

Catering Ya presenta....

MENÚS DE BODA 2018



ya

· CATERING ·



DEPARTAMENTO
DE ATENCIÓN AL
CLIENTE

clientes@cateringya.com
Teléfono: 96 549 16 66
Móvil: 670 314 842

HOLA PAREJA!

Empieza la cuenta atrás para vuestra boda... sabemos que comenzáis una etapa llena de incertidumbres, emociones, nervios, pero, sobre todo, serán unos meses de mucho amor, complicidad y satisfacciones.

Queremos formar parte de esta etapa y de vuestro gran día; queremos ser el catering de vuestra boda. ¿Por qué?

- Porque tenemos 40 años de experiencia y en este tiempo hemos cumplido los sueños de muchas parejas.
- Nos esforzamos para que vuestra boda sea tal y como la habéis imaginado. Por eso, la personalizamos para que sea única.
- Disponemos de un equipo altamente competente que va a hacer que os sintáis muy bien desde el primer día.
- Nos encanta cuidar los detalles
- Disponemos de todos los permisos sanitarios para ofrecerte la seguridad y la calidad que vosotros y vuestros invitados merecéis.
- Porque nos apasiona nuestro trabajo
- Nos encanta **Jardines de Abril**: por su historia, vegetación, por sus rincones llenos de magia... porque las bodas son especialmente mágicas.

Tenemos mucho que ofrecer y estamos deseando conoceros. ¿Hablamos de vuestra boda?

Menús Nupciales

Os presentamos nuestros menús de boda y os detallamos las condiciones de contratación.

EL MENÚ INCLUYE

- Menú personalizable: Te presentamos varias estructuras diferentes y un listado de platos para que elabores el menú a tu gusto.
- Adaptación del menú a alérgicos, vegetarianos, celíacos...
- Mantelería (blanca, negra, plata, estampado floral y tela saco) y SILLA TIFFANY o CROSSBACK
- Arreglos florales en las mesas (varios modelos a elegir según flor de temporada)
- Prueba de menú para 6 personas. Si el número de invitados es inferior a 100, la prueba se realizará para 4 personas.
- Coordinador del evento y del protocolo.
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros).
- Responsable de vigilancia y mantenimiento durante el evento
- Doncella para los baños con amenities
- Minutas personalizadas (menú impreso).
- Seating personalizado y números de mesa
- Mesas, sillas, vajilla y cubertería
- Transporte.

EL MENÚ NO INCLUYE

- Barra libre: 2,90€/ hora por invitado adulto. Incluye bebidas primeras marcas, gintonics preparados y mojitos
- Alquiler de la finca. Precio mínimo de alquiler para bodas en sábado: 5.600€ + IVA. Para bodas de más de 200 invitados se cobrará 28€ + IVA por comensal adulto. Para celebraciones viernes o domingos, consultar tarifas especiales.
- Servicios auxiliares gastronómicos y externos (que encontraréis al final del dossier)
- Equipo de música con DJ. Precio: 500€ (7 horas desde el inicio de la celebración)
- 10% de I.V.A.

CONDICIONES DE PAGO

1º pago: 1.5750€ para reserva de fecha.

2º pago: 1.575€ un mes antes de la boda.

3º pago: 80% del total una semana antes del banquete

4º pago: importe restante, durante la semana posterior al banquete.

Para empezar...

COCKTAIL

Chupito de salmorejo cordobés con huevas de trucha
Dado de salmón marinado a la trufa
Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
Cucharita de arroz negro con alioli suave
Micro hamburguesa de buey con parmesano, tomate seco y almendra

ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico al corte con palitos de pan, panecillos y aceite ecológico
Mesa de quesos (8 tipos): gouda al pesto verde y rojo, queso trufado, al romero, parmesano, manchego, de manteca y de cabra al vino. Con panecillos, aceite ecológico y mermeladas
Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas en cubos de zinc con hielo

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Corte de regañá de cristal con ensaladilla de mariscos
Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de idiazábal
Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita

Sorbete de agua de Valencia

PLATO PRINCIPAL

Carrilleras ibéricas al vino tinto con puré de patata natural, chips de boniato y brotes

o

Dorada a la lima en papillote de hoja de banana y palomitas de mostaza

POSTRE

Timbal de tres chocolates, culis de maracuyá y helado de leche merengada

Corte de tarta y degustación al centro de la mesa con el café

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)

Cervezas, refrescos y agua mineral

Sidra y cava. Café e infusiones. En bodas de verano, café y limón granizado.

