MENÚS DE BODA 2019

HORT
DE NAL

ya
·CATERING·

Departamento de atención al cliente

clientes@cateringya.com
Teléfono: 966 446 555
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 **Finca Hort de Nal** por sus rincones de ensueño, porque las bodas son especialmente mágicas.

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

Menús Nupciales

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

EL MENU INCLUYE

- **Alquiler de la finca.** Precio calculado para un mínimo de 150 comensales adultos, si no se alcanza esta cantidad habría que abonar 23€/comensal hasta llegar al número mínimo exigido.
- **3 horas de barra libre.** Incluye combinados de bebidas de primeras marcas, gintonics preparados y mojitos. Hora extra barra libre: 3,00€/ hora por invitado adulto.
- Mantelería a elegir (blanca, estampado floral y tela de saco) y SILLA TIFFANY O CROSSBACK.
- Arreglos florales en las mesas (varios modelos a elegir según la flor de temporada).
- Menú personalizable: Os presentamos varias estructuras diferentes y un listado de platos para que elaboréis el menú a vuestro gusto.
- Prueba de menú para 6 personas. Si el número de invitados es inferior a 100, la prueba se realizará para 4 personas. La prueba de menú se realizará con al menos 6 meses de antelación según el calendario establecido por Catering Ya.
- Adaptación del menú a alérgicos, vegetarianos, celíacos…
- Grupo electrógeno.
- Coordinador del evento y del protocolo.
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros).
- Minutas personalizadas (menú impreso).
- Seating personalizado y números de mesa.
- Mesas, sillas, vajilla y cubertería.
- Transporte de nuestros equipos hasta la finca.

EL MENU NO INCLUYE

- Personal de mantenimiento durante el evento. 150€+ IVA. Servicio de contratación obligatoria.
- Personal de seguridad durante el evento. Servicio de contratación obligatoria para bodas de más de 80 invitados. Consultar condiciones con la finca.
- Doncella para limpieza de los baños y cestas con productos de baño. Consultar condiciones con el catering.
- Equipo de música con DJ durante 6 horas desde el inicio del evento; sonorización de las zonas de ceremonia, cocktail, banquete y barra libre; puente de luces, y microfonía por 550€ + IVA.
- Servicios auxiliares gastronómicos y externos (los encontraréis al final del dossier).
- 10% de I.V.A.

CONDICIONES DE PAGO

1º pago: 1.500€ para reserva de fecha.
2º pago: 1.000€ en concepto de alquiler de la finca, 4 meses antes del evento.
3º pago: 80% del total, diez días antes del evento.
4º pago: importe restante, durante la semana posterior al evento.

Para empezar...

COCKTAIL

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
Brocheta de rape, bacon y salsa romescu
Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu
Cucharita de arroz negro con ali-oli suave
Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup

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

Menú 0

8 platos cocktail

3 entradas centrales

Sorbete

Plato Principal

Postre

Degustación tarta

100,80

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de PX y cebolla caramelizada a la cerveza negra
Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas

Sorbete de daikiri cocktail

PLATO PRINCIPAL

Carrilleras ibéricas al vino tinto con puré de patata natural, chips de boniato y brotes
o
Lubina a la lima en papillote de hoja de banana y palomitas de mostaza

POSTRE

Amor al chocolate

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

BEBIDAS

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

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

Departamento de Atención al Cliente de Grupo Ya www.cateringya.com
clientes@cateringya.com; Teléfono: 966 44 65 55; Móvil: 670 314 842

Para empezar...

