



MASIA EL TEULAR  
· EVENTOS ·



La Seu  
Catering y Hostelería

Se encuentra en Sueca. El Teular, alberga un edificio histórico de arquitectura industrial, construido en 1933 dentro de sus 7.500 metros cuadrados de parcela, una antigua fábrica de ladrillos y tejas situado muy cerca del mar, en pleno Parque Natural de la Albufera en el término municipal de Sueca y muy próximo a la ciudad de Valencia.



El Teular dispone dentro de sus instalaciones de diferentes espacios para desarrollar diversas actividades que pueden llegar a ser complementarias. La primera planta de la nave principal está destinada a Eventos. Esta sala diáfana tiene una superficie de más de 400 m<sup>2</sup> con capacidad de albergar un aforo de 250 personas. Adyacente a esta sala existe una terraza orientada al este de 150 m<sup>2</sup> además de dos balcones orientados al norte y al oeste, que ofrecen unas excelentes vistas sobre el entorno exterior y desde donde se puede disfrutar de las increíbles puestas de sol en los arrozales.





MASIA EL TEULAR  
· EVENTOS ·



La Seu  
Catering y Hostelería

## **1.- MENÚ SENTADOS**

### **COCKTAIL DE BIENVENIDA COMÚN A TODOS LOS MENÚS**

*Refrescos, Cervezas, Vermouth, Manzanilla, Vino Blanco y Tinto*

*Virutas de Jamón Ibérico de Recebo con Lomos de Pan con Tomate Catalana  
Dados de Queso Curado*

#### **Frío:**

*Cucharita China de Crepe de Piña del Monte con Mousse de Queso Fresco*

*Brocheta de Pulpo con Patata Gallega y Aceite de Pimentón de La Vera*

*Brocheta de Perlas de Melón con Virutas de Jamón Ibérico*

*Brocheta de Dados de Salmón Natural con Alcaparrones*

*Montadito de Foie Mi-Cuit con Cebolla Caramelizada y Sal Maldon*

*Cucuruchos de Queso Idiazábal con Polvo de Jamón Ibérico*

#### **Caliente:**

*Saquitos de Pasta Filo con Queso de Cabra y Verduras*

*Brocheta de Langostino Grillé Albardado con Bacon y Salsa Tártara*

*Croquetas de Arroz, Calamar, Tinta Negra y All i Oli*

*Brocheta de Solomillo Ibérico*



## **LISTADO PIEZAS COCKTAIL**

---

### **Frío**

*Brocheta de Matrimonio de Langostino Frío con Salsa Mimosa*  
*Brocheta de Tomate Cereza, Boquerón, Mozzarella y Aceite de Albahaca*  
*Cucharita China de Bolitas de Queso con Pistacho y Almendra*  
*Cucharita China de Creppe de Salmón con Mascarpone*  
*Cucharita China de Carpaccio de Buey Relleno de Cebolla , Pimiento y Parmesano*  
*Cucharita China de Bombones de Foie al Calvados*  
*Montadito de Foie con Mermelada de Pétalos de Rosa*  
*Montadito de Sobrasada con Huevo de Codorniz Frito*  
*Chupito de Gazpacho de Fresón*  
*Chupito de Gazpacho de Cerezas*  
*Chupito de Crema de Boletus*  
*Chupito de Crema de Verduras*

### **Caliente**

*Mini Brocheta de Pollo y Piña con Teriyaki*  
*Trío de Crujientes de Langostino*  
*Mini Hamburguesa*  
*Brocheta de Solomillo de Ternera Argentina con Sal Maldon*  
*Dátiles con Bacon*  
*Mini Croquetas de Jamón Ibérico y de Cocido*  
*Brocheta de Tataki de Atún*

### **Buffets**

*Buffet de Quesos*

*Degustación de Arroces*

- 1 Tipo de Arroz*
- 2 Tipos de Arroces Tipos*

*Paella Valenciana, Arroz a Banda, Arroz Negro, Arroz de Pato y Boletus,  
Arroz de Verduras, Fideuà de Verduras, Fideuà de Marisco*

*Sushi*

*Corner "Vermutería": Chips de Yuca, cortezas, banderillas, aceitunas, altramosos*

*Bodegón de Ibéricos (Jamón, Lomo, Salchichón, Chorizo) acompañado de pan con tomate*

*Buffet de ostras en directo con variedad de aliños (mínimo 140 ostras)*

*Rincón de Cervezas variadas en carretilla*



MASIA EL TEULAR  
· EVENTOS ·



Catering y Hostelería

## 1.- MENÚ SENTADOS

### MENU 1 (ARROCES)

*Picaditas en Centro Mesa:*

*Carpaccio de Pulpo con Espuma de All i Pebre*

*Tomate Valenciano y Ventresca*

*Timbal de Escalibada con Anchoas o Timbal de Esgarraet de Pimiento Asado y Bacalao con Mojama*

