




	Barrita rústica con tomate rallado natural y jamón de Teruel Rustic bread filled with grated fresh tomato and Teruel cured ham	<b>1,70 €</b>
	Barrita rústica con tomate rallado natural y jamón Ibérico Rustic bread filled with grated fresh tomato and Iberian cured ham	<b>1,95 €</b>
	Pan de olivas negras con atún, lechuga, tomate natural y huevo duro Black olive bread filled with tuna, lettuce, fresh tomato and hard-boiled egg	<b>1,70 €</b>
	Pan de olivas negras con anchoa del Cantábrico y pimiento rojo asado a la brasa Black olive bread filled with Cantabrian anchovies and roasted red peppers	<b>1,70 €</b>
	Pan de nueces con mousse de foie y mermelada de manzana y jengibre Walnut bread filled with foie mousse and apple and ginger preserve	<b>1,95 €</b>
	Pan de nueces con queso de Tronchón y confitura artesana de tomate Walnut bread filled with Tronchon cheese and homemade tomato preserve	<b>1,95 €</b>
	Pan chapata con longaniza de Graus, tomate natural y aceite de oliva virgen extra Ciabatta bread filled with spicy longaniza sausage, fresh tomato and extra-virgin olive oil	<b>1,80 €</b>
	Pan chapata con virutas de jamón Ibérico y tomate rallado con aceite de oliva virgen extra Ciabatta bread filled with slivers of Iberian cured ham and grated tomato with extra-virgin olive oil	<b>1,95 €</b>
	Bollito brioche con queso brie y naranja amarga Brioche roll filled with brie and bitter orange preserve	<b>1,90 €</b>
	Bollito brioche con salmón ahumado y cremoso de queso con rúcula Brioche roll filled with smoked salmon, cream cheese and rocket	<b>1,95 €</b>

[www.hiberusgourmetcatering.com](http://www.hiberusgourmetcatering.com)

ZARAGOZA • [info@hiberusgourmetcatering.com](mailto:info@hiberusgourmetcatering.com) • T. 876 542 008 • M. 639 843 628

**PALAFox HOTELES**

[www.palafoxhoteles.com](http://www.palafoxhoteles.com)



**HIBERUS  
GOURMET**

CATERING


	Flor de jamón Ibérico con tomate natural y aceite de oliva virgen extra Iberian cured ham with fresh tomato and extra-virgin olive oil	<b>1,95 €</b>
	Salmón ahumado con salsa tártara Smoked salmon with tartare sauce	<b>1,95 €</b>
	Sobrasada de Mallorca, miel de romero y pasa sultana Mallorcan sobrasada cured sausage, rosemary honey and sultanas	<b>1,80 €</b>
	Foie mi-cuit sobre pan artesano de avellanas e higos Foie mi cuit on farmhouse fig and hazelnut bread	<b>1,95 €</b>
	Guacamole, anchoa del Cantábrico y huevas de arenque Guacamole, Cantabrian anchovies and herring roe	<b>1,80 €</b>
	Eclair de foie Foie eclairs	<b>1,85 €</b>
	3 quesos y uva roja 3 cheeses and red grapes	<b>1,85 €</b>

**CONDICIONES CONDITIONS**

- Tenemos a su disposición un servicio más extenso de camareros y material. Contacte con nosotros y le informaremos.  
Will we provide a basic set up services at no extra charge. We can also offer more extensive set up services. Please contact us to discuss your requirements.
- Sugerimos realizar el encargo con un mínimo de 72 horas. We suggest making the request with a minimum of 72 hours.
- El pedido mínimo es de **180 €**. There is a minimum order of **180 €**.
- El transporte para Zaragoza ciudad y hasta 30 kms de distancia está incluido. Para otras distancias, consultad suplementos.  
We deliver free in Zaragoza city and up to 30 kms away. If you require delivery outside this area please call for a quote.
- Los precios reflejados en este catálogo incluyen el IVA vigente. All prices are inclusive of VAT.
- En caso de alteración del precio de alguno de los productos el cliente será debidamente informado.  
In case of change of the price of any of the products, we will inform you in advance.
- Hiberus Gourmet Catering pone a su disposición una amplia variedad de propuestas gastronómicas para almuerzos, cenas, cócteles, cafés de empresa y celebraciones familiares. We can provide personalised menus, coffee breaks and cocktails at your request. Please, contact us to discuss your requirements.