Menú 1

5 platos cocktail

3 Estaciones temáticas

4 entradas centrales

Sorbete

Plato Principal

Postre

Degustación tarta

72,40



¿Quieres una mesa de cervezas especiales para el cocktail? ¡Pregúntanos!

Para empezar...

COCKTAIL

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendras
Focaccia de guacamole, sardina ahumada y brotes de soja
Mini marinera con anchoa
Envoltorio crujiente de provolone al orégano
Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco

ESTACIONES TEMÁTICAS

Vasitos con espumas de mar y tierra
Brochetas de pollo al yakitori/ yakiniku
Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX
Vinos, refrescos, vermouths y cervezas en cubos de zinc con hielo

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas

ENTRADA INDIVIDUAL

Tartar de atún con teriyaki, wakame y huevas de trucha

Sorbete de daikiri

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ibérico relleno de panceta ibérica y setas con salsa Oporto, puré de patata violeta y brotes verdes

o
Rollitos de mero rellenos de marisco gratinado con ajo suave y tinta de calamar

POSTRE

Milhoja de hojaldre invertido con helado de frutos del bosque
Corte de tarta y degustación al centro de la mesa con el café

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)
Cervezas, refrescos y agua mineral
Sidra o cava. Café e infusiones. En bodas de verano, café y limón granizado.

Menú 2

5 platos cocktail
3 Estaciones temáticas
2 entradas centrales
1 entrada individual
Sorbete
Plato Principal
Postre
Degustación tarta

73,40



¡Nuestro servicio de barra libre incluye mojitos y gintonics preparados!

Para empezar...

COCKTAIL

Spanish Makis

Cucharita de milhojas de manzana y foie caramelizado

Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano, aceite y rúcula

Buñuelo de bacalao con mayonesa de yozu

Cucurucho de patatas bravas

Langostino envuelto en pasta crujiente

ESTACIONES TEMÁTICAS

Mesa ibérica: salchichón, chorizo, lomo y morcón

Tosta de queso de cabra caramelizada delante de los invitados

Huevos de codorniz a la mallorquina y con patatas y jamón

Mesa de croquetas

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas en cubos de zinc con hielo

En mesa...

ENTRADAS INDIVIDUALES

Carpaccio de pulpo, pimentón de la Vera y sal marina ahumada

Arroz meloso marinero con gamba roja

Sorbete de frutos del bosque

PLATO PRINCIPAL

Secreto ibérico de bellota a baja temperatura, hummus de berenjena y salsa de vino tinto

o

Merluza sobre cama de espárragos y romescu

POSTRE

Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque

Corte de tarta y degustación al centro de la mesa con el café

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)

Cervezas, refrescos y agua mineral

Sidra y cava. Café e infusiones. En bodas de verano, café y limón granizado.

Menú 3

6 platos cocktail

4 Estaciones temáticas

2 entradas individuales

Sorbete

Plato Principal

Postre

Degustación tarta

76,40



¿Un toque fresco antes de vuestra ceremonia civil? Podemos hacer la recepción de tus invitados con granizados

Para empezar...