COCKTAIL

Cucharita de milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
Spanish Makis
Envoltorio crujiente de provolone al orégano
Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco

ESTACIONES TEMATICAS

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
Huevos de codorniz: a la mallorquina y con patatas y jamón

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

Menú 1

5 platos cocktail

3 Estaciones temáticas

4 entradas centrales

Sorbete

Plato Principal

Postre

Degustación tarta

106,80

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
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 piña colada

PLATO PRINCIPAL

Centro de cordero deshuesado confitado al romero
y cous cous con pasas
o
Merluza al horno con cebollita morada, cilantro y pimientos ahumados

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

Puedes ver fotos de nuestros platos en www.cateringya.com/platos

Departamento de Atención al Cliente de Grupo Ya www.cateringya.com
clientes@cateringya.com; Teléfono: 966 44 65 55; Móvil: 670 314 842

Menú 2

5 platos cocktail

3 Estaciones temáticas

2 entradas centrales

1 entrada individual

Sorbete

Plato Principal

Postre

Degustación tarta

108,80

Para empezar...

COCKTAIL

Chupito de salmorejo cordobés con huevas de trucha
Focaccia de guacamole, sardina ahumada y brotes de soja
Cola de langostino en tempura con mayonesa de wasabi
Cucharita de risotto de ceps y parmesano
Envoltorio crujiente de provolone al orégano

ESTACIONES TEMATICAS

Fuente de queso estilo "fondue"
Huevos de codorniz: a la mallorquina y con patatas y jamón
Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y chanquete

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

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Ensalada de mango, bacon, queso de cabra, nueces y vinagreta de mostaza dulce
Pulpo y alcachofitas baby con salsa de orégano

ENTRADA INDIVIDUAL

Huevos a baja temperatura con puré de patata violeta, foie y setas

Sorbete frutos del bosque

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ibérico relleno de panceta ibérica y setas con salsa Oporto, puré de patata violeta y brotes verdes
o
Bacalao confitado a 85º sobre crema de boletus y foie

POSTRE

Tulipa de helado de galletas María y salsa de chocolate

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

BEBIDAS

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

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

Departamento de Atención al Cliente de Grupo Ya www.cateringya.com
clientes@cateringya.com; Teléfono: 966 44 65 55; Móvil: 670 314 842

Menú 3

6 platos cocktail

4 Estaciones temáticas

2 entradas individuales

Sorbete

Plato Principal

Postre

Degustación tarta

111,80

Para empezar...

COCKTAIL

Cucharita de tartar de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki
Cucharita de milhojas de manzana y foie caramelizado
Buñuelo de bacalao con mayonesa de yozu
Cucurucho de tempura de verduras con salsa romescu
Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

ESTACIONES TEMATICAS

Mesa fresca (mini ensaladas, gazpachos, salmorejo y sopa de melón)
Tosta de queso de cabra caramelizada delante de los invitados
Bocatas de calamares en pan de tinta, mayonesa de cebollino
y calamares a la andaluza
Platito de arroz: arroz negro, arroz a banda o fideua de señoret

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

En mesa...

ENTRADAS INDIVIDUALES

Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
Caramelito de merluza, gambas y puerro sobre suquet de gambas

Sorbete de limón al cava

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

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

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

Departamento de Atención al Cliente de Grupo Ya www.cateringya.com
clientes@cateringya.com; Teléfono: 966 44 65 55; Móvil: 670 314 842

Menú 4

4 platos cocktail

3 Estaciones temáticas

4 entradas centrales

Mariscada central

Sorbete

Plato Principal

Postre

Degustación tarta

112,80

Para empezar...

COCKTAIL

Focaccia de guacamole, sardina ahumada y brotes de soja
Marinera de regaña de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
Chupito de crema de patata, huevo templado y txistorra
Mini rollito de quesadilla de gambas y guacamole

ESTACIONES TEMATICAS

Jamón ibérico al corte (con palitos de pan, aceite ecológico y mini panecillos)
Mesa fresca (mini ensaladas, gazpachos, salmorejo y sopa de melón)
Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y chanquete

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

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Pannacota de trufa con mermelada de bacón y cebollita con tostas crujientes
Huevos de corral trufados con idiazábal y taquitos de jamón
Setas salteadas con mantequilla de hiervas, trufa y huevo poche
Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal

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

Sorbete de limón al cava

PLATO PRINCIPAL

Popieta de secreto ibérico, rellena de verduritas y tocino ibérico con salsa de vino tinto
o
Rape mediterráneo con suquet de langostinos y almejas

