

Sibarum

catering & cakes



Queremos que vuestro evento sea perfecto y para ello ofrecemos increíbles dulces para deleitar a vuestros invitados.

¡Nuestras creaciones no dejan indiferente a nadie! Todos nuestros pasteles y dulces son realizados en nuestra cocina con ingredientes de máxima calidad.

Vuestra elección en el postre del evento hará referencia a vuestra personalidad y estilo. Vuestro evento puede ser tradicional y tener una sofisticada tarta o apostar por una mesa dulce. Tened en cuenta la localización, la decoración y el ambiente que queréis crear para el convite. Nosotros trabajaremos con vosotros para crear un diseño perfecto.

Además de crear bonitos y deliciosos dulces, también nos encargamos de la entrega, montaje, desmontaje y decoración, todo lo necesario para presentar con estilo los postres.

El equipo

Sibarum Catering es un catering personalizado, profesional y sobre todo familiar en constante evolución desde 2012 creado por un equipo de profesionales apasionado por su trabajo con una larga trayectoria de más de 25 años en el mundo de la restauración y organización de eventos.

En Sibarum Catering encontraréis siempre la supervisión y la presencia de sus fundadoras, Cristina Romero, Primera Chef y responsable de cocina y Cristina Rodríguez, CEO y responsable de Eventos y Bodas. Madre e hija ofrecen a todos sus clientes una atención cercana, personalizada y comprometida al 100% con vosotros.

Detrás de cada servicio encontraréis un gran equipo comprometido, reactivo y experimentado formado por profesionales visibles y no visibles que permiten lograr el éxito del mismo. Todos sumamos



SABORES PASTELES Y CUPCAKES

Chocolate blanco con avellanas

Bizcocho de vainilla o Bizcocho de chocolate relleno de crema de chocolate blanco con avellanas

Dulce de leche

Bizcocho de chocolate relleno de dulce de leche

Frutas del bosque

Bizcocho de vainilla o Bizcocho de chocolate relleno de crema de frutas del bosque

Limón

Bizcocho de limón o vainilla relleno de crema de lemon curd

Maracuyà

Bizcocho de vainilla o Bizcocho de chocolate relleno de crema de fruta de la pasión

Chocolate

Bizcocho de vainilla relleno de crema de chocolate crujiente

Doble chocolate

Bizcocho de chocolate negro relleno de crema de chocolate crujiente

Bomb cake (+0,50€/ración)

Bizcocho de chocolate relleno de dulce de leche y chocolate

Red Velvet

Bizcocho rojo de cacao relleno de crema de queso

El irlandés

Bizcocho de vainilla con almíbar de Whiskey y relleno de nata al café

Pistacho (+1€/ración)

Bizcocho de vainilla relleno de crujiente crema de pistacho

Carrot Cake *

Bizcocho de zanahoria, nueces y especias con crema de queso

Cheese Cake *

Pastel de dos quesos, base de galleta y mermelada de frutas del bosque

*El carrot cake no puede realizarse para pasteles de bodas de diferentes pisos debido al peso de su masa.

*El cheesecake no puede realizarse para pasteles de bodas de diferentes pisos debido a su estructura y tampoco permite decoraciones personalizadas.



SELECCIÓN DE DULCES

Galletas de mantequilla personalizadas - desde 3,50€/u (mínimo 6)

Cakepops de chocolate blanco (se pueden hacer colores) o negro – 2,10€/u (mínimo 6)

Ice pops decorados (popsicle) – 4,50€/u (mínimo 6)

Brownie - 3,50 €/u (mínimo 8)

Mini Brownie - 1,50 €/u (mínimo 12)

Cookies artesanas con pepitas de chocolate - 2,00€/u (mínimo 12)

Brownie cookies - 2,50€/u (mínimo 12)

Macarons parisinos - 2,10€/u (mínimo 12)

Tartaletas de manzana - 3,50 €/u (mínimo 12)

Tartaletas de crema pastelera con fruta - 1,50 €/u (mínimo 12)

Cupcakes al gusto - 3,50 €/u (mínimo 12)

Donuts clásicos, de chocolate o decorados - 3,50 €/u (mínimo 12)

Mini Lemon Pie – 2,10 €/u (mínimo 20)

Suspiritos de merengue -0,90 €/u (mínimo 30)

Mini cupcakes al gusto- 1,90 €/u (mínimo 30)

Tarro de cheesecake - 4,50 €/u

Tarro de carrot cake - 4,50 €/u

Tarro de bizcocho de chocolate con crema de chocolate blanco y avellanas - 4,50 €/u

Brochetas de fruta de temporada – 0,90€/u