COCKTAIL

Chupito de gazpacho andaluz con picada de jamón ibérico
Cucharita de pastel de bogavante con salsa de caviar
Chupito de crema de patata, huevo templado y txistorra
Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikka masala

ESTACIONES TEMÁTICAS

Mesa fresca (mini ensaladas, gazpachos, salmorejo y sopa de melón)
Huevos de codorniz a la mallorquina y con patatas y jamón
Mesa andaluza

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas en cubos de zinc con hielo

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Pannacota de idiazábal con mermelada de tomates cherry
Ensalada de rúcula, langostinos y parmesano
Tosta de foie a la plancha, cebolla caramelizada y reducción de PX
Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo

Mariscada central (quisquilla, cigala y gamba roja) presentada en piña

Sorbete de limón al cava

PLATO PRINCIPAL

Timbal de paletilla de cordero confitada al romero y cous cous con pasas
o
Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva

POSTRE

Perfecto de helado de nueces de macadamia y caramelo con chocolate caliente
Corte de tarta y degustación al centro de la mesa con el café

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)
Cervezas, refrescos y agua mineral
Sidra y cava. Café e infusiones. En bodas de verano, café y limón granizado.

Menú 4

4 platos cocktail
3 Estaciones temáticas
4 entradas centrales
Mariscada central
Sorbete
Plato Principal
Postre
Degustación tarta

77,40



¿Quieres incluir un resopón? Elige entre nuestras opciones calientes y frías

Y para los más pequeños, nuestro menú infantil...

ENTRADAS INDIVIDUALES

Patatas
Aceitunas
Jamón y queso
Nugets de pollo

PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa con patatas fritas

POSTRE

Helados (Calipos y conos)
Chuches

BEBIDAS

Refrescos y agua mineral durante todo el evento

Menú

4 entradas individuales

Plato Principal

Postre

Cono de chuches

33,50



Si necesitáis monitores infantiles o hinchables, ¡podemos ayudaros a conseguirlos!

Listado de Platos

A continuación encontrarás nuestra propuesta de platos para 2018. Para confeccionar tu menú, solo tienes que elegir una estructura y seleccionar tus platos favoritos en este listado.

COCKTAIL

FRIOS:

1. Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
2. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
3. Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico
4. Chupito de gazpacho de frambuesa con queso de cabra
5. Chupito de salmorejo cordobés con huevas de trucha
6. Cucharita de ceviche de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki
7. Cucharita de milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
8. Cucharita de milhojas de manzana y foie caramelizado
9. Cucharita de pastel de bogavante con salsa de caviar
10. Cucharita de Tataki de atún con salsa oriental y guacamole
11. Dado de salmón marinado a la trufa
12. Focaccia con hummus de berenjena y sardina ahumada
13. Focaccia de guacamole, sardina ahumada y brotes de soja **NEW**
14. Macarons de foie
15. Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
16. Mini marinera con anchoa
17. Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano, aceite y rúcula
18. Spanish Makis (jamón ibérico y queso y de calamares a la romana con alioli negro)

CALIENTES:

suplemento

1. Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
2. Brocheta de pollo yakatori / yakiniku (barbacoa)
3. Brocheta de rape, bacon y salsa romescu
4. Buñuelo de bacalao con mayonesa de yozu
5. Cajita de fideos yakisoba con verduras
6. Chupito de crema de patata, huevo templado y txistorra
7. Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu
8. Cola de langostino en tempura con mayonesa de wasabi
9. Crujiente de morcilla y sobrasada
10. Cucharita de arroz a banda con ali-oli suave
11. Cucharita de arroz negro con ali-oli suave
12. Cucharita de pulpo gratinado
13. Cucurucho de Tempura de verduras con salsa romescu
14. Cucuruchos de cazón en adobo
15. Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tika masala
16. Cucuruchos de patatas bravas
17. Envoltorio crujiente de provolone al orégano
18. Huevos rotos con jamón ibérico
19. Langostino envuelto en pasta crujiente
20. Micro focaccia de orégano con brie y jamón serrano
21. Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco
22. Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup
23. Micro hamburguesa de pollo al curry
24. Mini caramelo de carrillera y foie
25. Mini rollito de quesadilla de gambas y guacamole
26. Mini rollitos de primavera con salsa agridulce
27. Piruleta de atún de ijada teriyaki
28. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
29. Cucharita de risotto de ceps y parmesano
30. Samosas de pollo al curry
31. Sobrecito de pasta filo con bacon, queso y cebolla caramelizada
32. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX
33. Gamba roja en suquet.....0,60€
34. Pulpo al horno estilo murciano con su pipeta y crema de patata.....0,60€

