MENÚS DE BODA

2020

YA
·CATERING·

#2020cateringya

EL VINCLE

¡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; ¿Por qué?
- Porque tenemos más 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
- Porque nos encanta **El Vincle**

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

#2020cateringya

Departamento de atención al cliente
clientes@cateringya.com
Telf. 966 446 555
Móvil. 670 314 842

ya
·CATERING·

Menús Nupciales

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

EL MENÚ INCLUYE

- **Alquiler de la finca.** Instalaciones en exclusiva durante el día del evento. Los eventos de menos de 100 comensales adultos deberán de abonar 15€ por persona hasta alcanzar el número mínimo exigido.
- Los eventos de mediodía acabarán a las 21 h. y las celebraciones de noche a las 4 h. En el caso de querer permanecer más tiempo, el precio de la hora extra de alquiler de finca son 100€ + IVA y siempre debe ir acompañado de la contratación del servicio de barra libre o resopón
- **3 horas de barra libre.** Incluye combinados de bebidas de primeras marcas, gintonics
- preparados y mojitos.
- Climatización de la carpa por cortesía de la finca
- **Doncella para limpieza de aseos con cestas con productos de baño** (Para bodas superiores a 100 comensales)
- Mantelería a elegir (blanca, estampado floral y tela saco) y **SILLA TIFFANY** de madera natural.
- 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
- **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. La prueba de menú se realizará con al menos 6 meses de antelación según el calendario establecido por Catering Ya, salvo en bodas contratadas con menor antelación.
- **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 MENÚ NO INCLUYE

- Hora extra de barra libre: 3,00€/ hora invitado adulto
- Equipo de música con DJ durante 6 horas desde el inicio del evento por 550€ + IVA (consultar condiciones)
- Servicios auxiliares gastronómicos y externos (que encontraréis al final del dossier)
- 10% de I.V.A.

CONDICIONES DE PAGO

1º pago: 500€ para reserva de fecha.
2º pago: 90% del total, 10 días antes del banquete.
3º pago: importe restante, durante la semana posterior al banquete

Menú O

8 platos cocktail

3 entradas centrales

Sorbete

Plato Principal

Postre

93,90

Para empezar...

COCKTAIL

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
Brocheta de rape, bacon y salsa romescu
Cucharita de arroz a banda con ali-oli suave
Langostino envuelto en pasta crujiente
Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco
Nuestra mini patata brava gratinada NEW
Samosas de pollo al curry

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

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
Mini alcachofas sobre crema de boletus y ralladito de foie NEW
Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de Idiazábal

Sorbete de frutas de la pasión

PLATO PRINCIPAL

Secreto de ibérico a baja temperatura al Oporto sobre goulast de setas y puré de patata
ó
Rollos de dorada rellenos de verduras y gambitas sobre crema de mejillones

POSTRE

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

Tarta nupcial de presentación a elegir entre: Red velvet, Carrot cake, Fondant o Frutos rojos

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.

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

Menú 1

6 platos cocktail

3 Estaciones temáticas

3 entradas centrales

Sorbete

Plato Principal

Postre

97,90

Para empezar...

COCKTAIL

Corte de pastel de bogavante con huevas de salmón NEW
Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
Cucharita de tartar de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki
Mini coca de pulpo gratinada
Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
Mini rollito de quesadilla de gambas y guacamole

ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico al corte con palitos de pan, panecillos y aceite ecológico
Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas
Tempura de verduras con sus salsas (espárragos, setas, pimiento y cebolla con salsa romescu) NEW

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

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Taco de mousse de foie con quicos a las tres mermeladas
Caramelito de merluza, gambas y puerro sobre suquet de gambas
Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto

Sorbete de daikiri cocktail

PLATO PRINCIPAL

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

POSTRE

Cremoso de chocolate Nicaragua con dacquoise de nueces de macadamia NEW

Tarta nupcial de presentación a elegir entre: Red velvet, Carrot cake, Fondant o Frutos rojos

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.

Menú 2

5 platos cocktail

3 Estaciones temáticas

4 entradas centrales

Sorbete

Plato Principal

Postre

99,90

Para empezar...

