



## IV) Vinos españoles o vinos de Honor y Coctel

Para las **categorías 7, 8 y 9**, el servicio del personal será en barra o/y en línea.

Para las **categorías 10 y 11**, el servicio constará de 1 mesa redonda y 1 camarero por cada 25 personas, 1 cocinero y 2 ayudante para la estación de arroces y 1 cocinero y 2 ayudantes para el catering.

### ≠ Servicio especial **Categoría 7** (5,00€ IVA no incluido)

┆ **Dos opciones de catering a elegir entre veinte.** De cada una de las seleccionadas se ofrecerán dos unidades a cada comensal.

- 1- Patatas fritas
- 2- Frutos secos
- 3- Tortilla de patatas
- 4- Saladitos de sobrasada
- 5- Aceitunas
- 6- Mini pizzas
- 7- Saladitos de jamón
- 8- Saladitos de queso
- 9- Saladitos de salchichas
- 10- Hojaldrados de tomate y orégano
- 11- Artesanito de tortilla
- 12- Mini croquetas
- 13- Mini palomitas de pollo
- 14- Mini flamenquín
- 15- Mini rollito de primavera con salsa agridulce
- 16- Mini patatas rellenas
- 17- Mini saquito de carne con 3 salsas
- 18- Daditos de pollo con salsa barbacoa
- 19- Mini Nuggets de pollo
- 20- Mini san Jacobos

┆ **Tablas de Quesos o bien dos de las veinte opciones de catering** De cada una de las seleccionadas se ofrecerán dos unidades a cada comensal.

┆ **Tablas de Jamón, lomo, chorizo y salchichón o bien dos de las veinte opciones de catering.** De cada una de las seleccionadas se ofrecerán dos unidades a cada comensal.

┆ **Bebidas:** Cerveza, vinos región de Murcia (tinto, blanco o rosado), refrescos de cola, limón o naranja, agua.

┆ **Pan y rosquillas.**

### ≠ Servicio especial **Categoría 8** (7,00€ IVA no incluido)

┆ **Dos opciones de catering a elegir entre veinte.** De cada una de las seleccionadas se ofrecerán dos unidades a cada comensal.

- 1- Saladitos de jamón



## Carta De Cóctel y Vinos



Universidad  
Politécnica  
de Cartagena

- 2-Mini pizzas
- 3-Aceitunas
- 4-Patatas fritas
- 5-Saladitos de queso
- 6-Mini ensaladillas
- 7-Mini croquetas
- 8-Mini saladitos de salchicha
- 9-Palomitas de pollo
- 10-Canapé de sobrasada con miel
- 11-Mini san Jacobos
- 12-Mini flamenquines
- 13-Canapé de queso
- 14-Mini rollito de primavera con salsa agridulce
- 15-Canapé de jamón y queso
- 16-Mini jamoncitos
- 17-Pulguita de chorizo
- 18-Dátiles con bacón
- 19-Pulguita de pimientos y queso
- 20-Delicias de jamón y queso

- ┆ **Tablas de Quesos o bien dos de las veinte opciones de catering.** De cada una de las seleccionadas se ofrecerán dos unidades a cada comensal.
- ┆ **Tablas de Jamón, lomo, chorizo y salchichón o bien dos de las veinte opciones de catering.** De cada una de las seleccionadas se ofrecerán dos unidades a cada comensal.
- ┆ Bebidas: Cerveza, vinos región de Murcia (tinto, blanco o rosado), refrescos de cola, limón o naranja, agua.
- ┆ Pan y rosquillas.

### ≠ Servicio especial **Categoría 9 (10,00€ IVA no incluido)**

- ┆ **Dos opciones de catering a elegir entre veinte.** De cada una de las seleccionadas se ofrecerán dos unidades a cada comensal.
  - 1-Tacos de tortilla
  - 2-Finger de pollo con salsa de queso
  - 3-Crujientes de jamón
  - 4-Bocaditos de morcilla
  - 5-Mini marineras
  - 6-Mini pizza romana
  - 7-Samosas rellenas
  - 8-Piruleta campera
  - 9-Canapé de tomate y queso de cabra
  - 10-Croquetas de jamón
  - 11-Patatas fritas con salsa de queso, mostaza y miel
  - 12-Cucharilla de ensaladilla con salsa tártara
  - 13-Bocaditos marineros con salsa agria
  - 14-Mejillón en tempura



## Carta De Cóctel y Vinos



Universidad  
Politécnica  
de Cartagena

- 15-Croquetas de bacalao
- 16-Mini muslitos con salsa alioli
- 17-Empanada de la tierra
- 18-Delicias de jamón y queso
- 19-Mini flamenquines
- 20-Mini pizzas

- ┆ **Tablas de Quesos o bien dos de las veinte opciones de catering.** De cada una de las seleccionadas se ofrecerán dos unidades a cada comensal.
- ┆ **Tablas de Jamón, lomo, chorizo y salchichón o bien dos de las veinte opciones de catering.** De cada una de las seleccionadas se ofrecerán dos unidades a cada comensal.
- ┆ Bebidas: Cerveza, vinos región de Murcia (tinto, blanco o rosado), refrescos de cola, limón o naranja, agua.
- ┆ Pan y rosquillas.