Suplemento

ESTACIONES TEMÁTICAS

FRIAS:

Suplemento

1. Jamón ibérico al corte (con palitos de pan, aceite ecológico y mini panecillos)
2. Mesa ibérica: salchichón, chorizo, lomo y morcón (con palitos de pan, aceite ecológico y mini panecillos)
3. Mesa de quesos: 8 tipos: gouda al pesto verde y rojo, queso trufado, al romero, parmesano, manchego, de manteca y de cabra al vino (con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas)
4. Mesa fresca: mini ensalada César con pollo, Ensaladita de mango, bacon, nueces, gazpacho de frambuesa, salmorejo y sopa de melón con virutas de jamón
5. Vasitos con espumas de mar y tierra (vasito de ceviche de gamba roja con espuma de gamba y vasito de tartar de bacon y tomate semi dry con espuma de parmesano) **NEW**
6. Sushi: 5 tipos de makis y 2 tipos de niguiris con salsa de soja y wasabi.....1,00€
7. Ahumados y Marinados: salmón a la trufa, salmón marinado a lima, bacalao ahumado, pez espada ahumado con toque de jengibre, crujientes de bacalao, tostas y salsa de yogurt2,00€
8. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases.....1,00€
9. Ostras gallegas 3,00€

CALIENTES:

suplemento

1. Americana: mini burger y mini hot dog con sus topping a gusto del invitado
2. Arroz meloso marinero en cazuelitas (mejillón, gamba, calamar, atún) acabado de cocinar delante de los invitados
3. Bocatas de calamares: En pan de tinta, mayonesa de cebollino y calamares a la andaluza)
4. Brochetas de pescado: brochetas de atún de ijada y brochetas de salmón en salsa kabayaki
5. Brochetas de pollo yakitori/yakiniku brochetas de pollo a la plancha aderezadas con salsa yakitori, barbacoa y sésamo
6. Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX
7. Huevos de codorniz: a la mallorquina y con patatas y jamón
8. Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y chanquete
9. Mesa de croquetas (jamón, boletus, bacalao y txangurro)
10. Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa **NEW**
11. Platito de arroz: arroz negro, arroz a banda o fideua de señoret (a elegir dos variedades)
12. Tataki de atún, salsa de soja y sésamo
13. Tosta de foie: tosta de foie a la plancha con mermelada y escamas de sal maldon
14. Tosta de queso de cabra caramelizada delante de los invitados **NEW**
15. Mesa gallega: pulpo a feira.....1.00€
16. Mesa de navajas y almejas a la plancha **NEW**2.00€
17. Pulpo al estilo murciano **NEW**.....1.00€
18. Zamburiñas: aderezadas con gel cítrico y crispis de jamón ibérico.....1,00€

Nota: En el caso de que el evento tenga menos de 100 comensales, no habrá estaciones temáticas sino que estos platos se servirán por los camareros en bandejas, del mismo modo que el resto de los platos de cocktail. En caso de querer mantener el servicio de estaciones temáticas, se aplicará un incremento de 1,50€ por persona. No se realizarán estaciones temáticas si el evento no alcanza el mínimo de 60 comensales.

