



NOREMASALINAS
CATERING

NAVIDAD HOME EXPERIENCE
CARTA DE PLATOS Y APERITIVOS



ENTRANTES PARA COMPARTIR (5 - 6 PERSONAS)

BANDEJA DE JAMÓN IBERICO CON PICOS DE JEREZ 500 GR/43€

SURTIDO DE IBÉRICOS CON PICOS DE JEREZ 500 GR/46€

BANDEJA DE QUESOS CON PANES VARIADOS 500 GR/28€

BANDEJA DE SALMÓN AHUMADO CON BLINIS Y CREME FRAICHE
CON CEBOLLINO 250 GR/35€

BANDEJA DE FOIE MI CUIT CON MANGO CHUTNEY Y TOSTADITAS
DE BRIOCHE 200/300GR 28€/42€

ENSALADILLA RUSA \$9€/RACIÓN

STEAK TARTAR CON TOSTADITAS DE BRIOCHE 150 GR/22€

TARTAR DE SALMÓN MARINADO CON GOYZA CRUJIENTE DE SÉSAMO
25€/RACIÓN

MINI TORTILLITAS DE PATATA CON CEBOLLA CARAMELIZADA CON
ALIOLI DE TRUFA NEGRA 12 UNIDADES/22€



SALPICÓN DE MARISCO A LA NARANJA - CONSULTAR PRECIO

GILDAS 6 UNIDADES/12,50€

TORREZNOS 6€/UNIDAD

ROLLITO CRUJIENTE DE PATO CON SALSA DE CIRUELAS - 24 UNIDADES/28€

PASTELA DE PERDIZ CON ALMENDRAS ESCARCHADAS - 24 UNIDADES/28€

ROLLITO DE BRESAOLA RELLENO DE ENSALADA DE RÚCULA - 24 UNIDADES/28€

CON PIÑONES Y PARMESANO 12 UNIDADES/18€

CROQUETITAS DE JAMÓN IBERICO - 10 UNIDADES 9€/RACIÓN

CROQUETITAS DE MARISCO 10 - 10 UNIDADES 10 €/RACIÓN

CROQUETITAS DE BOLETUS - 10 UNIDADES 9€/RACIÓN

FOCACCIA DE TORTA DE CASAR CON CEBOLLA CARMELIZADA

GRAMOS/33€



PRIMEROS PLATOS

CREMA DE BOLETUS CON VIRUTAS DE JAMÓN 1 LITRO/ 4 RACIONES 18€

CREMA DE MARISCOS 1 LITRO/4 RACIONES 20€

CREMA DE CALABAZA Y MANZANA CON VIRUTAS DE JAMÓN 1 LITRO/ 18€ 4 RACIONES

ENSALADA DE MICUIT DE FOIE CON VINAGRETA DE MIEL Y PIÑONES 15€/PERSONA

ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA CON CROSTONES DE TORREZNOS - CONSULTAR PRECIO

LASAÑA DE STROGONOFF DE POLLO - CONSULTAR PRECIO

LASAÑA DE MARISCOS CON VINAGRETA MARISQUERA Y VERDURITAS DE TEMPORADA- CONSULTAR PRECIO

SEGUNDOS PLATOS

CARRILLERA IBÉRICA CON SALSA DE VINO TINTO Y CREMA FINA DE PATATA TRUFADA 19.50€/PERSONA

MELOSO DE BUEY CON BOLETUS CON SALSA DE VINO TINTO Y CREMA FINA DE PATATA TRUFADA 20€/PERSONA

SOLOMILLO DE BUEY CON PATATITAS CON SALSA DE VINO TINTO 25€/PERSONA

PASTEL DE COCHINILLO CONFITADO CON PATATAS A LA VAINILLA Y PERAS ASADAS *CONSULTAR PRECIO

TIMBAL DE TAGINE DE PICANTÓN CON LIMÓN CONFITADO Y ACEITUNAS VERDES CON CUS CUS ROYALE 19€/PERSONA

JARRETE DE CORDERO AL HORNO EN SU PROPIO JUGO CON MELANGE DE VERDURITAS DE TEMPORADA Y PATATITAS NUEVAS 20€/RACIÓN

VIEIRAS A LA PLANCHA SOBRE RAGOUT DE PATATAS CON PUERRO *CONSULTAR PRECIO



OTRAS GUARNICIONES

LOMBARDA DE NAVIDAD

COLES DE BRUSELA DULCE Y LIGERAMENTE PICANTE CON LIMÓN Y GRAN PADANO
RALLADO *CONSULTAR PRECIO

CEBOLLITAS FRANCESAS CAMELIZADAS - 12€/500GR

COMPOTA DE MANZANA - 12€/10 RACIONES

PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS *CONSULTAR PRECIO

ARROZ DE FRUTOS SECOS Y OREJONES - 3,50€/RACIÓN



