

Belu

CATERING Y EVENTOS EXCLUSIVOS

DOSIER GRUPOS 2026



Bienvenidos a Belu Catering & Events

En Belu Catering & Events entendemos que cada encuentro es una oportunidad para crear algo memorable. Ya sea una celebración privada, un evento corporativo o una reunión especial entre amigos, creemos que la gastronomía y el servicio tienen el poder de transformar un momento en una experiencia única.

Nuestro equipo combina pasión por la cocina, sensibilidad por el detalle y una visión contemporánea de la hospitalidad, ofreciendo propuestas gastronómicas cuidadosamente diseñadas para adaptarse a cada ocasión y a cada cliente.

Trabajamos con producto de calidad, presentaciones elegantes y un servicio profesional y cercano, cuidando cada aspecto del evento para que anfitriones e invitados puedan simplemente disfrutar.

Desde reuniones íntimas hasta grandes celebraciones, en Belu creamos experiencias gastronómicas que reflejan el carácter de cada evento y elevan cada encuentro a un nivel especial.

Porque cuando la gastronomía, el entorno y el servicio se encuentran en equilibrio, cada evento se convierte en algo inolvidable.



MENÚ PARA GRUPOS

B 1 Entrante

B 1 Principal

B 1 Postre



Entrantes

- ♣ Calamar a la andaluza con mayonesa de lima
- ♣ Bocado de tortilla de patata y trufa (v)
- ♣ Rollito de sobrasada, cebolla caramelizada y queso brie
- ♣ Piruleta de foie micuit con confitura de higo
- ♣ Cerviche de zamburiñas
- ♣ Bocado de gamba roja
- ♣ Tartar de salmón con alga wakame rosa
- ♣ Tartar de wagyu sobre galleta de parmesano
- ♣ Atún sobre salsa ahumada y lingote de arroz crujiente
- ♣ Strudel de confit de pato

DEGUSTACIÓN CROQUETAS DEL CHEF

- ♣ Croqueta de gamba al ajillo
- ♣ Croqueta de sobrasada
- ♣ Croqueta de rabo de toro
- ♣ Croqueta de boletus



Principales

CARNES

- ♣ Carrillera de Ternera sobre mousse de lombarda, kake crujiente y salsa de cerveza.
- ♣ Solomillo de cebón con parmentier de patata, salsa de trufa, setas salteadas y chips de jabugo.
- ♣ Solomillo de cebón, crema de topinambur y patata con salsa de pimienta rosa.
- ♣ Pluma Ibérica marinada con cremoso de patata trufada y jugo especiado.
- ♣ Carré de cordero de la tierra con costra de hierbas aromáticas y tumbet mallorquí * 4,00€ p.p.
- ♣ Suprema de pollo campero con ñoquis de zanahoria

PESCADO

- ♣ Bacalao confitado a baja temperatura, gratinado con alioli y miel con arroz negro meloso.
- ♣ Rape con hinojo braseado, patata y salsa de limón.
- ♣ Rodaballo con cremoso de guisantes y tierra de sobrasada.
- ♣ Lubina sobre risotto de berro y salsa de mandarina.

VERDURAS

- ♣ Milhojas de polenta con huevo a baja temperatura y pesto de tomate. (v)
- ♣ Lingote de polenta, col asada en naranja de Soller y cremoso de coliflor trufada. (v/v)
- ♣ Ñoquis de zanahoria y soubise. (v)
- ♣ Rollito de primavera con salsa de tamarindo. (v/v)

(v) VEGETARIANO; ((v/v)) VEGANO

Todos los menús se adaptarán según alergias e intolerancias de los comensales.

Postres

Selecciona una opción.

- 🕯 Cilindro de Tiramisú con crujiente de caramelo.
- 🕯 Mini Cheesecake con espuma de caviar.
- 🕯 Tarta de queso con polvo de ensaimada y Quenelle de frutos rojos
- 🕯 Magnum de pistacho y yuzu
- 🕯 Turrón de almendra, compota de higos y ensaimada crujiente
- 🕯 Torrija Andaluza con helado de vainilla.
- 🕯 Semi frío de mango con tartar y aroma de hierbabuena (v/v)
- 🕯 Piña asada al ron con cremosos de plátano y cacahuete (v/v)
- 🕯 Arroz con leche de coco y maracuyá (v/v)
- 🕯 Confit de papaya con crema de queso de cabra



(v) VEGETARIANO; ((v/v)) VEGANO

Todos los menús se adaptarán según alergias e intolerancias de los comensales.

Contacto

+34 654 719 513 

+34 631 008 067 

@belu_gastronomia_ 

Belu.cateringevents@gmail.com 

Empecemos a crear algo único