
2023
BODA CATERING
ya
CATERING



¡HOLA PAREJA!

Este es el comienzo de una etapa llena de momentos mágicos y sobre todo de muchas ilusiones.
En Catering Ya contamos con más de 40 años de experiencia celebrando lo que más nos gusta, vuestro amor... pero ahora lo más importante es hablar de vuestro gran día. Estamos encantados de acompañaros en este proceso.

¿Empezamos?

www.cateringya.com



EL MENU INCLUYE:

- **Mantelería a elegir** (blanca, estampado floral y tela de saco)
- **SILLA TIFFANY** de madera natural.
- **Arreglos florales en las mesas** (varios modelos a elegir según la flor de temporada).
- **Mobiliario de madera para el cocktail**
- Mesas, sillas, vajilla y cubertería
- En caso de celebrar **ceremonia civil**, incluimos 20 sillas extras para tus invitados.
- **Prueba de menú para 6 personas** en bodas de más de 100 invitados. Si el número de invitados está comprendido entre 60 y 100 invitados se incluye para 4 personas. La prueba de menú se realizará con la suficiente antelación según el calendario establecido por Catering Ya.
- **Adaptación del menú a alérgicos, vegetarianos, celíacos...**
- **Coordinador del evento y de protocolo.**
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros).
- Minutas personalizadas (menú impreso),seating y números de mesa en madera.
- Transporte de nuestros equipos en un radio de 20 km. (Otras distancias, consultar).

EL MENU NO INCLUYE:

- Barra libre: 3,50€/ hora por invitado adulto. Incluye combinados de bebidas de primeras marcas, gintonics preparados y mojitos.
- Equipo de música con DJ por 650€ + IVA (Sonorización de las zonas de, cocktail, banquete y barra libre; puente de luces y microfonía. Precio hora extra 50€; Ceremonia civil 200€).
- Doncella para limpieza de los baños y cestas con productos de baño por 160€. Contratación obligatoria a partir de 80 invitados.
- 10% de IVA.

CONDICIONES DE PAGO

- 1º pago: 1.000€ para reserva de fecha.
- 2º pago: 95% del total, 10 días antes del banquete.
- 3º pago: Importe restante, durante la semana posterior al banquete.

Si vuestro banquete tiene entre 40 y 60 invitados adultos tendréis que abonar un suplemento de 200€. Si vuestro evento tiene menos de 40 invitados adultos se abonará un suplemento de 350€. (En ambos casos la prueba de menú deberá ser abonada aparte).

966 446 555 - 664 39 46 49 - www.cateringya.com


"La atención en
cada detalle
marca la diferencia"
www.cateringya.com

¿Cómo personalizar vuestro menú?

01

Seleccionad la estructura de menú que más se ajuste a vuestros gustos. ¿Estación temática, entradas centrales en mesa o entradas centrales e individuales?...

02

Elegid los platos que más os gusten del listado final en base a la estructura seleccionada. Los menús que ves a continuación son ejemplos, para que puedas ver las **diferentes estructuras** y los platos que más gustan.

03

Te asesoramos en el **equilibrio de sabores y texturas** de los platos seleccionados para que el menú de tu evento sea simplemente perfecto.

04

¡Ya tenéis el **menú** para vuestro evento totalmente **personalizado**!





Bienvenidos al menú de vuestra boda

www.cateringya.com

Para empezar...

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

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
Mini coca de pulpo gratinada
Cucharita de arroz a banda con ali-oli suave
Tornado crujiente de langostinos con mahonesa de chili dulce
Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco
Gyoza de pato crujiente con salsa pekin NEW

ESTACIÓN TEMÁTICA
Brochetas especiales a la brasa NEW

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES
Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca NEW
Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal

Sorbete de frutas de la pasión

PLATO PRINCIPAL
Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufada y toque de romero
o
Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con mouselina suave sobre suquet de bogavante

POSTRE
Láminas de hojaldre con helado de nueces de macadamia y caramelo con chocolate caliente

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red Velvet o Carrot cake

BEBIDAS (Consultar listado de bebidas)
Vino tinto y vino blanco
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones. Cava. En bodas de verano, café y limón granizado

7 Platos cocktail
1 Estación temática
3 Entradas centrales
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

78,90

MENÚ O

BODA CATERING



966 446 555 - 664 39 46 49 - www.cateringya.com

*Precios validos hasta 31.12.2023

Para empezar...