COCKTAIL

Cucharita de tataki de atún con salsa oriental y guacamole
Canapé de foie, membrillo y crema trufada NEW
Cucharita de arroz negro con ali-oli suave
Dumplings de langostino con salsa ponzu
Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

ESTACIONES TEMÁTICAS

Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo, tostadas..) NEW
Marisqueando: Gambita blanca salada, langostinos rallados, mejillón en su concha con vinagreta NEW
Huevos de codorniz a la mallorquina con patatas y jamón

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

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Carpaccio de presa ibérica con daditos de idiazábal y aceite de trufa NEW
Canelón de carrillera confitada, trufa y setas enoki
Corazón de alcachofa rellena de mariscos, gratinado de muselina sobre suquet de gambas
Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita

Sorbete de sandia

PLATO PRINCIPAL

Centro de cordero deshuesado confitado al romero, cuscús con pasas
ó
Merluza sobre cama de espárragos y romescu

POSTRE

Timbal de mousse de yogur, chocolate blanco, mango y teja de quicos NEW

Tarta nupcial de presentación a elegir entre: Red velvet, Carrot cake, Fondant o Frutos rojos

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.

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

5 platos cocktail

3 Estaciones temáticas

2 entradas centrales

1 entrada individual

Sorbete

Plato Principal

Postre

101,90

Para empezar...

COCKTAIL

Barqueta de ensaladilla de pulpo con regaña de cristal NEW
Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
Cola de langostino en tempura con mayonesa de wasabi
Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de cabra NEW
Piruleta de atún de ijada teriyaki

ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico al corte con palitos de pan, panecillos y aceite ecológico
Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas
Arroz meloso marinero en cazuelitas (mejillón, gamba, calamar, atún) acabado de cocinar delante de los invitados

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

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 bogavante con pasta wanton y suquet de mariscos

Sorbete de mojito con hierbabuena

PLATO PRINCIPAL

Solomillo ibérico con salsa de Foie/ Oporto / PX, puré de calabaza, chip de chirivía y brotes
ó
Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con muselina suave sobre suquet de bogavante NEW

POSTRE

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

Tarta nupcial de presentación a elegir entre: Red velvet, Carrot cake, Fondant o Frutos rojos

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.

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

5 platos cocktail

3 Estaciones temáticas

2 entradas individuales

Sorbete

Plato Principal

Postre

101,90

Para empezar...

COCKTAIL

Tosta de maíz con tataki de atún con crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo NEW
Mini corte de regaña de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
Cucharita de pulpo gratinado
Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo NEW

ESTACIONES TEMÁTICAS

Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo, tostadas..) NEW
Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa
Tacos al pastor

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

En mesa...

ENTRADAS INDIVIDUALES

Ensalada de langostinos kataifi con tartar de mango y vinagreta de fruta de la pasión NEW
Arroz negro meloso con brocheta de calamar

Sorbete de agua de Valencia

PLATO PRINCIPAL

Meloso de ibérico sobre pan brioche y salsa Oporto
ó
Bacalao sobre ajo arriero y virutas de jamón

POSTRE

Couland de chocolate caliente, salsa de frutos rojos y helado de leche merengada

Tarta nupcial de presentación a elegir entre: Red velvet, Carrot cake, Fondant o Frutos rojos

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.

Menú 5

6 platos cocktail

4 Estaciones temáticas

2 entradas individuales

Sorbete

Plato Principal

Postre

104,90

Para empezar...

COCKTAIL

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Cucharita de milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
Nuggets de secreto ibérico con salsa ranchera NEW
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup
Micro focaccia de orégano con brie y jamón serrano
Piruleta de atún de ijada teriyaki

ESTACIONES TEMÁTICAS

Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas
Brochetas a la brasa: solomillo ibérico con verduras y pollo teriyaki NEW
Tempura de verduras con sus salsas (espárragos, setas, pimiento y cebolla con salsa romescu) NEW
Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX

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

En mesa...

ENTRADAS INDIVIDUALES

Timbal de tartar de tomate, aguacate y ahumados sobre salmorejo cordobés NEW
Zamburiñas gratinadas con mayonesa de lima (2 unidades)

Sorbete de daikiri cocktail

PLATO PRINCIPAL

Timbal de paletilla de cordero confitada al romero y cuscús de pasas
ó
Bacalao gratinado con muselina suave sobre pisto de verduras

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, Carrot cake, Fondant o Frutos rojos

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.

Menú 6

6 platos cocktail

5 Estaciones temáticas

1 entrada individual

Sorbete

Plato Principal

Postre

105,90

Para empezar...

