



Catering

**Plaza Corral del Rey**





# Catering Plaza Corral del Rey

## Trayectoria y cocina reconocidas...

La trayectoria, buen hacer y buena cocina del **Restaurante - Asador Corral del Rey** de Trujillo, sirve como base para nuestro servicio de Catering. Una afamada cocina bajo las directrices de cocineros de renombre son el sello de calidad y garantía de nuestros servicios.

Una amplia oferta de materias primas: aceites, excelentes y variados quesos, vinos, carnes que pastan siguiendo unas pautas seculares, sus frutas, mieles, jamones y chacinas, dulces y condimentos...



Al frente, Antonio Sánchez, Jefe de cocina y Chef ejecutivo: lleva en el mundo culinario desde los 14 años, formado en grandes restaurantes de Menorca, Benidorm, Alicante, Ibiza, Lanzarote, Madrid...

Y como ayudantes de cocina María Sánchez y Jorge Sánchez, jóvenes e incansables, comprometidos con su trabajo con un enorme espíritu de superación y de gusto por hacer bien las cosas.

Tradición familiar culinaria al servicio de nuestros clientes.



**Antonio Sánchez**  
Jefe de Cocina



**María Sánchez**  
1º Ayudante de Cocina



**Jorge Sánchez**  
Departamento de Gestión



# Catering Plaza Corral del Rey

## Un amplio abanico de posibilidades...

La atención personalizada, el cuidado del detalle, el esmerado servicio y la ejecución impecable de una actualizada cocina tradicional, hace que **Catering Plaza Corral del Rey** sea referencia obligada en toda celebración, evento empresarial o boda que se celebra en Extremadura.



Tanto si quiere un catering de empresas que resuelva un desayuno, un cóctel, una reunión, un almuerzo... como si necesita un catering para particulares para una reunión familiar, una celebración o cualquier otro evento, **Catering Plaza Corral del Rey** le ofrece el mejor resultado al precio más competitivo.

## Servicios



### Celebraciones

Celebraciones de todo tipo: Bodas, comuniones, bautizos, cumpleaños, despedidas de soltero...



### Eventos Cinegéticos

Catering para Monterías, jornadas de caza, eventos realizados en el campo,...



### Eventos Coctails

La mejor selección y calidad en cócteles de recepción, presentación de productos...



### Eventos para Empresas

Almuerzos y cenas de empresa, coctails para congresos, ferias, exposiciones...



### Degustaciones

Realizamos todo tipo de degustaciones, catas de ibéricos, vinos de la region...



### Servicio a Domicilio

Almuerzos y cenas a domicilio con o sin servicio de camarero.



Catering  
**Plaza Corral del Rey**

# NUESTRA CARTA



# Aperitivos

## **Embutidos y Quesos**

Jamón Ibérico de bellota DO

Lomo ibérico de bellota DO

Queso de Oveja puro

Torta de Oveja DO

## **Tartaletas**

Tartaletas de Ensaladilla de Gambitas

## **Volovanes**

Volován relleno de salmón ahumado, queso y huevas de lumpo

Volován relleno de paté ibérico y huevo hilado

Volován relleno de ajos fresco, champiñones y gambas

## **Cucharaditas**

Cucharita de Zorongollo con Ventresca

Champiñón relleno de gambas

Plátano con bacon

Alcachofita salteada con jamón ibérico

## **Brochetas**

Brocheta de jamón con melón

Brocheta de pollo marinado al curry

Brocheta de gambón en tempura

Brocheta de tomate cherry mozzarella

Brocheta de pulpo a Feira



### **Gazpachos**

Gazpacho de tomate  
Gazpacho de fresa  
Sopa fría de melón con virutas de jamón  
Ajo blanco  
Vichysoisse

### **Croquetas**

Croquetitas de perdiz y setas  
Croquetitas de jamón ibérico de bellota  
Croquetitas de bacalao  
Croquetitas de jamón ibérico y torta del casar  
Croquetitas de boletus  
Bocaditos de blanco de puerro y langostino