COCKTAIL

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

Mini brioche de pastrami, rúcula y salsa de mostaza NEW
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas NEW
Cucharita de tartar de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki
Mini croquetas caseras variadas
Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de cabra
Vasito de risotto de ceps trufado NEW

ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo + 150€)
Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas
Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Lingote de foie y turrón con coulis de frutos rojos NEW
Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto
Canelón de bogavante con pasta wanton y suquet de mariscos

Sorbete de mango NEW

PLATO PRINCIPAL

Solomillo ibérico al Pedro Ximénez, puré de calabaza y semillas de amapola
o
Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curry

POSTRE

Cremoso de chocolate Nicaragua con dacquoise de nueces de macadamia NEW

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red Velvet o Carrot cake

BEBIDAS (Consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones. Cava. En bodas de verano, café y limón granizado.

6 Platos cocktail
3 Estaciones temáticas
3 Entradas centrales
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

83,90

MENU 1

BODA CATERING



966 446 555 - 664 39 46 49 - www.cateringya.com

*Precios validos hasta 31.12.2023

Para empezar...

COCKTAIL

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

Cucharita de tataki de atún con salsa oriental y guacamole
Cola de gambon con su suquet NEW
Cucharita de arroz negro con ali-oli suave
Gyoza de pato crujiente con salsa pekín NEW
Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

ESTACIONES TEMÁTICAS

Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas,
pan de pueblo, tostadas..) NEW
Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo + 150€)
Mesa andaluza

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé,
papaya,huevas de trucha y flores
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
Alcachofa rellena de setas y foie con jamón ibérico
Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita

Sorbete mediterráneo NEW

PLATO PRINCIPAL

Centro de cordero deshuesado confitado al romero, cuscús con pasas
o
Merluza sobre crema de boletus con brocheta de gamba aliñada NEW

POSTRE

Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla NEW

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red Velvet o Carrot cake

BEBIDAS (Consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones. Cava. En bodas de verano, café y limón granizado

5 Platos cocktail
3 Estaciones temáticas
4 Entradas centrales
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

86,50

MENÚ 2

BODA CATERING



Para empezar...

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

Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas NEW
Tornado crujiente de langostinos con mahonesa de chili dulce
Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de cabra NEW
Piruleta de atún de ijada teriyaki

ESTACIONES TEMÁTICAS
Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas
Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa
Arroz meloso marinero en cazuelitas

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES
Tataki de atún, culis de mango, guacamole y salsa de soja
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas

ENTRADA INDIVIDUAL
Canelón de pato confitado con manzana caramelizada NEW

Sorbete de limón al cava

PLATO PRINCIPAL
Hojaldre de carrillera ibérica con queso brie y chutney de frutos rojos NEW
o
Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con muselina suave sobre suquet de bogavante

POSTRE
Lemon pie en vaso con galleta lotus y merengue suflé NEW

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red Velvet o Carrot cake

BEBIDAS (Consultar listado de bebidas)
Vino tinto y vino blanco
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones. Cava. En bodas de verano, café y limón granizado

5 Platos cocktail
3 Estaciones temáticas
2 Entradas centrales
1 Entrada individual
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

88,80

MENU 3
BODA CATERING



966 446 555 - 664 39 46 49 - www.cateringya.com

Para empezar...

COCKTAIL

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

Tosta de maíz con tataki de atún con crema de aguacate,
mayonesa japonesa y sésamo
Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Cucharita de pulpo gratinado
Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
Tornado crujiente de langostinos con mahonesa de chili dulce NEW

ESTACIONES TEMÁTICAS

Embutidos alicantinos
Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo + 150€)
Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa

En mesa...