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

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

Departamento de Atención al Cliente de Grupo Ya www.cateringya.com
clientes@cateringya.com; Teléfono: 966 44 65 55; Móvil: 670 314 842

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

Menú

5 entradas individuales

Plato Principal

Postre

32€

ENTRADAS INDIVIDUALES

Patatas
Aceitunas
Almendras
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

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

Departamento de Atención al Cliente de Grupo Ya www.cateringya.com
clientes@cateringya.com; Teléfono: 966 44 65 55; Móvil: 670 314 842

Listado de Platos

A continuación encontrarás nuestra propuesta de platos para 2019. Para confeccionar tu menú, solo tienes que elegir una estructura y seleccionar tus platos favoritos en este listado.

Cocktail

Suplemento

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 salmorejo cordobés con huevas de trucha
5. Cucharita de tartar de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki
6. Cucharita de milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
7. Cucharita de milhojas de manzana y foie caramelizado
8. Cucharita de pastel de bogavante con salsa de caviar
9. Cucharita de tataki de atún con salsa oriental y guacamole
10. Focaccia de guacamole, sardina ahumada y brotes de soja NEW
11. Macarons de foie
12. Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
13. Marinera de regaña de cristal, ensaladilla de marisco y langostino NEW
14. Mini coca de atún con escalibada y vinagreta de pesto NEW
15. Mini marinera con anchoa
16. Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano, aceite y rúcula
17. Spanish Makis (jamón ibérico y queso y de calamares a la romana con alioli negro)
18. Dumplings de langostino con salsa ponzu NEW.....0,60€

CALIENTES:

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. Chupito de crema de foie y confit de pato NEW
6. Chupito de espuma de boletus y meloso de ibérico NEW
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 de cebolla
10. Crujiente de morcilla y sobrasada
11. Cucharita de arroz a banda con ali-oli suave
12. Cucharita de arroz negro con ali-oli suave
13. Cucharita de pulpo gratinado
14. Cucurucho de verduras en tempura con salsa romescu
15. Cucuruchos de cazón en adobo
16. Cucurucho de fritura de chipirones con harina de garbanzo y salsa cajún NEW
17. Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
18. Envoltorio crujiente de provolone al orégano
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 kétchup
23. Micro hamburguesa de pollo al curry
24. Mini burguer de atún con wakame y mayonesa de soja NEW
25. Mini caramelito de carrillera y foie
26. Mini rollito de quesadilla de gambas y guacamole
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 Suplemento
31. Sobrecito de pasta filo con bacon, queso y cebolla caramelizada
32. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX
33. Yakitori de pollo sobre cous cous NEW.....0,60€
34. Mini coca de pulpo gratinada NEW.....0,60€
35. Gamba roja en suquet.....0,60€

Estaciones temáticas

FRIAS:

Suplemento

1. Jamón ibérico al corte (con palitos de pan, aceite ecológico y mini panecillos) (100 pax)
2. 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)
3. Mesa fresca: mini ensalada César con pollo, ensaladita de mango, bacon, nueces, gazpacho de frambuesa, salmorejo y sopa de melón con virutas de jamón
4. Mesa de quesos "La Despensa de Andrés" (+100 pax)..... 6,00€
5. Mesa de quesos "La Despensa de Andrés" (-100 pax) ..... 8,50€
6. Jamón ibérico de bellota al corte (con palitos de pan, aceite ecológico y mini panecillos) (100 pax).....1,00€
7. Sushi: 5 tipos de makis y 2 tipos de niguiris con salsa de soja y wasabi.....1,00€
8. 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 yogurt.....1,00€
9. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases.....1,00€
10. Ostras gallegas.....3,00€

CALIENTES:

Suplemento

1. Americana: mini burguer y mini hotdog con sus toppings 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. Fuente de queso estilo "fondue" (pan tostado, salchichas, taquitos de lacón, champiñones enteros...) NEW
6. Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX
7. Huevos de codorniz a la mallorquina 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
11. Platito de arroz: arroz negro, arroz a banda o fideuá de señoret (a elegir dos variedades)
12. Tacos al pastor NEW
13. Tataki de atún, salsa de soja y sésamo
14. Tosta de foie: tosta de foie a la plancha con mermelada y escamas de sal maldon
15. Tosta de queso de cabra caramelizada elaborada delante de los invitados
16. Mesa gallega: pulpo a feira.....1.00€
17. Mesa de navajas y almejas a la plancha.....2.00€
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 individual o central)

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 escabechada.....0.60/1.00€

CALIENTES:

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

Entradas centrales

FRÍAS: Suplemento

1. Carpaccio de gambas con emulsión de ajo negro NEW
2. Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
3. Coca de atún con escalibada, vinagreta de pesto y polvo de mojama NEW
4. Corte de regañá de cristal y ensaladilla de mariscos NEW
5. Milhojas de manzana y mousse de foie caramelizado
6. Panacota de idiazábal con mermelada de tomates cherry
7. Panacota de trufa con mermelada de bacón y cebollita con tostas crujientes NEW
8. Rueda de ibéricos de Guijuelo
9. Salmón marinado al eneldo con mousse de queso blanco
10. Taco de mousse de foie con quicos a las tres mermeladas
11. Tataki de atún, culis de mango, guacamole y salsa de soja
12. Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de PX y cebolla caramelizada a la cerveza negra
13. Virutas de lomo ibérico sobre hojaldre con escalibada NEW
14. Coca de pulpo gratinada NEW.....1,00€
15. Ceviche de langostinos con leche de tigre NEW.....1,00€
16. Jamón ibérico y queso de oveja.....1,00€
17. Jamón ibérico, queso y lomo ibérico .....1,00€
18. Tartar de atún, aguacate, wakame y salsa teriyaki.....1,00€
19. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate con casé, papaya, huevas de trucha y flores .....1,00€

CALIENTES:

Suplemento

1. Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo a baja temperatura NEW
2. Canelón de bogavante con pasta wanton y suquet de mariscos NEW
3. Canelón de carrillera confitada, trufa y setas "enoki" NEW
4. Canelón de pollo de corral con foie y setas con bechamel de parmesano NEW
5. Caramelito de merluza, gambas y puerro sobre suquet de gambas
6. Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie
7. Corazón de alcachofa rellena de mariscos, gratinado de muselina sobre suquet de gambas NEW
8. Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de Idiazábal
9. Huevos de corral trufados con idiazábal y taquitos de jamón
10. Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón
11. Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
12. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
13. Mini musaka de calamarcitos y gambas sobre su suquet
14. Pulpo y alcachofitas baby con salsa de orégano
15. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo

16. Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick Suplemento
17. Setas salteadas con mantequilla de hiervas, trufa y huevo poche NEW
18. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
19. Zamburiñas gratinadas con mayonesa de lima (1 unidad)
20. Tosta de foie a la plancha con cebolla caramelizada y reducción de PX NEW.....0,60€

Entradas individuales

1. Arroz negro meloso con brocheta de calamar
2. Arroz meloso marinero con gamba roja
3. Canelón relleno de carrilleras y foie con bechamel de hongos
4. Caramelito de merluza, gambas y puerro sobre suquet de gambas
5. Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie
6. Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema Idiazábal
7. Foie a la sal con cama de membrillo y crema de romero y piñones
8. Huevos a baja temperatura con puré de patata violeta, foie y setas NEW
9. Mini musaka de calamarcitos y gambas sobre su suquet
10. Mini timbal de alcachofas y pulpo con salsa de orégano
11. Mini tulipa de brick con revuelto de bacalao, cebolla tierna y patatas paja
12. Rascacielos de verduras, salmón queso de cabra y salmorejo
13. Risotto trufado de hongos, jamón ibérico e idiazábal
14. Tartar de atún con teriyaki, wakame y huevas de trucha
15. Timbal de tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate con casé, papaya, huevas de trucha y flores
16. Tosta de foie a la plancha con cebolla caramelizada y reducción de PX NEW
17. Zamburiñas gratinadas con mayonesa de lima (2 unidades) NEW

