmado mediante notificación por escrito 1 semana antes de la celebración del evento. No se permitirán más disminuciones en las cifras después de esta fecha.

Todas las cancelaciones y modificaciones deben ser confirmadas por escrito.

Todos nuestros precios son IVA incluido

Contacto

Equipo Comercial

+34 608 552 486

hola@cuarentaytres.com

www.cuarentaytres.com

C/ Muelle Alfonso XII S/N

30201 Cartagena (España)