ENTRADAS INIDIVUALES

Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca NEW
Arroz meloso marinero con gamba roja

Sorbete de agua de Valencia

PLATO PRINCIPAL

Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufada
y toque de romero NEW
o
Bacalao sobre ajo arriero y virutas de jamón

POSTRE

Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red Velvet o Carrot cake

BEBIDAS (Consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones. Cava. En bodas de verano, café y limón granizado

5 Platos cocktail
3 Estaciones temáticas
2 Entradas individuales
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

88,80

MENU 4

BODA CATERING



966 446 555 - 664 39 46 49 - www.cateringya.com

*Precios validos hasta 31.12.2023

Para empezar...

COCKTAIL

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

Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico
Mini marinera con anchoa
Cucharita de pulpo gratinado
Cola de gambón con su suquet NEW
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup
Piruleta de atún de ijada teriyaki

ESTACIONES TEMÁTICAS

Embutidos alicantinos
Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas
Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo + 150€)
Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX

En mesa...

ENTRADAS INIDIVUALES

Canelón de pato confitado con manzana caramelizada NEW
Zamburiñas gratinadas con mayonesa de lima (2 unidades)

Sorbete de agua de Valencia

PLATO PRINCIPAL

Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas silvestres NEW
o
Timbal de bacalao gratinado con muselina suave sobre patata rota

POSTRE

"Amor al chocolate": ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red Velvet o Carrot cake

BEBIDAS (Consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones. Cava. En bodas de verano, café y limón granizado

6 Platos cocktail
4 Estaciones temáticas
2 Entradas individuales
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

91,90

MENU 5

BODA CATERING



966 446 555 - 664 39 46 49 - www.cateringya.com

*Precios validos hasta 31.12.2023

Para empezar...

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

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
"Tosta de maíz" con tataki de atún con crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo
Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
Mini croquetas caseras variadas
Mini bao de meloso ibérico con toque oriental
Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa Px

ESTACIONES TEMÁTICAS
Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo + 150€)
Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas
Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita frita
Platito de arroz: arroz negro, arroz a banda o fideuá de señoret (a elegir dos variedades)
Trilogía de gyozas sobre wakame con salsa asiática NEW

En mesa...

ENTRADA INIDIVUAL
Mini timbal de pulpo y patatas rotas con suave muselina

Sorbete de mandarina

PLATO PRINCIPAL
Centro de cordero deshuesado confitado al romero y cuscús con pasas
o
Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curry

POSTRE
Rojo pasión: bizcocho red velvet con mousse de queso, helado de granadina y pétalos NEW

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red Velvet o Carrot cake

BEBIDAS (Consultar listado de bebidas)
Vino tinto y vino blanco
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones. Cava. En bodas de verano, café y limón granizado

6 Platos cocktail
5 Estaciones temáticas
1 Entrada individual
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

92,90

MENU 6
BODA CATERING



966 446 555 - 664 39 46 49 - www.cateringya.com

*Precios validos hasta 31.12.2023

PARA LOS MAS PEQUENOS...

ENTRADAS INDIVIDUALES
Patatas
Aceitunas rellenas
Jamón y queso
Nuggets de pollo

PLATO PRINCIPAL
Hamburguesa con patatas fritas

POSTRE
Helados

BEBIDAS
Refrescos y agua mineral durante todo el evento

Entradas individuales
Plato Principal
Postre
Bebidas

33,90

MENÚ INFANTIL
BODA CATERING



MENUS ESPECIALES

Las intolerancias, alergias, o regímenes alimenticios especiales tienen una atención personalizada por parte de nuestro equipo para el disfrute y tranquilidad de cualquier invitado con la mayor confianza.

Adaptamos cualquiera de nuestros menús, cambiando ingredientes o sustituyendo platos , para adaptar el menú de vuestra boda de manera totalmente personalizada para cada invitado con alergias o intolerancias.

Cada invitado para el cual hayáis solicitado un menú especial o adaptado tendrá una **atención individualizada por parte de nuestro equipo de sala y cocina**, además de una minuta personalizada y dispondrá de todas las garantías sanitarias.

MENU SIN GLUTEN

Realizaremos la adaptación o sustitución de platos o ingredientes necesarios para que **el invitado pueda tomar el mismo menú que el resto de invitados**, pero con las mínimas modificaciones necesarias.