### **Tostas**

Mini tosta de salmón ahumado y queso crema  
Mini tosta de pisto de calabacín y bacalao gratinado  
Canapé de jamón, aguacate y tomatito cereza a la vinagreta de piñones  
Mini tosta de rulo de cabra y confitura de higo  
Mini tosta de rulo de cabra y cebolla caramelizada  
Rollitos de salmón, rúcula y queso crema  
Mini tosta de puerro y langostino gratinada  
Tosta de pastel de cabratxo  
Tosta de hamburguesa de ternera con parmesano y rúcula  
Tosta de queso frito con mermelada de frutos rojos



## Ensaladas

Ensalada fresca de bogavante y vinagreta de piñones

Ensalada de aguacate, jamón ibérico de bellota y tomatito cereza con vinagreta de tomate fresco

Ensalada tropical (Selección de lechugas, tomatito cherry, dátiles, nueces, piña tropical, aguacate y langostinos)

Ensalada de canónigos, gulas y gambón al ajillo

Ensalada de gambitas y bonito del norte en escabeche

Ensalada de pimientos asados, con ventresca de bonito y gambón a la plancha.



Catering  
**Plaza Corral del Rey**

## Sopas y Cremas

Ajo blanco de piñones/almendras con melón

Gazpacho rojo de tomate

Sopa fría de melón con langostinos

Crema de carabineros

Bisqué de cangrejos

Sopa fría de puerros y calabacín





## Pescados y Mariscos

Lomo de merluza de pincho a la bilbaína

Bacalao especial "corral del rey"

Cóctel de langostinos y piña tropical

Gambitas de Huelva cocidas al Laurel

Lomo de Merluza y salsa de gambitas

Popietas de lenguado relleno de gambas y salsa de berberechos

Medallones de Rape negro con salsa americana

Suprema de Mero Marinera

Lomo de merluza a la donostierra con carabinero al horno

Lomo de lubina salvaje con salsa de berberechos

Lomo de salmón noruego poché con salsa de gambas

Besugo al horno

Mero asado con habas aderezadas

Bacalao asado con vinagreta de guindillas

Mero asado con crema de patata y cilantro



## Carnes

Paletilla de cordero lechal asada

Paletilla de cabrito al tomillo

Lomo de buey al carbón de encina

Solomillo de buey al carbón de encina

Solomillo de ternera retinta al carbón de encina

Solomillo de ternera blanca lechal con bogavante

Solomillo de ternera blanca lechal al carbón de encina

Solomillo de cerdo ibérico asado con puré de manzana

Solomillo de retinto sobre fondo de vino tinto

Carrillada ibérica



## Postres

Postre especial del chef Nata fría, bizcocho borracho con ron miel y finas natillas a la canela)

Hojaldre de manzana templado con helado y coulis de frutos rojos silvestres

Brownie de chocolate con helado de vainilla de Tahití

Selección de postres

Tarta nupcial

Tartita de almendra y piñones

Bomba de chocolate sobre coulis de frutos rojos

Bombones de higo macerados



# Monterías

Alubias pintas con perdiz

Alubias blancas con manitas y rabo de cerdo

Alubias blancas con almejas

Frite de cordero

Frite de cabrito

Rabo de toro estofado con boletus

Solomillo de venado estofado al vino tinto

Jarrete de ternera estofada

Asados (cordero lechal, cabrito y cochinitillo)

Arroz con conejo y alcachofas

Arroz marinero

Fideuá de chipirones y gambón

Migas con torreznos

Cocido de garbanzos



Catering  
**Plaza Corral del Rey**

# Menú Especial 1

Aperitivos de entrada

Crema de carabineros al Pernod

Solomillo de ternera retinta a la parrilla y tomatito relleno de guisantes

Postre especial (Nata fría, bizcocho borracho con ron miel y  
finas natillas a la canela)



Catering  
**Plaza Corral del Rey**

## Menú Especial 2

### Aperitivos de entrada

Láminas de bacalao confitado en aceite de Oliva sobre pisto de calabacín al Alioli (suave)

Paletilla de cordero lechal asado al horno con patatitas panaderas y tomatito asado a la provenzal

Brownie de chocolate y helado de vainilla de Tahití



Catering  
**Plaza Corral del Rey**

## Menú Especial 3

### Aperitivos de entrada

Lomo de merluza de pincho a la bilbaína y gambón al ajillo

Solomillo de buey a la parrilla con patatitas panaderas y  
tomatito asado a la provenzal