\* \* \*

*Sorbete de Limón al Cava, Agua de Valencia, Mandarina o Mojito*

\* \* \*

*Dúo de Arroces: Paella Valenciana de Pollo, Conejo y Caracoles y Arroz de Pato y Boletus*

\* \* \*

*Tarta Nupcial "Los Tres Chocolates"*

\* \* \*

#### **Bodega:**

*Vino Blanco Miracle de Bodegas Gandia*

*Vino Tinto Miracle by Mariscal de Bodegas Gandia*

*Cava Pago de Tharsys Brut Nature*

*Aguas Minerales, Café e Infusiones, Licores*

*Rollitos de Anís y Pastelitos de Boniato con el Servicio de Cafés*

### MENU 2

*Lomo de Merluza Fresca a la Marinera*

\* \* \*

*Sorbete de Limón al Cava, Agua de Valencia, Mandarina o Mojito*

\* \* \*

*Confit de Pato a la Naranja*

O

*Carrilleras de Ibérico con Salsa de Vino Tempranillo con Timbal de Patata y Cebollitas*

*Glaseadas*

\* \* \*

*Tarta Nupcial "Los Tres Chocolates"*

\* \* \*

#### **Bodega:**

*Vino Blanco Miracle de Bodegas Gandia*

*Vino Tinto Miracle By Mariscal de Bodegas Gandia*

*Cava Pago de Tharsys Brut Nature*

*Aguas Minerales, Café e Infusiones, Licores*

*Petit Fours con el Servicio de Cafés*



MASIA EL TEULAR  
· EVENTOS ·



Catering y Hostelería

## 1.- MENÚ SENTADOS

### MENU 3

*Ensalada Aguacates y Langostinos con Salsa Mimosa*

\* \* \*

*Sorbete de Limón al Cava, Agua de Valencia, Mandarina o Mojito*

\* \* \*

*Solomillo Ibérico Albardado con Bacon y Salsa Oporto con Pastel de Patata y Atadillo de Verduritas*

\* \* \*

*Tarta Nupcial "Los Tres Chocolates"*

\* \* \*

#### **Bodega:**

*Vino Blanco Miracle de Bodegas Gandia*

*Vino Tinto Miracle By Mariscal de Bodegas Gandia*

*Cava Pago de Tharsys Brut Nature*

*Aguas Minerales, Café e Infusiones, Licores*

*Petit Fours con el Servicio de Cafés*

### MENU 4

*Ensalada Fría de Medallones de Rape y Langostinos con Salsa Romescu o Salsa Tártara*

\* \* \*

*Sorbete de Limón al Cava, Agua de Valencia, Mandarina o Mojito*

\* \* \*

*Paletilla de Cordero Lechal con Patata Panadera*

\* \* \*

*Tarta Nupcial "Los Tres Chocolates"*

\* \* \*

#### **Bodega:**

*Vino Blanco Miracle de Bodegas Gandia*

*Vino Tinto Miracle By Mariscal de Bodegas Gandia*

*Cava Pago de Tharsys Brut Nature*

*Aguas Minerales, Café e Infusiones, Licores*

*Petit Fours con el Servicio de Cafés*



MASIA EL TEULAR  
· EVENTOS ·



Catering y Hostelería

## **1.- MENÚ SENTADOS**

### **MENU 5**

*Lomo de Bacalao con Vieiras y Salsa Koskera*

\* \* \*

*Sorbete de Limón al Cava, Agua de Valencia, Mandarina o Mojito*

\* \* \*

*Entrecote de Ternera Lechal con Salsa Novelty*

\* \* \*

*Tarta Nupcial "Los Tres Chocolates"*

\* \* \*

#### **Bodega:**

*Vino Blanco Miracle de Bodegas Gandia*

*Vino Tinto Miracle By Mariscal de Bodegas Gandia*

*Cava Pago de Tharsys Brut Nature*

*Aguas Minerales, Café e Infusiones, Licores*

*Petit Fours con el Servicio de Cafés*

### **MENÚ 6**

*All i Pebre de Rape con Langostinos*

\* \* \*

*Sorbete de Limón al Cava, Agua de Valencia, Mandarina o Mojito*

\* \* \*

*Solomillo de Ternera con Salsa de Trufas del Alto Palancia*

\* \* \*

*Tarta Nupcial "Los Tres Chocolates"*

\* \* \*

#### **Bodega:**

*Vino Blanco Miracle de Bodegas Gandia*

*Vino Tinto Miracle By Mariscal de Bodegas Gandia*

*Cava Pago de Tharsys Brut Nature*

*Aguas Minerales, Café e Infusiones, Licores*

*Petit Fours con el Servicio de Cafés*



MASIA EL TEULAR  
· EVENTOS ·



Catering y Hostelería

## **1.- MENÚS SENTADOS**

### **MENU NIÑOS**

*Pizzetas*

*Croquetas y Calamares a la Romana*

*Papas, Almendras y Aceitunas*

*\* \* \**

*Escalope de Ternera con Patatas Fritas*

*ó*

*Macarrones Gratinados*

*ó*

*Canelones*

*ó*

*Hamburguesa con Patatas Fritas*

*ó*

*Paella Valenciana Deshuesada*

*\* \* \**

*Helado o Tarta Nupcial*

***Bebida:***

*Aguas Minerales y Refrescos*

### **Resopon Incluido en los Menús:**

Pataquetas de Blanco y Negro con Habitas

Mini Chapata de Jamón Ibérico Catalana o Mini Empanadillos Variadas (Pisto, Espinacas, Sobrasada, Cebolla, Queso, Morcilla)