MENU STAFF

Igual que el menú elegido sin cocktail ni barra libre (58.90€)

MENU VEGANO

Cocktail

Canapé de hummus de berenjena y chips de verduras
Cucharita de alga wakame, setas y picada de tomate seco
Cucharita de tartar de remolacha
Crujiente de setas, calabaza y cúrcuma
Micro hamburguesa vegetal
Chupito de gazpacho de frambuesa con crudités de pepino

Entradas individuales

Tartar de tofu marinado a la lima, aguacate, tomate, papaya y flores
Tabulé de quínoa y salsa romescu
Taco al pastor 100% vegetal

Sorbete igual que el menú de boda

Plato principal

Milhoja de berenjena rellena de falsa boloñesa

Postre

Brownie vegano con salsa de chocolate caliente y crispies

MENU SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA

Cocktail

Cucharita de alga wakame, setas y picada de tomate seco
Canapé de ventresca de atún con cebollita confitada
Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico
Brocheta de atún de ijada con sésamo negro
Micro hamburguesa de buey con mermelada de tomate y brotes

Entradas individuales

Tartar de salmón ahumado, aguacate, mango, papaya y flores
Mini musaka de bacon con cebollita confitado y salsa piquillo

Sorbete igual que el menú de boda

Plato principal

Se adaptará el plato elegido por el resto de invitados modificando la guarnición

Postre

Nube de chocolate





LISTADO PLATOS

www.cateringya.com


ya
·CATERING·
Más de 40
platos de cocktail
para elegir



COCKTAIL

FRIOS:

1. Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal
2. Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
3. California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo NEW
4. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
5. Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico
6. Chupito de salmorejo cordobés con huevas de trucha
7. Cucharita de foie, membrillo y crema trufada
8. Cucharita de milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
9. Cucharita de tartar de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki
10. Cucharita de tataki de atún con salsa oriental y guacamole
11. Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
12. Mini brioche de pastrami, aceite trufado y salsa de mostaza NEW
13. Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
14. Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas NEW
15. Mini marinera con anchoa
16. Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula
17. "Tosta de maíz" con tataki de atún con crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo

CALIENTES:

1. Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
2. Brocheta de dátil con bacon
3. Brocheta de pollo con salsa vietnamita
4. Buñuelo de pulpo con mahonesa coreana NEW
5. Cola de gambón con su suquet NEW
6. Cucharita de arroz a banda con ali-oli suave
7. Cucharita de arroz negro con ali-oli suave
8. Cucharita de pulpo gratinado
9. Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
10. Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo NEW
11. Dumpling de langostino con salsa ponzu
12. Gyoza de pato crujiente con salsa pekín NEW
13. Micro focaccia de orégano con brie y jamón
14. Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco
15. Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup
16. Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de cabra
17. Mini bao de meloso ibérico con toque oriental
18. Mini coca de pulpo gratinada
19. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)
20. Piruleta de atún de ijada teriyaki
21. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
22. Samosas de pollo al curry
23. Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo con manzana
24. Sobrecito de pasta filo con bacon, queso y cebolla caramelizada
25. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa px
26. Tornado crujiente de langostinos con mahonesa de chili dulce NEW
27. Vasito de risotto de ceps trufado NEW



YA

·CATERING·

Más de 25
estaciones temáticas
para elegir





ESTACIONES TEMATICAS

FRIAS:

1. Ahumados al momento: daditos de salmón y atún con aroma de naranjo NEW
2. Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo, tostadas..)
3. Jamón ibérico cortado a cuchillo (supl. de corte en directo +150€)
4. 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)
5. Mesa fresca: Mini ensalada César con pollo, ensaladita de mango, bacon, nueces, gazpacho de frambuesa, salmorejo y sopa de melón con virutas de jamón
6. Steak tartar (Steak de solomillo de ternera elaborado al momento servido sobre pétalos de pan) (+1,00 €)
7. Jamón ibérico de bellota al corte (con palitos de pan y mini panecillos)(+2,00€) (supl. de corte en directo +150€)
8. Sushi: 5 tipos de makis y 2 tipos de niguiris con salsa de soja y wasabi (+1,00€)
9. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases (+1,00€)
10. Marineras, marinero y matrimonio NEW
11. Mesa especial de quesos "La Despensa de Andrés" (consultar suplemento)