Postre especial (Nata fría, bizcocho borracho con ron miel  
y finas natillas a la canela)



Catering  
**Plaza Corral del Rey**

## Menú Especial 4

### Aperitivos de entrada

Ensalada fresca de bogavante y vinagreta de piñones

Solomillo de ternera lechal, relleno de cabrales y fina crema  
de torta del casar

Tartita de manzana con helado y coulis de frutos rojos silvestres





Catering  
**Plaza Corral del Rey**

## Menú Especial 5

### Aperitivos de entrada

Ensalada fresca Tropical (Selección de lechugas, tomatitos cereza, dátiles, nueces, piña tropical, aguacate y langostinos)

Lomo de buey al carbón de encina con trigueros y tomatito horneado

### Selección de postres

Tartita nupcial



Catering  
**Plaza Corral del Rey**

## Menú Especial 6

Aperitivos de entrada

Crema fina de puerros y apio verde con gambitas al vapor

Solomillo de ternera blanca lechal con bogavante

Selección de postres

Tartita nupcial



Catering  
**Plaza Corral del Rey**

## Menú Especial 7

Aperitivos de entrada

Bisqué de nécoras con picatostes

Paletilla de cabrito asado con patatitas y tomatito horneado

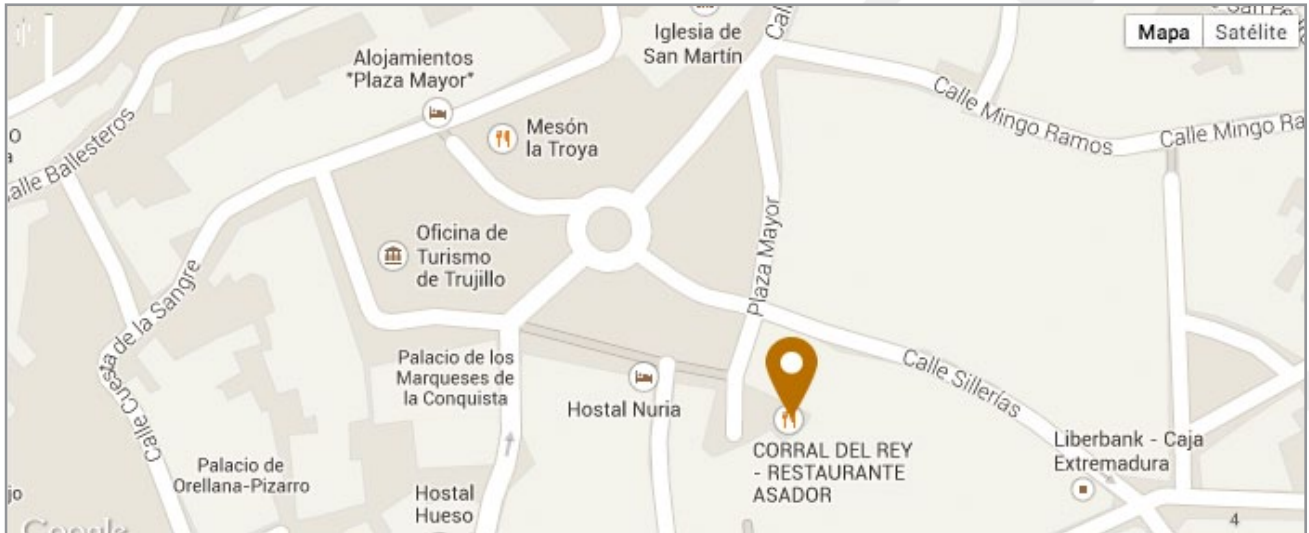
Selección de postres

Tartita nupcial



# Catering Plaza Corral del Rey

Contacte con nosotros...



# Catering Plaza Corral del Rey

## Catering Plaza Corral del Rey

Plazuela Corral del Rey, 2

Trujillo (Cáceres)

Teléfono: 927 323 071

Movil: 608 395 739

[info@plazacorraldelrey.com](mailto:info@plazacorraldelrey.com)

[www.plazacorraldelrey.com](http://www.plazacorraldelrey.com)