ENSALADAS (CORRESPONDEN A UNA ENTRADA CENTRAL O INDIVIDUAL)

FRÍAS:

Suplemento
Central/ Individual

1. Ensalada César con salmón marinado y nueces
2. Ensalada de mango, bacon, queso de cabra, nueces y vinagreta de mostaza dulce
3. Ensalada de queso de búfala, tomates y vinagreta de pesto
4. Ensalada de rúcula, langostinos y parmesano
5. Ensalada de salmón ahumado, queso finas hierbas, frutos secos y vinagreta de frutos rojos
6. Ensalada de escarola, puré de mango, frutas de la pasión y perdiz escabechada0.60/1.00€

CALIENTES:

7. Ensalada templada de confit de pato, nueces, cherry y balsámico
8. Ensalada de magret de pato, mango, nueces, sardinas ahumadas y vinagreta de trufa.....0,60/1,00€
9. Ensalada templada de langostinos con pilpil, zarangollo y suquet de gambas..... 0,60/1,00€
10. Ensalada templada de pulpo con aceite de pimentón y fondo de patata confitada..... 0,60/1,00€

ENTRADAS CENTRALES

FRÍAS:

suplemento

1. Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
2. Corte de regañá de cristal y ensaladilla de mariscos **NEW**
3. Milhojas de manzana y mousse de foie caramelizado
4. Panacota de idiazábal con mermelada de tomates cherry **NEW**
5. Puding de dorada y langostinos con salsa tártara
6. Rueda de ibéricos de Guijuelo
7. Salmón marinado al eneldo con mousse de queso blanco
8. Taco de mousse de foie con quicos a las tres mermeladas
9. Tartar de atún, aguacate, wakame y salsa teriyaki
10. Tataki de atún, culis de mango, guacamole y salsa de soja
11. Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de PX y cebolla caramelizada a la cerveza negra
12. Jamón ibérico y queso de oveja.....1,00€
13. Jamón ibérico, queso y lomo ibérico 1,00€
14. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate con casé, papaya, huevas de trucha y flores1,00€

CALIENTES:

1. Canelón de berenjena relleno de atún confitado y pesto, emulsión de parmesano y piñones
2. Caramelito de merluza, gambas y puerro sobre suquet de gambas
3. Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie
4. Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de Idiazábal
5. Huevos de corral trufados con idiazábal y taquitos de jamón
6. Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón
7. Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
8. Mini Musaka de berenjena, bacon y cebollita
9. Mini musaka de calamaritos y gambas sobre su suquet
10. Pulpo y alcachofitas baby con salsa de orégano
11. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
12. Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
13. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
14. Tosta de foie a la plancha con cebolla caramelizada y reducción de PX **NEW**

ENTRADAS INDIVIDUALES

1. Arroz negro meloso con brocheta de calamar
2. Arroz meloso marinero con gamba roja
3. Canelón de berenjena relleno de atún confitado y pesto, emulsión de parmesano y piñones
4. Canelón relleno de carrilleras y foie con bechamel de hongos
5. Caramelito de merluza, gambas y puerro sobre suquet de gambas
6. Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie
7. Carpaccio de pulpo, pimentón de La Vera y sal marina ahumada
8. Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema Idiazábal
9. Foie a la sal con cama de membrillo y crema de romero y piñones
10. Latita de mojete, bacalao confitado, piel crujiente y brotes frescos
11. Mini musaka de calamaritos y gambas sobre su suquet
12. Mini timbal de alcachofas y pulpo con salsa de orégano
13. Mini tulipa de brick con revuelto de bacalao, cebolla tierna y patatas paja
14. Rascacielos de verduras, salmón queso de cabra y salmorejo
15. Risotto trufado de hongos, jamón ibérico e idiazábal
16. Tartar de atún con teriyaki, wakame y huevas de trucha
17. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patata
18. Timbal de tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate con casé, papaya, huevas de trucha y flores
19. Tosta de foie a la plancha con cebolla caramelizada y reducción de PX **NEW**
20. Zamburiñas con espuma de limón y brotes

MARISCOS

1. Ensalada de bogavante.....consultar (según mercado)
2. Marisco en fuente central (4 quisquillas, 3 gambas y 1 cigala)..... consultar (según mercado)
3. Marisco individual (4 quisquillas. 3 gambas y 1 cigala).....consultar (según mercado)
4. Rueda de langostino y quisquilla o Rueda de quisquilla.....consultar (según mercado)