CALIENTES:

1. Burguer: Mini burger americana y mini burguer pollo de campo
2. Brochetas especiales a la brasa (a elegir 2 variedades): atún de ijada con salsa tonkatsu, lomo de salmón aliñado con ponzu, pollo yakitori con sésamo o secreto lacado con salsa "barbacoa coreana" NEW
3. Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX
4. Huevos de codorniz a la mallorquina con patatas y jamón
5. Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita
6. Mesa de croquetas (jamón, boletus, bacalao y txangurro)
7. Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa
8. Mini quesadillas de queso trufado con cebollita confitada NEW
9. Platito de arroz: Arroz negro, arroz a banda o fideuá de señoret (a elegir dos variedades)
10. Tacos al pastor
11. Tataki de atún, salsa de soja y sésamo
12. Tosta de foie: Tosta de foie a la plancha con mermelada y escamas de sal maldon (+1,00€)
13. Trilogía de gyozas sobre wakame con salsa asiática (pato, langostinos y verduritas) NEW
14. Mesa gallega: Pulpo a feira (+3.00€)
15. Zamburiñas aderezadas con gel cítrico y crispis de jamón ibérico (+1,00€)



ENTRADAS CENTRALES

FRÍAS:

1. Burrata con salsa trufada sobre rúcula y tomatitos NEW
2. Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
3. Corte de regañá de cristal y ensaladilla de mariscos
4. Lingote de foie y turrón con coulis de frutos rojos NEW
5. Rueda de ibéricos de Guijuelo
6. Taco de mousse de foie con quicos a las tres mermeladas
7. Tataki de atún, coulis de mango, guacamole y salsa de soja
8. Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de px y cebolla caramelizada
9. Tartar de atún, aguacate, wakame y salsa teriyaki
10. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
11. Timbal de foie, membrillo y crema de queso trufada
12. Timbal de salmón marinado al eneldo con mousse de queso blanco
13. Jamón ibérico y queso de oveja (+1,00 €)
14. Jamón ibérico, queso y lomo ibérico (+1,00 €)

CALIENTES:

1. Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto
2. Alcachofa rellena de setas y foie con jamón ibérico
3. Canelón de bogavante con pasta wonton y suquet de mariscos
4. Canelón de carrillera confitada, trufa y setas enoki
5. Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie
6. Canelón de pato confitado con manzana caramelizada NEW
7. Coca de pulpo gratinada
8. Corazón de alcachofa rellena de mariscos, gratinado de muselina sobre suquet de gambas NEW
9. Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de idiazábal
10. Huevos de corral trufados con idiazábal y taquitos de jamón
11. Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón
12. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca NEW
13. Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
14. Mini alcachofas sobre crema de boletus y ralladito de foie
15. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
16. Mini musaka de calamarcitos y gambas sobre su suquet
17. Pulpo y alcachofitas baby con salsa de orégano
18. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
19. Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
20. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
21. Zamburiñas gratinadas con mahonesa de lima (1 unidad)
22. Tosta de foie a la plancha con cebolla caramelizada y reducción de px (+2,00 €)



ENTRADAS INDIVIDUALES

1. Alcachofa rellena de setas y foie con jamón ibérico
2. Arroz meloso de secreto ibérico, setas y foie
3. Arroz meloso marinero con gamba roja
4. Burratina con salsa trufada sobre rúcula y tomatitos NEW
5. Canelón de bogavante con pasta wonton gratinada sobre suquet
6. Canelón relleno de carrilleras y foie con bechamel de hongos
7. Canelón de pato confitado con manzana caramelizada NEW
8. Caramelito crujiente de meloso ibérico, boletus y foie sobre demi glace
9. Corazón de alcachofa rellena de mariscos, gratinado de muselina sobre suquet
   de gambas
10. Espárragos a la plancha con langostinos al ajíllo y crema idiazábal
11. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca NEW
12. Mini musaka de calamarcitos y gambas sobre su suquet
13. Mini timbal de alcachofas y pulpo con salsa de orégano
14. Mini timbal de pulpo y patatas rotas con suave muselina
15. Mini tulipa de brick con revuelto de bacalao, cebolla tierna y patata paja
16. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
17. Tartar de atún con teriyaki, wakame y huevas de trucha
18. Timbal de tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
19. Timbal de tartar de tomate, aguacate y ahumados sobre salmorejo cordobés
20. Tosta de foie a la plancha con cebolla caramelizada y reducción de px
21. Zamburiñas gratinadas con mahonesa de lima (2 unidades)