MASIA EL TEULAR  
· EVENTOS ·



Catering y Hostelería

## **2.- MENÚS DE PIE**

### **LUNCH 1**

*Refrescos, Cervezas, Vermouth, Manzanilla, Vino Blanco Miracle y Tinto Miracle By Mariscal de Bodegas Gandia*

#### **Buffet de:**

*Virutas de Jamón Ibérico de Recebo Cortado delante del Cliente  
Rueda de Quesos (Parmesano, Azul, Manchego Curado y Semi, Tetilla, Idiazabal, Cabra) y  
Buffet de Panes*

*Surtido de Vasitos de Ensaladas (1 ud de la variedad):*

*Nuestra Ensaladilla Rusa, de Aguacates y Langostinos, de Escalibada Fría de Verduras, de Tomate y Mozzarella, de Marisco*

#### **Frío (Pasado por los Camareros):**

*Brocheta de Pulpo a la Gallega con Patata y Aceite de Pimentón  
Brocheta de Dados de Salmón con Alcaparrones  
Cucharita China de Bolitas de Queso con Pistacho y Almendra  
Cucharita China de Crepe de Piña con Mousse de Queso Fresco  
Montadito de Foie con Mermelada de Pétalos de Rosa  
Montadito de Sobrasada con Huevo de Codorniz Frito  
Canutillos de Queso Idiazabal con Polvo de Ibérico*

#### **Caliente (Pasado por los Camareros):**

*Saquitos de Queso de Cabra y Verduras con Mermelada de Frutos del Bosque  
Croquetas de Arroz Negro con All i Oli  
Degustación de Arroz Negro y de Pato y Boletus*

#### **Caliente Realizado en el Buffet:**

*Brocheta de Langostino Grillé Albardado con Bacon y Salsa Romesco  
Mini Brocheta de Solomillo Ibérico con Verduras  
Mini Brocheta de Pollo y Piña con Teriyaki*

#### **Dulce:**

*Catánies de Chocolate, Cacao y Almendra  
Vasitos de Mouse de Coco, Maracuya y Tiramisú  
Mini Brochetas de Fruta Natural*

***Servicio de Cava durante el pase del dulce: Pago de Tharsys Brut Nature  
Servicio de Cafés e Infusiones***





MASIA EL TEULAR  
· EVENTOS ·



Catering y Hostelería

## **2.- MENÚS DE PIE**

### **LUNCH 2**

*Refrescos, Cervezas, Vermouth, Manzanilla, Vino Blanco Miracle y Tinto Miracle By Mariscal de Bodegas Gandia*

#### **Buffet de:**

*Virutas de Jamón Ibérico de Recebo Cortado delante del Cliente  
Rueda de Quesos (Parmesano, Azul, Manchego Curado y Semi, Tetilla, Idiazabal, Cabra) y  
Buffet de Panes*

*Surtido de Vasitos de Ensaladas (1 ud de la variedad):*

*Nuestra Ensaladilla Rusa, de Aguacates y Langostinos, de Escalibada Fría de Verduras, de Tomate y Mozzarella, de Marisco*

#### **Frío (Pasado por los Camareros):**

*Chupito de Gazpacho de Cereza **en temporada**  
Chupito de Crema de Boletus **resto del Año**  
Brocheta de Perlas de Melón con Jamón  
Brocheta de Matrimonio de Langostino Frío  
Cucharita China de Carpaccio de Buey Relleno de Cebolla , Pimiento y Parmesano  
Cucharita de Bombón de Salmón con Mascarpone  
Montadito de Foie Mi Cuit Con Confitura de Pétalos de Rosa  
Montadito de Tomate Valenciano y Ventresca*

#### **Caliente (Pasado por los Camareros):**

*Saquitos de Queso de Cabra y Verduras con Mermelada de Frutos del Bosque  
Trío de Crujientes de Langostino  
Degustación de Arroz Negro y de Pato y Boletus*

#### **Caliente Realizado en el Buffet:**

*Brocheta de Tataki de Atún  
Mini Hamburguesa  
Brocheta de Solomillo de Ternera Argentina con Sal Málдон*

#### **Dulce:**

*Catánies de Chocolate, Cacao y Almendra  
Vasitos de Mouse de Coco, Maracuya y Tiramisú  
Mini Brochetas de Fruta Natural*

***Servicio de Cava durante el pase del dulce: Pago de Tharsys Brut Nature  
Servicio de Cafés e Infusiones***