

Dossier 2024



jardincatering.com



Un gran día

“En otoño, en primavera, en verano... da igual, es un día especial, el día soñado. Es el día en que todo saldrá perfecto porque tienes ya algunas ideas y sabes con quién quieres compartirlo.

Nosotros tenemos la receta, tenemos muchas en realidad y contamos con los ingredientes. Tenemos un equipo de apasionados profesionales tanto en la cocina como en la sala. Un equipo actualizado que investiga y estudia para innovar, para sobrepasar las expectativas.

Siempre dispuestos a sorprenderte con nuevas propuestas.

Con experiencia, y sobre todo, con un profundo respeto por la profesión, lo suspicaz, los detalles y por la excelencia.

Conocemos perfectamente el sector para poder ofrecerte lo mejor.

¿No sabes aún qué forma tendrá? Eso no importa: un cumpleaños, una boda, un evento cultural religioso, una presentación de producto, un concierto. Nos importas tú, hacerte feliz y cuidar a tus invitados porque en definitiva, es tu día.”





~

JardínDeCastro Events pertenece al **Grupo de restauración DCastro** fundado en 1996, tiene su base en el norte de Mallorca. Es la unión de una familia que apuesta por la alta cocina contemporánea, una cocina heredera del paisaje, el clima y las costumbres de las personas que lo habitan.

La diversidad de su oferta gastronómica hace que llegue a todo tipo de comensales: desde el gourmet más exclusivo, que busca las sensaciones de la cocina de autor, hasta el público familiar y casual.

El Grupo DCastro es la marca 'paraguas' de todos los negocios de la familia, a través de la cual se transmiten los valores gastronómicos identificativos: sabores insulares de siempre, el Mediterráneo, la honestidad del producto local, el huerto y el conocimiento de la tradición.

~

JardínDeCastro Events es una empresa dedicada a la organización de eventos y catering con la capacidad de crear experiencias únicas a través de la gastronomía como elemento principal, y cumplir con las necesidades de cualquier situación mediante ingredientes, un equipo de profesionales y unas instalaciones que se adaptan a cada momento. En la actualidad es uno de los más prestigiosos del país. Los menús se preparan en el mismo lugar del evento a cargo del equipo de cocina de **Maca de Castro**, quien selecciona personalmente cada producto.

Empresas como **Jaguar**, **Mercedes**, **Maserati**, eventos deportivos como la **Copa del Rey Mapfre** (regata de vela), **ON** (Torneo de golf Olazábal&Rafa Nadal), **Open Mallorca** (WTA y ATP) y en dos ocasiones, la **Recepción de la Casa Real Española** con más de 500 invitados de la alta sociedad mallorquina, son algunos ejemplos del histórico de la familia DCastro.





~
Servicios

Organización de bodas

Realizamos todo tipo de caterings para bodas, bautizos y comuniones. Desde **JardindeCastro Events** desarrollamos un menú adecuado al evento y acompañamos a los invitados creando un entorno repleto de emociones y gastronomía. También, nos encargamos de crear una atmósfera adaptada a cada cliente con las herramientas y materiales para satisfacer todas las necesidades posibles. Además, somos extremadamente delicados con la decoración, seleccionados a nuestros mejores proveedores especializados en cada partida para ofrecer el máximo confort.

~
Show cooking empresas

En **JardinDeCastro Events** contamos con profesionales capaces de desarrollar showcookings para empresas y particulares. Tratamos de conseguir una experiencia única para los invitados mediante la cocina de la galardonada chef, Maca de Castro en directo, explicando los diferentes pasos y creando un ambiente distendido y con posibilidad de conectar este servicio con actividades de Team Buildings.





~

Presentaciones marcas

Una buena manera de presentar cualquier marca o producto es vincularlo a la gastronomía. En JardinDeCastro Events trabajamos para facilitar la difusión de cualquier producto mediante elementos gastronómicos personalizados para animar cualquier tipo de presentación.