ENSALADAS INDIVIDUALES

1. Ensalada de cogollos con jamón ibérico, crema de idiazábal y pico de gallo
2. Ensalada de mango, bacon, queso de cabra, nueces y vinagreta de mostaza dulce
3. Ensalada de salmón ahumado, queso finas hierbas, frutos secos y vinagreta de frutos rojos



MARISCO

05

1. Marisco en fuente central (4 quisquillas, 3 gambas y 1 cigala)*
2. Marisco individual (4 quisquillas, 3 gambas y 1 cigala)*

*(Consultar suplemento en cada caso)

SORBETE

1. Sorbete de agua de Valencia
2. Sorbete de frutas de la pasión
3. Sorbete de limón al cava
4. Sorbete de mandarina
5. Sorbete de mojito
6. Sorbete de mango NEW
7. Sorbete mediterráneo (fresa, limón y naranja) NEW



PLATO PRINCIPAL

CARNE:

1. Carrillera ibérica al oporto con hummus de alcachofa y crujiente de pimentón
2. Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufa y toque de romero
3. Centro de cordero deshuesado confitado al romero y cuscús con pasas
4. Hojaldre de carrillera ibérica con queso brie y chutney de frutos rojos
5. Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas silvestres NEW
6. Secreto ibérico sobre tomates confitados y salsa de albahaca NEW
7. Solomillo ibérico con hummus de berenjena, salsa de oporto y crujiente de tres especias
8. Solomillo ibérico al Pedro Ximenez, puré de calabaza y semillas de amapola
9. Timbal de paletilla de cordero confitada al romero y cuscús de pasas
10. Carrillera de buey sobre puré de patata violeta con salsa de vino tinto (+1,00 €)
11. Solomillo de ternera al px con patatas confitadas al tomillo (+4,00 €)
12. Solomillo de ternera, escalope de foie, salsa oporto y puré trufado (+6,00 €)

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.

PESCADO:

1. Bacalao confitado a 85º sobre crema de boletus y jamón ibérico
2. Bacalao sobre ajo arriero y virutas de jamón
3. Timbal de bacalao gratinado con muselina suave sobre patata rota
4. Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curri
5. Lubina rellena de verduras y gambitas sobre crema de mejillones
6. Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de olivo
7. Lomo de atún con chop suey de verduritas y salsa oriental NEW
8. Merluza sobre crema de boletus con brocheta de gamba aliñada NEW
9. Rape mediterráneo con suquet de langostinos y almejas
10. Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con mouselina suave sobre suquet de bogavante
11.



07

POSTRES

1. "Amor al chocolate" : ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis
2. Cremoso de chocolate de Nicaragua con dacoise de nueces de macadamia
3. Couland de chocolate caliente, salsa de frutos rojos y helado de leche merengada
4. Láminas de hojaldre con helado de nueces de macadamia y caramelo con chocolate caliente
5. Láminas de hojaldre con helado de turrón y chocolate caliente
6. Lemon pie en vaso con galleta lotus y merengue suflé NEW
7. Lingote de tres chocolates, culis de maracuyá, helado de leche merengada
8. Mousse de yogur en vaso con chocolate blanco, mango y teja de quicos
9. Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera
10. Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla NEW
11. Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque
12. Rojo pasión: bizcocho red velvet con mousse de queso, helado de granadina y pétalos NEW
13. Láctic (dulce de leche, yogur griego, helado de leche merengada, espuma de cuajada, frutos rojos liofilizados y algodón de azúcar) (+1,00 €)



BODEGA
Y BEBIDAS

www.cateringya.com



04 REFRESCOS Y CERVEZA

Tónica Scheweppes, Coca-Cola, Fanta de naranja, Fanta de limón, Aquarius de naranja y Aquarius de limón
Agua Solán de Cabras
Cerveza San Miguel Especial, cerveza 0,0% alcohol y cerveza sin gluten