### ≠ Servicio especial **Categoría 10 (15,00€ IVA no incluido)**

- ┆ **Cuatro opciones de catering a elegir entre veinte.** De cada una de las seleccionadas se ofrecerán dos unidades a cada comensal.
  - 1-Almendras al curry
  - 2-Bolitas de mozzarella con pesto
  - 3-Taco de tortilla con cebolla caramelizada
  - 4-Mejillones a la vinagreta
  - 5-Pincho de requesón con membrillo
  - 6-Rollito de paté con cebolla frita
  - 7-Surtido de croquetas caseras
  - 8-Alcachofa en tempura con vinagreta de miel
  - 9-Arbolitos de cangrejo
  - 10-Rulo de salmón y productos de la huerta
  - 11-Canapé de morcilla
  - 12-Vasitos de crema de temporada
  - 13-Profiteroles rellenos de queso azul, sal maldon y crujiente de caramelo
  - 14-Tosta de salmón marinado con vinagreta de tápenas
  - 15-Barquilla de aguacate con huevo marinero
  - 16-Mini risotto de jamón
  - 17-Tartar de remolacha y queso azul
  - 18-Empanadillas chinas de setas y verduras
  - 19-Hojaldre con tomates secos y mascarpone
  - 20-Papas arrugadas con mojo
- ┆ **Estación de quesos con cortador** (cuatro quesos de la Región de Murcia, dos quesos nacionales y dos quesos internacionales) o bien cuatro de las veinte opciones de catering. De cada una de las seleccionadas se ofrecerán dos unidades a cada comensal.
- ┆ **Estación de Jamón con cortador** (un pernil al horno y un jamón reserva chato murciano) o bien cuatro de las veinte opciones de catering. De cada una de las seleccionadas se ofrecerán dos unidades a cada comensal.



## Carta De Cóctel y Vinos



Universidad  
Politécnica  
de Cartagena

- ┆ Bebidas: Cerveza, vinos región de Murcia (tinto, blanco o rosado), refrescos de cola, limón o naranja, agua.
- ┆ Pan y rosquillas
- ┆ Estación de cafés.
- ┆ **Cuatro opciones a elegir de la estación de postres** (tres unidades por comensal):  
**1-Tarta de queso con miel de caña, 2-Falso tiramisú, 3-Muerte por chocolate, 4-Tarta de la abuela, 5-Bombón de Navidad, 6-Delicia de turrón, 7-brownie, 8-panacota, 9-flan de café negro**

### ≠ Servicio especial **Categoría 11 (21,00€ IVA no incluido)**

- ┆ **Cuatro opciones de catering a elegir entre veinte.** De cada una de las seleccionadas se ofrecerán dos unidades a cada comensal.
  - 1-Taco mejicano con atún y verduras en teriyaki
  - 2-Empanada gallega de bacalao y pasas
  - 3-Salmorejo de frutas de temporada
  - 4-Surtido de ibéricos: chorizo y salchichón
  - 5-Mini hamburguesas de ternera con alioli de queso azul
  - 6-Delicias de carabinero
  - 7-Bolitas de mozzarella con membrillo y salsa de cítricos
  - 8-Higos rellenos de foie y avellanas
  - 9-Taco de tortilla con cebolla caramelizada
  - 10-Fajita de costilla asada y compota de manzana
  - 11-Bocaditos de pimientos de piquillo y queso
  - 12-Queso camembert con cebolla roja caramelizada
  - 13-Hojaldres de queso de cabra y jamón ahumado
  - 14-Surtido de croquetas caseras
  - 15-Tartaleta de salmón con encurtidos
  - 16-Delicias de mozzarella con chutney de tomate, almendras y sésamo.
  - 17-Piruletas de queso de Mahón
  - 18-Tartaletas de setas y ajetes
  - 19-Canapé de paté y mejillones
  - 20-Cucuruchos de paté de langostinos
- ┆ **Estación de quesos con cortador** (cuatro quesos de la Región de Murcia, dos quesos nacionales y dos quesos internacionales) o bien cuatro de las veinte opciones de catering. De cada una de las seleccionadas se ofrecerán dos unidades a cada comensal.
- ┆ **Estación de Jamón con cortador** (un pernil al horno y un jamón reserva chato murciano) o bien cuatro de las veinte opciones de catering. De cada una de las seleccionadas se ofrecerán dos unidades a cada comensal.
- ┆ **Estación de Arroces elaborados con arroz de Calasparra**
  - ✓ Arroz y verduras
  - ✓ Arroz con conejo y costillas
  - ✓ Caldero Cartagenero



## Carta De Cóctel y Vinos



Universidad  
Politécnica  
de Cartagena

- | Bebidas: Cerveza, vinos región de Murcia (tinto, blanco o rosado), refrescos de cola, limón o naranja, agua.
- | Pan y rosquillas
- | Estación de cafés.
- | **Cuatro opciones a elegir de la estación de postres** (tres unidades por comensal): **1-** Tarta de queso con miel de caña, **2-**Falso tiramisú, **3-**Muerte por chocolate, **4-**Tarta de la abuela, **5-**Bombón de Navidad, **6-**Delicia de turrón, **7-**brownie, **8-**panacota, **9-**flan de café negro