BONITA CATERING

BODAS · EVENTOS CORPORATIVOS · COCINA DE AUTOR

MENÚ GOURMET BBQ PREMIUM

Experiencia a la brasa en vivo con cortes seleccionados, mariscos y acompañamientos gourmet.

ENTRANTES

Mini Hamburguesas Artesanales de Ternera
Elaboradas con carne seleccionada de pasto, queso fundido y delicado pan brioche de mantequilla.

Tacos de Cerdo a la Brasa con Manzana & Pico de Gallo
Tortillas de maíz con carne de cerdo crujiente marcada a la parrilla, finas láminas de manzana fresca y suave pico de gallo tradicional.

CARNES & MARISCOS A LA PARRILLA

Lomo de Ternera Fresca de Mercado
Corte noble madurado a la brasa de carbón, trinchado al momento y sazonado con escamas de sal marina.

Costillas de Cerdo Glaseadas al Bourbon
Costillar tierno cocinado a baja temperatura y lacado con nuestra salsa barbacoa artesanal al Bourbon.

Alitas de Pollo Crujientes estilo Buffalo
Bañadas en una cremosa salsa barbacoa especiada con el toque justo de picante.

Gambones a la Brasa en Mantequilla de Ajo & Vino Blanco
Salteados en directo con mantequilla clarificada, ajo crujiente, vino blanco de la tierra y perejil fresco.

GUARNICIONES & SALSAS

Salsa Chimichurri Artesanal
Elaborada en casa con hierbas frescas, ajo, guindilla suave y aceite de oliva virgen extra.

Patatas Asadas "Jack Potatoes"
Horneadas al rescoldo del carbón, acompañadas de crema agria y cebollino recién cortado.

Verduras de la Huerta a la Parrilla
Selección de vegetales de temporada del Valle del Guadalhorce marcados a la leña.

Mazorcas de Maíz Dulce a la Mantequilla
Asadas a la brasa con toque de mantequilla salada fundida.

BUFFET DE ENSALADAS

Selección de Dos Ensaladas Frescas de Temporada
Dúo de ensaladas de la huerta preparadas con brotes tiernos, frutas locales y aliños artesanales de la casa.