~

Ferias y congresos

Todas las ferias y congresos necesitan un buen servicio gastronómico con el que facilitar a los visitantes una distendida pausa entre las diferentes acciones del evento. Para ello, en JardinDeCastro Events nos encargamos de preparar un catering personalizado para esos momentos en los que se requiera. Tanto desayunos, comidas o aperitivos, preparemos todo el servicio para colaborar con los organizadores.





~

Evento 360°

¿No sabes por dónde empezar?

En JardinDeCastro Events contamos con la experiencia necesaria para crear todo el procedimiento y presentar todos los procesos para organizar un evento completo. Analizamos las necesidades y estudiamos desde la búsqueda del lugar perfecto para el evento, hasta los platos más ricos del mundo. Podemos producir todo el evento con diferentes servicios además, como la contratación de elementos extras para que sea un momento único y completo.

~

Gestión de espacios y localizaciones exclusivas

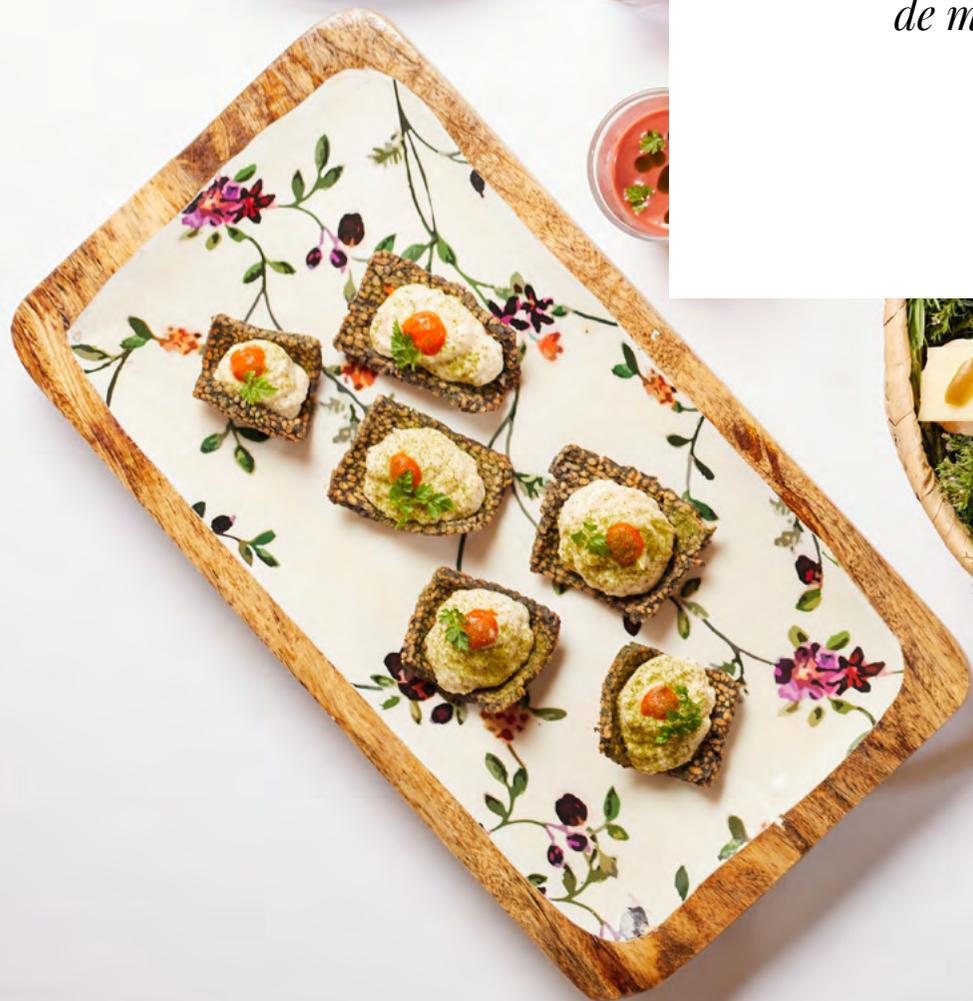
En JardinDeCastro tenemos a nuestra disposición un buen número de lugares maravillosos y emblemáticos en Mallorca en los que contamos con todas facilidades para poder desarrollar cualquier tipo de evento.