SORBETES

Daikiri cocktail/ Manzana Granny Smith/ Coco-lima/ Agua de Valencia/ Frutas de la pasión/ Limón al cava/ Mandarina/ Mojito/ Piña colada/ Sandía/ Frutos de bosque

CARNES

Suplemento

1. Carrilleras ibéricas al vino tinto con puré de patata natural, chips de boniato y brotes
2. Centro de cordero deshuesado confitado al romero, cuscús con pasas
3. Dados de carrillera ibérica con salsa de chocolate sobre parmentier de patata y brotes
4. Magret de pato con meloso de manzana caramelizada y salsa oporto
5. Rollo de berenjena con meloso de ibérico, salsa Oporto y puré de patatas violetas
6. Secreto de ibérico de bellota a baja temperatura, hummus de berenjena, salsa de vino tinto
7. Solomillo ibérico con salsa de Foie/ Oporto / PX, puré de calabaza, chip de chirivía y brotes
8. Solomillo Ibérico relleno de foie con salsa de PX, puré de calabaza y chip de chirivía
9. Solomillo ibérico relleno de panceta ibérica y setas con salsa Oporto, puré de patata violeta y brotes verdes
10. Timbal de paletilla de cordero confitada al romero y cuscús de pasas
11. Carrillera de buey al vino tinto puré de patata violeta y timbal de setas2,00€
12. Solomillo de ternera al PX con patatas confitadas al tomillo 4,00€
13. Solomillo de ternera, escalope de foie, salsa Oporto, puré de calabaza y chips de yuca5,00€

Nota: la proporción en el plato principal será de 80% carne, 20% pescado, para aplicar otra proporción en el servicio se debe consultar ya que puede conllevar un incremento de precio.

PESCADOS

Suplemento

1. Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico
2. Bacalao confitado con sus pieles crujientes, mojete de atún y wakame
3. Bacalao gratinado con muselina suave sobre pisto de verduras
4. Dorada a la lima en papillote de hoja de banana y palomitas de mostaza
5. Lomo de salmón a la parrilla sobre fideos yakisoba
6. Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva
7. Lomos de lubina sobre patata y tomate confitado y vinagreta de pistachos
8. Merluza sobre cama de espárragos y romescu
9. Rape mediterráneo con suquet de langostinos y almejas
10. Rollitos de mero rellenos de marisco gratinado con ajo suave y tinta de calamar
11. Rodaballo a la plancha con verduritas en tempura2,00€

POSTRES

Suplemento

1. "Amor al chocolate": ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis
2. Brownie de chocolate y nueces con chocolate caliente y helado artesano
3. Copa de mousse de yogur, chocolate blanco, mango y quicos
4. Crepe de dulce de leche, chocolate caliente y helado de leche merengada
5. Milhoja de hojaldre invertido con helado de frutos del bosque
6. Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque
7. Perfecto de helado de nueces de macadamia y caramelo con chocolate caliente
8. Perfecto de turrón con hojaldre y chocolate caliente
9. Timbal de tres chocolate, culis de maracuyá, helado de leche merengada
10. Tulipa bañada de chocolate negro con helado artesano y teja de almendra
11. Tulipa de helado de galletas María y salsa de chocolate
12. Couland de chocolate caliente, salsa de frutos rojos y helado de leche merengada1,00€
13. Láctic (dulce de leche, yogur griego, helado de leche merengada, espuma de cuajada, frutos rojos
Liofilizados y algodón de azúcar1,00€
14. Torrija caramelizada con helado de turrón y salsa toffee 1,00€

Servicios Auxiliares Gastronómicos

MESAS DE RECEPCIÓN:

Si vais a hacer **ceremonia civil**, podemos montar mesas de recepción para que tus invitados tomen un refrigerio antes de vuestra llegada. Disponéis de:

- **Mesa de limonadas y aguas de sabores** (jarras con limonada clásica y limonada rosa + dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y lima). 1,5€/ INVITADO
- **Mesa con quintos** en cubos de zinc. 1,00€/ INVITADO
- **Mesa con copa de cava:** 1,5€/ INVITADO.