COCKTAIL

Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico
Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano, aceite y rúcula
Brocheta de pollo con salsa vietnamita NEW
Cucurucho de tempura de verduras son salsa romescu
Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico al corte con palitos de pan, panecillos y aceite ecológico
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 fideua
de señoret (a elegir dos variedades)
Burguer: mini burger americana y mini burger pollo del campo NEW

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

En mesa...

ENTRADA INDIVIDUAL

Alcachofa rellena de zamburiña y langostino sobre
suquet de bogavante NEW

Sorbete de piña colada

PLATO PRINCIPAL

Secreto de ibérico de bellota a baja temperatura, hummus de berenjena y salsa de vino tinto
ó
Dorada a la lima en papillote de hoja de banana y palomitas de mostaza

POSTRE

Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque

Tarta nupcial de presentación a elegir entre: Red velvet, Carrot cake, Fondant o Frutos rojos

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.

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

MENÚS ESPECIALES

Menú Vegano

COCKTAIL
Canapé con 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

ENTRADAS INDIVIDUALES
Tartar de tofu marinado a la lima, aguacate, tomate case, papaya y flores
Tabulé de quínoa y salsa romescu

Sorbete igual que el menú de la boda

PLATO PRINCIPAL
Canelón de boloñesa vegana y polvo de olivas negras

POSTRE
Brownie vegano con salsa de chocolate caliente y crispis de chocolate

Menú

5 platos cocktail

2 Entradas individuales

Sorbete

Plato Principal

Postre

Menú 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 confitada y salsa piquillo

Sorbete igual que el menú de la boda

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

POSTRE
Tarta de nutella

ya
·CATERING·

Menú sin gluten: **Se adaptará el menú elegido para el resto de invitados**

Menú staff: **Igual que el menú elegido sin cocktail ni barra libre (55€)**

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

Menú

5 entradas individuales

Plato Principal

Postre

42

(incluye 10€ alquiler de la finca)

ENTRADAS INDIVIDUALES

Patatas
Aceitunas
Jamón y queso
Nugets de pollo

PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa con patatas fritas

POSTRE

Helados y 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 2020. Para confeccionar tu menú, solo tienes que elegir una estructura y seleccionar tus platos favoritos en este listado.

Cocktail

FRIOS:

1. Barqueta de ensaladilla de pulpo con regaña de cristal NEW
2. Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
3. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
4. Canapé de foie, membrillo y crema trufada NEW
5. Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico
6. Chupito de salmorejo cordobés con huevas de trucha
7. Corte de pastel de bogavante con huevas de salmón NEW
8. Cucharita de milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
9. Cucharita de milhojas de manzana y foie caramelizado
10. Cucharita de tartar de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki
11. Cucharita de tataki de atún con salsa oriental y guacamole
12. Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
13. Mini corte de regaña de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
14. Mini marinera con anchoa
15. Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano, aceite y rúcula
16. Spanish Makis (jamón ibérico y queso y de calamares a la romana con alioli negro)
17. Tosta de maíz con tataki de atún con crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo NEW

CALIENTES:

1. Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
2. Brocheta de dátil con bacon NEW
3. Brocheta de pollo con salsa vietnamita NEW
4. Brocheta de rape, bacon y salsa romescu
5. Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu
6. Cola de langostino en tempura con mayonesa de wasabi
7. Cucharita de arroz a banda con ali-oli suave
8. Cucharita de arroz negro con ali-oli suave
9. Cucharita de pulpo gratinado
10. Cucurucho de fritura de calamarcitos y salsa cajún
11. Cucurucho de tempura de verduras son salsa romescu
12. Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
13. Dumplings de langostino con salsa ponzu
14. Langostino envuelto en pasta crujiente
15. Micro focaccia de orégano con brie y jamón
16. Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco
17. Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup
18. Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de cabra NEW
19. Mini bao de meloso ibérico con toque oriental NEW
20. Mini coca de pulpo gratinada
21. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirón en su tinta) NEW
22. Mini rollito de quesadilla de gambas y guacamole
23. Nuestra mini patata brava gratinada NEW
24. Nuggets de secreto ibérico con salsa ranchera NEW
25. Piruleta de atún de ijada teriyaki

26. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
27. Samosas de pollo al curry
28. Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo NEW
29. Sobrecito de pasta filo con bacon, queso y cebolla caramelizada
30. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX
31. Gamba roja en suquet (+ 0,60€)