~

Caterings para empresas y particulares

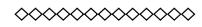
Si no tienes tiempo de cocinar y quieres sorprender a tus invitados o trabajadores, en JardinDeCastro Events ponemos a tu disposición la posibilidad de crear menús especiales que te permitirán dedicarte a otros aspectos mientras disfrutáis de los diferentes platos con calidad y una elaboración al detalle.



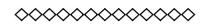


EL MENÚ
*Elijas lo que elijas,
no puedes empezar
tu celebración
de mejor manera*





Aperitivo





Aperitivo

Tempura de gambas con virutas de queso mahonés y salsa de curry

~
Gallo frito con polvo de laurel

~
Nuestras bravas

~
Croquetas de jabugo

~
Croquetas de espinacas (V)

~
Gazpacho de cereza con tartar de tomate e hinojo (V)

~
Atún con tabulé

~
Escalivada con paté de aceitunas negras (V)

~
Ceviche

~
Brandada de bacalao con crujiente de arroz negro

~
Steak Tartar

~
Nuestro *pà amb oli* con queso y *camaiot*

~
La otra aceituna (V)

~
Mejillón y lima

~
Coca de sardina con tomate al horno y albahaca

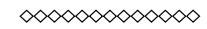
~
Coca de champiñón a la mejorana (V)

~
Alcachofas con mahonesa de olivas negras (V)

~
Pulpo a la parrilla con patata rota y mahonesa de olivas negras de olivas negras (V)

~
Pil pil de zanahoria con cacahuete tierno (V)





**Ha llegado
la hora
de sentarse
a la mesa**





Entrantes

Gazpacho de cerezas
con bogavante asado

~

Gazpacho de cerezas con tartar
de tomate e hinojo (V)

~

Pà amb oli de cuchara
con jamón ibérico y bogavante

~

Trempó de gamba roja**extra*

~

Parmentier con bogavante,
hongos y jugo de trufa

~

Caldereta de verano con bogavante,
mejillón y patata rota al perejil

~

Atún marinado con encurtidos

~

Cremoso de patata con verduras
de nuestro huerto y jugo de trufa (V)

~

Canelón de carrilleras
con verduritas del huerto (V)

~

Crema de verduras de temporada
con brandada de bacalao

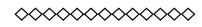
~

Berenjena asada con salsa *tahini*
de cacahuete (V)

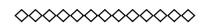
~

Solomillo de tomate con burrata
mallorquina y hierbas aromáticas (V)





Plato Principal



Plato Principal

Merluza con su emulsión
y crujiente de kale

~

Merluza a la mallorquina
con patata rota al pimentón

~

Lubina salvaje con pil pil de zanahoria
y verduras de temporada **extra*

~

Rodaballo con fideuá **extra*

~

Huevos fritos con bogavante **extra*

~

Canelones rellenos de verdura
de temporada con salsa de espinacas (V)

~

Tumbet del huerto
con espárragos trigueros (V)

~

Zanahorias asadas con kale
y burrata mallorquina (V)

~

Coliflor asada con salsa de chiles
y cardamomo (V)