	Brochetas de tomate cherry y mozzarella de bufala Brochettes of cherry tomatoes and buffalo mozzarella cheese	<b>2,00 €</b>		Mini ensaladas César con tomate secado al sol, anchoas, tostones de pan y salsa especial (120 gr. aprox) Mini salads. Caesar with sun-dried tomatoes, anchovies, croutons and special sauce (approx 120 g.)	<b>3,50 €</b>
	Brochetas de langostino y mango natural Brochettes of langoustine and fresh mango	<b>1,90 €</b>		Mini ensaladas de pasta tricolor con maíz dulce, verduras brunoise, tomates cherry y salsa cocktail (120 gr. aprox) Mini salads. Tricolour pasta with sweetcorn, brunoise vegetables, cherry tomatoes and cocktail sauce (approx 120 g.)	<b>3,50 €</b>
	Mini Croissants de jamón de york y queso cremoso Mini Croissants filled with cooked ham and cream cheese	<b>1,80 €</b>		Mini ensaladas de garbanzos con atún, huevo de codorniz cocido y vinagreta tradicional (120 gr. aprox) Mini salads. Chickpeas with tuna, boiled quail's egg and traditional vinaigrette (approx 120 g.)	<b>3,50 €</b>
	Mini Croissants de pechuga de pavo, lechuga, huevo duro y mayonesa Mini Croissants filled with turkey breast, lettuce, hard-boiled egg and mayonnaise	<b>1,80 €</b>		Mini ensaladas caprese de tomates cherry, mini bocconcinos de bufala y aceite de albahaca fresca (120 gr. aprox) Mini salads. Cherry tomato caprese, mini buffalo bocconcini and fresh basil oil (approx 120 g.)	<b>4,10 €</b>
	Vasitos fríos crema de salmorejo con tapenade de aceituna negra Cold shot glasses of salmorejo with black olive tapenade	<b>1,70 €</b>		Mini caprichos trufa de foie almendrada Mini bites. Almond foie truffles	<b>1,90 €</b>
	Vasitos fríos de sopa de pera con crujiente de jamón de Teruel Cold shot glasses of pear soup with crispy Teruel cured ham	<b>1,70 €</b>		Mini caprichos bombón de queso cremoso, parmesano y pistacho Mini bites. Cream cheese, parmesan and pistachio bonbon	<b>1,60 €</b>

**BANDEJAS PREPARADAS READY MADE PLATTERS**

	Virutas de jamón de Teruel D.O (150 gr.) Slivers of Teruel D.O. cured ham (150 gr.)	<b>7,50 €</b>		Virutas de jamón Ibérico (150 gr.) Slivers of Iberian cured ham (150 gr.)	<b>11,50 €</b>		Surtido de quesos con picos, nueces y uvas (300 gr.) Assortment of cheeses with breadsticks, walnuts and grapes (300 g.)	<b>11,50 €</b>		15 PORCIONES APROX. Coca de pulpo con verduras y escamas de sal Octopus and vegetable coca bread with salt flakes	<b>13,50 €</b>
	15 PORCIONES APROX. Coca de verduras asadas con queso de cabra y piñones tostados Roast vegetables, goat's cheese and toasted pine nuts on coca bread	<b>11,50 €</b>									

	Mini wok de verduras salteadas con fideo chino y langostinos Mini wok of sautéed vegetables with chinese noodles and langoustines	<b>2,80 €</b>		Mini wok de meloso de ternera con salsa al vino tinto, shiitake y ajete Mini wok of tender beef in a red wine sauce, shiitake mushrooms and spring garlic	<b>2,90 €</b>
	Mini wok de mini albóndigas de calamar y gambas con salsa de crustáceos Mini wok of mini prawn and squid bites in seafood sauce	<b>2,95 €</b>		Mini hamburguesa de ternera con rúcula, mostaza y virutas de queso curado Mini beef hamburger with rocket, mustard and slivers of mature cheese	<b>2,00 €</b>
	Rulito de espinacas, pasas y piñones Spinach, raisin and pine nut roll	<b>1,50 €</b>		Caramelo de morcilla y manzana Black pudding and apple caramel	<b>1,50 €</b>
	Vasitos calientes de crema de setas con hongos confitados Hot shot glasses of cream of wild mushroom confit	<b>1,70 €</b>		Vasitos calientes de crema de calabaza violina con torreznos de pan y aceite de oliva virgen extra Hot shot glasses of cream of butternut squash with bread fried in extra-virgin olive oil	<b>1,70 €</b>
	Pastel artesano de queso de cabra y violetas: bizcocho genovés, mousse de queso de cabra y confitura de pétalos de violeta Homemade cake. Goat's cheese and violets: Genoa cake, goat's cheese mousse and violet petal preserve	<b>3,50 €</b>		Frambolla: Mousse de frambuesa, mousse de chocolate blanco y bizcocho de frambuesa Homemade cakes. Frambolla: raspberry mousse, white chocolate mousse and raspberry sponge	<b>3,50 €</b>
	Ferrero: Bizcocho de chocolate, mousse de chocolate gianduja y trocitos de paillete Ferrero: chocolate sponge, gianduja chocolate mousse and vermicelli	<b>3,50 €</b>		Tentación: Mousse de chocolate blanco y de fruta de la pasión, merengue, bizcocho genovés y chocolate Temptation: white chocolate and passion fruit mousse, meringue, genoa cake and chocolate	<b>3,50 €</b>
	Torrija artesana empapada en crema de leche fresca y caramelizada Homemade French toast soaked in fresh dairy cream and caramelised	<b>3,60 €</b>		Vasito artesano de crema de tiramisú y notas crujientes de chocolate Shot glass of tiramisu cream and crispy chocolate chips	<b>2,50 €</b>
	Vasito artesano de queso y frutos rojos Shot glass of cheese and red fruits	<b>2,50 €</b>		Surtido de mini dulces (25 PIEZAS) Gominolas de frutas, trufas de licor, trufas de chocolate blanco, financier de pistacho, rocas negras, rocas blancas, bastones de choco-avellanas, bastones de choco-blanco y curry Assortment of mini sweets. Fruit gums, liqueur truffles, white chocolate truffles, pistachio financiers, black chips, white chips, chocolate hazelnut sticks, white chocolate and curry sticks	<b>15,00 €</b>