Estaciones temáticas

FRIAS:

1. Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo, tostadas..) NEW
2. Jamón ibérico al corte (con palitos de pan, aceite ecológico y mini panecillos) (100 pax)
3. Marisqueando: Gambita blanca salada, langostinos rallados, mejillón en su concha con vinagreta NEW
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 petalos de pan) NEW *(+1,00€)*
7. Jamón ibérico de bellota al corte (con palitos de pan, aceite ecológico y mini panecillos) (100 pax) *(+ 2,00€)*
8. Sushi: 5 tipos de makis y 2 tipos de niguiris con salsa de soja y wasabi *(+1,00€)*
9. 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€)*
10. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases *(+1,00€)*
11. Ostras gallegas *(+3,00€)*

CALIENTES:

1. Burguer: Mini burger americana y Mini burguer pollo del campo NEW
2. Arroz meloso marinero en cazuelitas (mejillón, gamba, calamar, atún) acabado de cocinar delante de los invitados
3. Brochetas de pescado a la brasa : brochetas de atún de ijada y brochetas de salmón en salsa kabayaki
4. Brochetas a la brasa: solomillo ibérico con verduras y pollo teriyaki NEW
5. Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX
6. Huevos de codorniz a la mallorquina con patatas y jamón
7. Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita frita
8. Mesa de croquetas (jamón, boletus, bacalao y txangurro)
9. Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa
10. Platito de arroz: arroz negro, arroz a banda o fideua de señoret (a elegir dos variedades)
11. Tacos al pastor
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. Tempura de verduras con sus salsas (espárragos, setas, pimiento, cebolla, con salsa romescu,) NEW
15. Mesa gallega: pulpo a feira *(+1.00€)*
16. Mesa de navajas y almejas a la plancha *(+2.00€)*
17. Zamburiñas: aderezadas con gel cítrico y crispis de jamón ibérico *(+1,00€)*

Nota: En el caso de que el evento tenga entre 60 y 100 comensales, consultar suplementos para mantener las estaciones temáticas. No se realizarán estaciones temáticas si el evento no alcanza el mínimo de 60 comensales.

Entradas centrales

FRÍAS:

1. Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
2. Carpaccio de presa ibérica con daditos de idiazábal y aceite de trufa NEW
3. Corte de regañá de cristal y ensaladilla de mariscos
4. Milhojas de manzana y mousse de foie caramelizado
5. Panacota de trufa con mermelada de bacón y cebollita con tostas crujientes
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. Tataki de atún, culis de mango, guacamole y salsa de soja
10. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate con casé, papaya, huevas de trucha y flores
11. Tartar de atún, aguacate, wakame y salsa teriyaki
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
14. Timbal de foie, membrillo y crema de queso trufada NEW
15. Jamón ibérico y queso de oveja *(+1,00€)*
16. Jamón ibérico, queso y lomo ibérico *(+1,00€)*

CALIENTES:

1. Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto
2. Canelón de bogavante con pasta wanton y suquet de mariscos
3. Canelón de carrillera confitada, trufa y setas enoki
4. Caramelito de merluza, gambas y puerro sobre suquet de gambas
5. Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie
6. Coca de pulpo gratinada
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 alcachofas sobre crema de boletus y ralladito de foie NEW
13. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
14. Mini musaka de calamarcitos y gambas sobre su suquet
15. Pulpo y alcachofitas baby con salsa de orégano
16. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
17. Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
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 *(+1,00€)*

Entradas individuales

1. Alcachofa rellena de setas y foie con jamón ibérico NEW
2. Alcachofa rellena de zamburiña y langostino sobre suquet de bogavante NEW
3. Arroz negro meloso con brocheta de calamar
4. Arroz meloso de secreto ibérico, setas y foie NEW
5. Arroz meloso marinero con gamba roja
6. Canelón de bogavante con pasta wanton, gratinada sobre suquet NEW
7. Canelón relleno de carrilleras y foie con bechamel de hongos
8. Caramelito crujiente de meloso ibérico, boletus y foie sobre demi glass
9. Caramelito de merluza, gambas y puerro sobre suquet de bogavante
10. Coca de atún con escalibada, vinagreta de pesto y polvo de mojama
11. Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema Idiazábal
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 NEW
15. Mini tulipa de brick con revuelto de bacalao, cebolla tierna y patatas 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 con casé, papaya, huevas de trucha y flores
19. Timbal de tartar de tomate, aguacate y ahumados sobre salmorejo cordobés NEW
20. Tosta de foie a la plancha con cebolla caramelizada y reducción de PX
21. Zamburiñas gratinadas con mayonesa de lima (2 unidades)