Carrilleras de ternera al vino tinto
con *parmentier* y crujiente de kale

~

Carrilleras de ternera al vino tinto
con crema de espinacas
y verduras asadas

~

Solomillo de ternera
con salsa de vino tinto,
patata trufada y verduritas

~

Jarrete de cordero
con cremoso de patata
y verduritas glaseadas

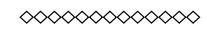
~

Cochinillo asado con patata trufada
y verduritas del huerto **extra*

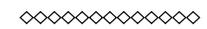
~

Solomillo Wellington
con patata rota trufada





Postres



Postres

Semiesfera de chocolate en texturas
con polvo cítrico de remolacha



Torrija caramelizada
con sopa helada de vainilla
y crujiente de café



Mascarpone con fresas maceradas,
tierra de chocolate
y crumble de mantequilla



Creemosos de chocolate con bizcocho,
tierra de café salado y helado de chocolate



Sopa de piña, cítricos y hierbas aromáticas
con frutas de temporada
y sorbete de manzana verde



Texturas de fresa con bizcocho de almendra





BODEGA & SOBREMESA

Selección de vinos blancos

~

Selección de vinos tintos

~

Selección de cava

~

Aguas minerales

~

Cafés, té e infusiones

~

Digestivos



**AÑADE
ALGO +**

*Y si deseáis incluir
algún aperitivo más,
os sugerimos una gran
selección de estaciones*

AÑADE ALGO +

Cada estación ofrece entre 2 y 3 aperitivos



Bienvenida^{**extra*}

- ~ Limonada con menta y jengibre
- ~ Aguas aromatizadas
- ~ Botellines de cerveza
- ~ Pomada *frozen*
- ~ Cava

** Precio según selección*

Embutidos

- ~ Jamón ibérico
- ~ Caña de lomo
- ~ Salchichón
- ~ Chorizo
- * Acompañado de galletas de aceite y frutos secos*
- * A elegir 3 opciones*

Tortillitas

- ~ De crujiente de patata
- ~ De jamón ibérico
- ~ De verduras
- ~ De marisco
- ~ De butifarró
- * A elegir 3 opciones*

Arroces

- ~ Arroz cremoso de verduras y hongos
- ~ Arroz cremoso de marisco
- ~ *Fideuá* de carne
- ~ *Fideuá* de marisco
- * A elegir 2 opciones*

Parrilla

- ~ Brochetita de presa ibérica
- ~ Brochetita de lomo alto
- ~ Brochetita de pollo campero
- ~ Brochetita de pulpo
- ~ Mini hamburguesas
- ~ Verduras de temporada
- ~ Patata asada

** A elegir 3 opciones*

Rincón Mallorquín

- ~ Frito de marisco
- ~ Frito de verduras
- ~ Cocas de verduras
- ~ Empanadas
- ~ Cocarrois
- ~ Sobrasada
- ~ Quesos de las Islas
- * Acompañado de galletas de aceite y frutos secos*
- * A elegir 3 opciones*

Freiduría

- ~ Gallo frito con polvo de laurel
- ~ Buñuelos de bacalao
- ~ Tempura de calamar con mahonesa picante
- ~ Nuestras bravas
- ~ Tempura de gambas con virutas de mahonés
- * A elegir 3 opciones*

Tacos

- ~ Taco de cochinita pibil
- ~ Taco de gambas al ajillo con guacamole
- * Posibilidad de un coctelero preparando Margaritas* extra*

AÑADE ALGO +

Cada estación ofrece entre 2 y 3 aperitivos



Vermutería

- ~ Surtido de Vermuts
- ~ Encurtidos, avinagrados y latitas
- ~ Gildas
- ~ Chips de patata con toque de laurel
- ~ Almendras fritas con curry

* A elegir 3 opciones

Viajera

- Nuestros platos viajeros:
- ~ Ssäm de pulpo y oliva *trencada*
 - ~ Bao de costilla a la barbacoa
 - ~ Sandwich cubano
 - ~ Taco de gambas al ajillo con guacamole

* A elegir 2 opciones

Marisco **extra*

- ~ Gamba roja de Mallorca (cocida o a la plancha)
- ~ Navajas a la plancha
- ~ Cangrejo real cocido