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. Meloso de ibérico sobre pan brioche y salsa Oporto NEW
4. Popieta de secreto ibérico, rellena de verduritas y tocino ibérico con salsa de vino tinto NEW
5. Secreto de ibérico a baja temperatura al Oporto sobre goulast de setas NEW
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 panceta ibérica y setas con salsa Oporto, puré de patata violeta y brotes verdes
9. Timbal de paletilla de cordero confitada al romero y cuscús de pasas
10. Carrillera de buey al vino tinto puré de patata violeta.....2,00€
11. Solomillo de ternera al PX con patatas confitadas al tomillo .....4,00€
12. Solomillo de ternera, escalope de foie, salsa Oporto, puré de calabaza y chips de yuca.....5,00€

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 85º 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. Bacalao sobre ajo arriero y virutas de jamón NEW
5. Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva
6. Lubina a la lima en papillote de hoja de banana y palomitas de mostaza
7. Merluza sobre cama de espárragos y romescu
8. Merluza al horno con cebollita morada, cilantro y pimientos ahumados NEW
9. Mero con crema de erizo y habitas baby NEW
10. Rape mediterráneo con suquet de langostinos y almejas
11. Rollos de dorada rellenos de verduras y gambitas sobre crema de mejillones NEW
12. Rollitos de mero rellenos de marisco gratinado con ajo suave y tinta de calamar
13. Corvina a la plancha con goulast de setas y velo crujiente NEW.....1,00€

Postres

Suplemento

1. "Amor al chocolate": ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis
2. Copa de mousse de yogur, chocolate blanco, mango y quicos
3. Láminas de hojaldre con helado de nueces de macadamia y caramelo con chocolate caliente
4. Láminas de hojaldre con helado de turrón y chocolate caliente
5. Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque
6. Tarta de manzana con base de galleta y dulce de leche NEW
7. Timbal de tres chocolate, culis de maracuyá, helado de leche merengada
8. Tulipa de helado de galletas María y salsa de chocolate
9. Couland de chocolate caliente, salsa de frutos rojos y helado de leche merengada .....1,00€
10. Láctic (dulce de leche, yogur griego, helado de leche merengada, espuma de cuajada, frutos rojos liofilizados y algodón de azúcar.....1,00€
11. Milhoja de hojaldre invertido con helado de frutos del bosque.....1,00€
12. Milhojas con crema de chocolate y helado artesano NEW.....1,00€
13. Torrija caramelizada con helado de turrón y salsa toffee.....1,00€

Servicios Auxiliares Gastronómicos

MESAS DE RECEPCION:

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). 1,50€/ INVITADO
- **Mesa de mini milhojas artesanas de crema pastelera montadas en directo.** 3,00€/ INVITADO
- **Mesa con quintos** en cubos de zinc. 1,00€/ INVITADO
- **Mesa con copa de cava**: 1,50€/ 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 vermuts. 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 **gintonics preparados y mojitos**: 3,00€/HORA/ INVITADO ADULTO

RESOPON

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

MOMENTO DULCE: Mini milhojas artesanas de crema pastelera montadas en directo. 3,00€/ INVITADO

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 80% de los invitados en bodas de mediodía.

Departamento de Atención al Cliente de Grupo Ya www.cateringya.com
clientes@cateringya.com; Teléfono: 966 44 65 55; Móvil: 670 314 842

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€, pregúntanos y te informaremos de todo.

MOBILIARIO Y DECORACION

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 MUSICA, 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.

ALQUIER 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.

Departamento de Atención al Cliente de Grupo Ya www.cateringya.com
clientes@cateringya.com; Teléfono: 966 44 65 55; Móvil: 670 314 842