Ensaladas Individuales

1. Ensalada de burrata con pasta de trufa y tomatitos cherry NEW
2. Ensalada de cogollos con jamón ibérico, crema de idiazábal y pico de gallo NEW
3. Ensalada de langostinos kataifi con tartar de mango y vinagreta de fruta de la pasión NEW
4. Ensalada de mango, bacon, queso de cabra, nueces y vinagreta de mostaza dulce
5. Ensalada de salmón ahumado, queso finas hierbas, frutos secos y vinagreta de frutos rojos

Mariscos

1. Marisco en fuente central (4 quisquillas, 3 gambas y 1 cigala) *(+10€)*
2. Marisco individual (4 quisquillas. 3 gambas y 1 cigala) *(+12€)*

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

1. Carrilleras ibéricas al vino tinto con puré de patata natural, chips de boniato y brotes
2. Centro de cordero deshuesado confitado al romero y cuscús con pasas
3. Meloso de ibérico sobre pan brioche y salsa Oporto
4. Popieta de secreto ibérico, rellena de verduritas y tocino ibérico con salsa de vino tinto
5. Secreto de ibérico a baja temperatura al Oporto sobre goulast de setas y puré de patata
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 *(+1,00€)*
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 consultar suplementos.

Pescados

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
5. Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva
6. Dorada a la lima en papillote de hoja de banana y palomitas de mostaza
7. Merluza sobre cama de espárragos y romescu
8. Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con muselina suave sobre suquet de bogavante 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
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

1. "Amor al chocolate": ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis
2. Couland de chocolate caliente, salsa de frutos rojos y helado de leche merengada
3. Cremoso de chocolate Nicaragua con dacquoise de nueces de macadamia NEW
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. Nuestra tarde de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera NEW
7. Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque
8. Timbal de mousse de yogur, chocolate blanco, mango y teja de quicos NEW
9. Timbal de tres chocolate, culis de maracuyá, helado de leche merengada
10. Tulipa de helado de galletas María y salsa de chocolate (acompañar con algo mas)
11. Láctic (dulce de leche, yogur griego, helado de leche merengada, espuma de cuajada, frutos rojos liofilizados y algodón de azúcar *(+ 1,00€)*
12. Milhoja de hojaldre invertido con helado de frutos del bosque *(+1,00€)*

Descubre nuestros platos y recetas en www.cateringya.com/gastronomia

BODEGA

Vino Tinto

D.O. Ribera del Duero Alcorta Ágil 2017
D.O. Rioja Azpilicueta Crianza 2016
D.O. Rioja Muga Crianza ..... +4.50€
D.O. Rioja Ramón Bilbao Crianza ..... +1.50€
D.O. Alicante Enrique Mendoza Crianza ..... +1.50€
D.O. Ribera del Duero La Planta Roble ..... +2€
D.O. Rioja Campillo Crianza ..... +2.50€
D.O. Jumilla Juan Gil 12 meses (Etiq. Plata) ..... +2€

Vino Blanco

D.O. Rueda Campustauru selección de Martín Berasategui
D.O. Jerez Barbadillo Castillo de San Diego
D.O. Rueda Palomo Cojo ..... +1.50€
D.O. Rueda Jose Pariente ..... + 2.50€
D.O. Rueda Ramón Bilbao Vedejo ..... +1€

BARRA LIBRE

Whisky

White Label
J.B.
Cutty Sark

Ron

Barceló Añejo
Santa Teresa
Brugal Añejo

Ginebras

Beefeater
Larios 12 años
Tanqueray
Seagram´s
Puerto de Indias strawberry

Mojitos preparados

Vodkas

Smirnoff
Absolut

Vermouth

Izaguirre rojo
Izaguirre blanco

Licores

Orujo de hierbas
Orujo de miel
Orujo blanco
Licor de manzana
Licos de manzana SIN

#2020cateringya

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). 1,50€/ 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 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

#2020cateringya

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

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

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

- **MONTADITOS CALIENTES "CLASICOS".** 6,00€/PERSONA

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.

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.

#2020cateringya

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.

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.