MESAS ESPECIALES DE BEBIDAS DURANTE EL COCKTAIL:

Si sois amantes de las cervezas o del tradicional vermut, quizás os apetezca darle un protagonismo extra a vuestras bebidas preferidas, por eso os proponemos los siguientes montajes extra:

- **MESA DE CERVEZAS** (diferentes marcas de cerveza presentadas en barreños de zinc. Se acompañará con papas, aceitunas, fuet y frutos secos): 2,00€/ INVITADO
- **MESA DE VERMUT** (dispensadores con tres clases de vermut. Se acompañarán con papas, aceitunas, fuet y frutos secos): 2,00€/ INVITADO

BARRA LIBRE

Montaje y servicio de barra libre. Además de una amplia variedad de bebidas de **primeras marcas**, tendréis **gintónicos preparados y mojitos**: 2,90€/HORA/ INVITADO ADULTO

RESOPÓN

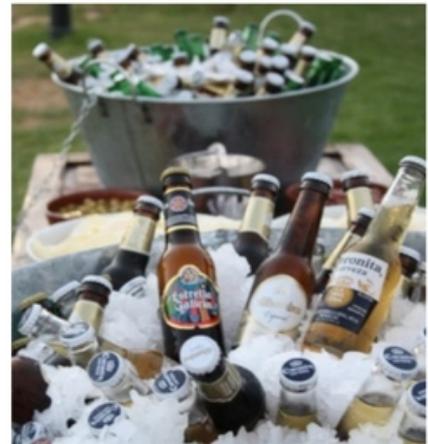
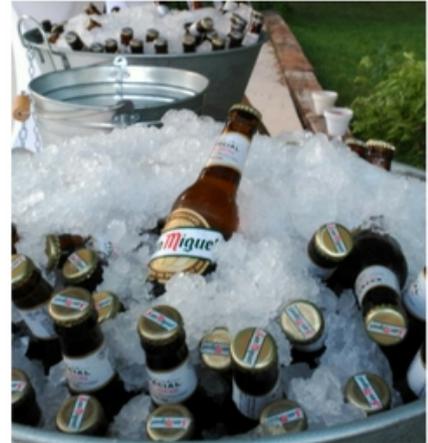
RESOPÓN SALADO: con taquitos de tortilla de patata, piquitos variados, mini croissants de txistorra, tartaletas y montaditos de fiambre. 4,00€/PERSONA

RESOPÓN DULCE Y SALADO: piquitos variados, mini croissants de txistorra, montaditos de fiambre, chupitos dulces variados y brochetas de fruta. 4,00€/PERSONA

BUFFET DE HAMBURGUESAS Y PERRITOS: realizado a modo show cooking delante de los invitados. 6,00€/PERSONA

BUFFET DE MONTADITOS CALIENTES "CLASICOS". 6,00€/PERSONA

Nota: Si deseáis contratar el resopón deberá ser para al menos el 50% de los invitados en caso de bodas en horario de cena y, para al menos el 75% de los invitados en bodas de mediodía.



Servicios Auxiliares Externos



CEREMONIA CIVIL

Si necesitáis ayuda para organizar vuestra ceremonia civil, disponemos de empresas colaboradoras que pueden ayudaros a realizar evento de vuestros sueños. Contamos con de **packs de decoración** desde 400€ y **maestros de ceremonias** desde 300€, preguntanos y te informaremos de todo.



MOBILIARIO Y DECORACIÓN

Sillas especiales, carpas, entoldados, mobiliario chillout, mantelerías estampadas, mesas rústicas, rincones temáticos... Contamos **proveedores de confianza** y de alta calidad para ayudaros a aportar vuestro toque más personal



GRUPOS DE MÚSICA, DJ Y EQUIPOS DE SONIDO

La sonorización de tu ceremonia, amenización para el cocktail y el servicio de disco móvil para tu barra libre. Consúltanos y os ayudaremos a coordinar las notas musicales de vuestro evento.