02 VINO TINTO

D.O. Ribera del Duero:
D.O. Ribera del Duero Melior
D.O. Ribera del Duero, Arte de Vivir
D.O. Ribera del Duero, Alcorta Ágil Roble

D.O. Rioja:
D.O. Rioja, Azpilicueta
D.O. Rioja Marqués de Arienzo

03 VINO BLANCO

Blanco Polar, Verdejo 100%
Vino de la tierra de Castilla y león

Oso hormiguero, Verdejo 100% D.O. Rueda



01

BARRA LIBRE

MOJITOS PREPARADOS

WHISKY
White Label
Ballantines
JB

RON
Brugal Añejo
Barceló

GINEBRAS
Beefeater
Larios Rose
Seagram´s

VODKAS
Absolut

VERMOUTH
Izaguirre Rojo
Izaguirre Blanco

LICORES
Orujo de hierbas Ruavieja
Orujo de miel Ruavieja
Orujo blanco Ruavieja
Licor de manzana
Licor de manzana sin alcohol
Tequila Olmeca


COMPLETA
TU EVENTO
www.cateringya.com



01 MESAS DE RECEPCION

Mesa limonadas y agua de sabores
(jarras con limonada clásica y limonada rosa + dispensadores con aguas de sabores, hierbabuena y lima): 1.60€/Invitado

Mesa con quintos en cubos de zinc: 1.60€/Invitado

Mesa de copa de cava: 1.60€/Invitado

02 MESAS ESPECIALES

Mesa de cervezas
Diferentes marcas de cerveza, presentadas en barreños de zinc. 2.10€/Invitado

Mesa de vermut
Dispensadores con tres vermuts. 2.10€/Invitado

03 RESOPON

Resopón salado: 4.80€/INVITADO
Taquitos de tortilla de patata, saladitos variados, cucharita hojaldrada de ensaladilla, quiche lorraine y montaditos fríos.

Resopón Dulce y salado: 5.20€/INVITADO
Saladitos variados, cucharita hojaldrada de ensaladilla , montaditos fiambre, taquitos de tortilla y chupitos dulces variados

Hamburguesas y perritos: 6.90€/INVITADO
Realizado a modo de show cooking delante de los invitados

Montaditos calientes “clásicos” 6.90€/INVITADO

Resopón Tex-Mex: 6,90€/INVITADO
Totopos con guacamole y pico de gallo, tacos y quesadillas de choriqueso

Nota: Si deseáis contratar el resopón deberá ser para al menos el 70% de los invitados en caso de bodas en horario de cena, y para al menos el 90% de los invitados en bodas de mediodía.



TE AYUDAMOS EN TODO

www.cateringya.com



04 CEREMONIA CIVIL

Si necesitáis ayuda para organizar vuestra ceremonia civil, disponemos de empresas colaboradoras que pueden ayudaros
a realizar el evento de vuestros sueños.

02 MOBILIARIO Y DECORACION

Menaje, mobiliario decorativo, chillout, rincones temáticos, carpas, entoldados.....
¡Contamos con proveedores de confianza!

03 ¿COMO SUENA TU BODA?

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 vuestra boda.

04 ALQUILER DE FOODTRUCK

¿Te gustaría darle un toque diferente a tu cocktail o resopón? Una foodtruck con estilo es el complemento perfecto para un día tan especial



“Amar no es
mirarse el uno al otro;
es mirar juntos
en la misma dirección”

Antoine de Saint-Exupéry)

"La comida es maravillosa, tienen mucho donde elegir y unos menús fabulosos, los invitados nos comentaban lo rico que estaba todo y lo genial que era el servicio de camareros, lo recomendamos 100%. En un día con tantos nervios es imprescindible tener profesionales que te ayuden a llevar el día sin preocupaciones y hacerte pasar el día más genial que puedas imaginar."

Almudena P. (bodas.net)


·CATERING·
966 446 555
664 39 46 49
www.cateringya.com
RECOMENDADO
bodas.net
100 OPINIONES