* Precio según mercado

Jamón Ibérico **extra*

- ~ Jamón ibérico al corte
- 1 Jamón cada 100 personas*

Vegetariana

- ~ Hummus con *crudités*
- ~ Taco verde
- ~ Croquetas de espinacas
- ~ Coca de *escalivada* con paté de oliva negra
- ~ Coca de champiñón a la mejorana
- ~ Ensaladita de aguacate con tomate y yuca

* A elegir 3 opciones

Estación asiática

- ~ Selección de niguiris, makis, rolls
- ~ Rollitos vietnamitas
- ~ Pollo al curry verde
- ~ Gyozas de pollo, de cerdo y de gambas

* A elegir 3 opciones

Ostras & Caviar **extra*

- ~ Ostras
- ~ Caviar

* Precio según mercado

Champagne **extra*

- ~ Selección de diferentes referencias de champagne blanco y rosado

AÑADE ALGO +

Cada estación ofrece entre 2 y 3 aperitivos



Cócteles **extra*

- ~ Mojitos
- ~ Basil smash
- ~ Daikiris
- ~ Moscow mule
- ~ Caipirinhas
- ~ Martini Espresso
- ~ Pisco Sour
- Y muchos más...

** Precio según selección*

Resopón de la Tierra **extra*

Pà amb oli

- ~ Embutidos ibéricos
- ~ Quesos de las islas
- ~ Sobrasada

** Precio según selección*

Resopón **extra*

- ~ Hamburguesas
- ~ Perritos calientes
- ~ Kebak
- ~ Baos
- ~ Pizza

** Precio según selección*

Buffet de postres

Mini vasitos

- ~ Manzana al azafrán con cremoso de vainilla y crujiente de canela
- ~ Texturas de chocolate con crumble de cacao
- ~ Crema de queso fresco con frutos del bosque y galleta de mantequilla

Mini porciones

- ~ *Brownie* con cremoso de chocolate
- ~ *Gató* de almendra con crema de cítricos

Resopón dulce **extra*

- ~ Brochetas de fruta
- ~ Ensaimada
- ~ Chocolate a la taza
- ~ *Petit fours*
- ~ *Brownie*

** Precio según selección*

Menú infantil

Entrante: Croquetas / Nachos

Principal a elegir entre:

- ~ Pollo rebozado con crujiente de patata y chips
- ~ Merluza empanada con patatas fritas
- ~ Solomillo de ternera con patata panadera y verduras

Postre: Helado



MENÚ CLÁSICO

~

APERITIVO

12 variedades de aperitivos pasados en bandeja

Bebidas para el aperitivo:

Tinto de verano con espuma de cítricos,
cava, vino blanco y tinto, cerveza Estrella Damm(grifo),
refrescos y agua

~

EN LA MESA

Entrante

Principal

Postre

Bebidas para la cena:

Vino blanco, vino tinto, cava,
agua, cafés, infusiones & digestivos

~

BARRA LIBRE

Whisky/ Ron / Vodka / Ginebra



MENÚ

Lo + Original

~

APERITIVO

3 estaciones con dos o tres variedades cada una
9 variedades de aperitivos pasados en bandeja

Bebidas para el aperitivo:

Tinto de verano con espuma de cítricos,
cava, vino blanco y tinto, cerveza Estrella Damm(grifo),
refrescos y agua

~

EN LA MESA

Principal

Postre

Bebidas para la cena:

Vino blanco, vino tinto, cava,
agua, cafés, infusiones & digestivos

~

BARRA LIBRE

Whisky/ Ron / Vodka / Ginebra

PRECIOS y CONDICIONES

Servicio Exclusivo

Maca de Castro, chef y propietaria del **Restaurante Maca de Castro**, ofrece la posibilidad de un servicio exclusivo.

Maca participaría personalmente en el evento privado que usted contrate. Un servicio exclusivo que dará una prestancia especial al contenido gastronómico y social de la celebración.

Consultar precio.





JardínEvents

CONTACTO

Mónica Martorell

T (+34) 971 599 038
info@grupodecastro.com

jardinevents.com