POSTRES

BANOFFEE DE CRUMBLE DE PECANA, PLÁTANO, DULCE DE LECHE, Y CHANTILLY DE CAFÉ CON CACAO ESPOLVOREADO 8€/UNIDAD

PASTEL DE CHOCOLATE NEGRO SIN HARINA CON COULIS DE FRAMBUESA 36€/8 RACIONES

CHEESECAKE DE CALABAZA 8€/UNIDAD

CHEESECAKE DE QUESO MANCHEGO CON MEMBRILLO 8€/UNIDAD

CHEESECAKE DE FRUTA DE LA PASIÓN 8€/UNIDAD

TURRÓN DE CHOCOLATE CON ALMENDRA 30€/6 RACIONES

GALLETAS DE JENGIBRE Y RELLENAS DE CREMA DE TURRÓN BANDEJA DE 18 UNIDADES/28€

PANETTONE DE CHIP DE CHOCOLATE CON CARAMELO SALADO *CONSULTAR DISPONIBILIDAD





VINOS Y CAVA

CONSULTAR PRECIOS

VINO BLANCO

VEGALGAR

D.O. RUEDA

PRECIO

VINO TINTO

RAMÓN BILBAO RESERVA

D.O. RIOJA

CAVA

PAGO DE THARSYS

BRUT NATURE



CÓCTELES TO GO NOREMA EXPERIENCE “MIXOLOGY”

PALOMA DE NAVIDAD

zumo de pomelo rosa, lima, tónica,
jarabe de romero, tequila, y granada de
guarnición

1 litro - 28€/5 personas

FRENCH KISS

zumo de naranja sanguínea, vodka,
zumo de lima, jarabe de romero, cava
½ litro + 1 botella de cava/6 personas

33€

LEMON DROP

zumo de limón natural, azúcar glacé,
vodka, verbena de limón

1 litro - 33€/7 personas

CONDICIONES

CONDICIONES PEDIDOS NAVIDAD 2024

Nuestros precios son IVA no incluido.

-Para realizar el pedido es necesario escribir un email a: norema@noremasalinas.com. La elección de primeros y segundos platos tendrá que ser igual para todos los invitados.

-Podrá modificarse el número de invitados hasta 3 días antes de la fecha de pedido. La cancelación o reducción de invitados el día anterior o el mismo día del evento no surtirá efecto y se cobrará el importe íntegro acordado.

-Para efectuar la reserva es necesario el 50% del pago y el resto del pago 3 días antes del evento

-Los pedidos para el 24 de diciembre serán aceptados hasta el día 16 de diciembre. (Salvo que por volumen de trabajo se cierre la fecha)

-Los pedidos para el 31 de diciembre serán aceptados hasta el día 20 de diciembre. (Salvo que por volumen de trabajo se cierre la fecha)

-Se entregará en menaje desechable o en recipientes aptos para calentar para aquellos casos que lo requieran. Incluimos instrucciones sencillas.

-El horario de entrega será el 24 y el 31 de diciembre de 9 a 12 hs en nuestras instalaciones o de 10 a 12hs en la zona Bernabéu

-El coste de entrega será de 25€ en Madrid capital en el horario indicado. Otras zonas consultar.

-Los pedidos que superen los 250€ tendrán transporte GRATUITO, en Madrid capital. Otras zonas consultar.

-Domingos y festivos permanecemos cerrados.

CONTACTO

Correo: norema@noremasalinas.com

Whatsapp : 630 68 1 567

¡GRACIAS!



Norema Salinas

norema@noremasalinas.com

650.37.27.43

www.noremasalinas.com



Avda. Pirineos, 25 Nave 17. San Sebastián de los Reyes. Madrid | 91 567 22 92