



2022

**MENÚS BODA
EL BANCALITO**



¡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?

¿Habéis visitado personalmente la finca?

Estaremos encantados de acompañarte para poder contarte todos los detalles sobre los eventos que hemos celebrado en este espacio tan espectacular.

¿Os gustaría saber un poquito más sobre nosotros?

Os esperamos en nuestra web y redes sociales. Puedes contactar con nosotros en el 966 446 555.



MENÚS

El menú incluye

- **Alquiler de la finca:** Precio calculado para un mínimo de 120 comensales adultos, si no se alcanza esta cantidad habría que abonar 21,80€/persona hasta conseguir el mínimo. (Hasta las 4.30h). Precios válidos para sábados de mayo a octubre – ambos incluidos- Para viernes y bodas en temporada baja (de noviembre a abril) consultar condiciones especiales.
- **3 horas de barra libre.** Incluye combinados de bebidas de primeras marcas, gintonics preparados y mojitos.
- Carpa entelada con micro iluminación de guirnaldas y aire acondicionado.
- Doncella para la limpieza de los baños y cestas con productos de baño
- **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**
- **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.
- Mesas, sillas, vajilla y cubertería.
- Transporte de nuestros equipos hasta la finca.

El menú no incluye

- Hora extra de barra libre: 3,20€/ hora por invitado adulto.
- Equipo de música con DJ por 750€ + IVA (consultar condiciones).
- 10% de IVA.

Condiciones de pago

- 1º pago: 1000€ para reserva de fecha.
- 2º pago: 90% del total, 10 días antes del banquete.
- 3º pago: importe restante, durante la semana posterior al banquete

Nota: 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)

¿Cómo personalizar vuestro menú?

En Catering Ya nos encanta cuidar los detalles y por ello os presentamos varias estructuras diferentes y un listado de platos para que elaboréis el menú a vuestro gusto.



1

Seleccionad la estructura de menú que más se ajuste a vuestros gustos. ¿3 ó 4 estaciones temáticas, 3 ó 4 entradas centrales en mesa?...



2

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.



3

Son muy pocos los que platos que tienen suplemento, por lo que **podrás hacer muchos cambios de platos sin alterar el precio** del menú.



4

¡Ya tenéis vuestro **menú** de boda totalmente **personalizado!**

MENÚ 1

Para empezar...

COCKTAIL

Mini brioche de pastrami, rúcula y salsa de mostaza **NEW**
Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
Cucharita de tartar de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki
Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de cabra
Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
Vasito de risotto de ceps trufado **NEW**

ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico al corte con palitos de pan y mini panecillos
Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas
Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa

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

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

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

Cañón de ternera cocinado 48 h a baja temperatura acompañado de puré de patata trufado y demi glace **NEW**
ó
Dorada sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curry

POSTRE

Creoso de chocolate Nicaragua con dacquoise de nueces de macadamia **NEW**

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red velvet ó Carrot cake

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)
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
Sorbete
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

107,60

MENÚ 2

Para empezar...

COCKTAIL

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

Buñuelo de pulpo con mahonesa coreana **NEW**

Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

ESTACIONES TEMÁTICAS

Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo, tostadas..) **NEW**

Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita

Brochetas especiales a la brasa **NEW**

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

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Burrata con salsa trufada sobre rúcula y tomatitos **NEW**

Canelón de carrillera confitada, trufa y setas enoki

Alcachofa rellena de setas y foie con jamón ibérico

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 crema de boletus con brocheta de gamba aliñada **NEW**

POSTRE

Mousse de yogur en vaso, chocolate blanco, mango y teja de quicos

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red velvet ó Carrot cake

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)

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

Sorbete

Plato Principal

Postre

Tarta nupcial

Bebidas

109,80

MENÚ 3

Para empezar...

COCKTAIL

Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas **NEW**
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, y mini panecillos
Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas
Arroz meloso marinero en cazuelitas (mejillón, gamba, calamar, atún)

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 pato confitado con manzana caramelizada **NEW**

Sorbete de mediterráneo **NEW**

PLATO PRINCIPAL

Hojaldre de carrillera ibérica con queso brie y chutney de frutos rojos **NEW**

ó

Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con muselina suave sobre suquet de bogavante

POSTRE

Lempon pie en vaso con galleta lotus y merengue suflé **NEW**

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red velvet ó Carrot cake

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)

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

Sorbete

Plato Principal

Postre

Tarta nupcial

Bebidas

111,90

MENÚ 4

Para empezar...

COCKTAIL

Tosta de maíz con tataki de atún con crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo

Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino

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 (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo, tostadas...)

Ahumados al momento: daditos de salmón y atún con aroma de naranja **NEW**

Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa

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

En mesa...

ENTRADAS INDIVIDUALES

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**

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 ó Carrot cake

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)

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

Sorbete

Plato Principal

Postre

Tarta nupcial

Bebidas

111,90

MENÚ 5

Para empezar...

COCKTAIL

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Mini marinera con anchoa
California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo **NEW**
Cola de gambón con su suquet **NEW**
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup
Piruleta de atún de ijada teriyaki

ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico al corte con palitos de pan y mini panecillos
Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas
Brochetas especiales a la brasa **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

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

Sorbete de mango **NEW**

PLATO PRINCIPAL

Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas silvestres **NEW**
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 ó Carrot cake

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)
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
Sorbete
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

115,10

MENÚ 6

Para empezar...

COCKTAIL

Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico

Buñuelo de pulpo con mahonesa coreana **NEW**

Dumpling de langostino con salsa ponzu

Mini bao de meloso ibérico con toque oriental

Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo **NEW**

Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico al corte con palitos de pan y mini panecillos

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 (pato, langostinos y verduras) **NEW**

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

En mesa...

ENTRADA INDIVIDUAL

Corazón de alcachofa rellena de mariscos, gratinado de muselina sobre suquet de gambas **NEW**

Sorbete de mandarina

PLATO PRINCIPAL

Cañón de ternera cocinado 48 h a baja temperatura acompañado de puré de patata trufado y demi glace **NEW**

ó

Dorada sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curry

POSTRE

Lempon pie en vaso con galleta lotus y merengue suflé **NEW**

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red velvet ó Carrot cake

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)

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

Sorbete

Plato Principal

Postre

Tarta nupcial

Bebidas

116,10

MENÚ INFANTIL

Entradas individuales

Patatas
Aceitunas
Jamón y queso
Nuggets de pollo

Plato principal

Hamburguesa con patatas fritas

Postre

Helados y chuches

Bebidas

Refrescos y agua mineral durante todo el evento

39

(incluido 7€ alquiler de la finca)



MENUS ESPECIALES

MENÚ 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

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 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

MENU SIN GLUTEN

Se adaptará el menú elegido para el resto de invitados

MENU STAFF

Igual que el menú elegido sin cocktail ni barra libre (55€)

LISTADO DE PLATOS

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. Corte de pastel de bogavante con huevas de salmón
8. Cucharita de foie, membrillo y crema trufada
9. Cucharita de milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
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 brioche de pastrami, rúcula y salsa de mostaza **NEW**
14. Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
15. Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas **NEW**
16. Mini marinera con anchoa
17. Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula
18. "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. Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu
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 tempura de verduras con salsa romescu
11. Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
12. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)
13. Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo **NEW**
14. Dumpling de langostino con salsa ponzu
15. Gyoza de pato crujiente con salsa pekín **NEW**
16. Micro focaccia de orégano con brie y jamón

17. Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco
18. Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup
19. Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de cabra
20. Mini bao de meloso ibérico con toque oriental
21. Mini coca de pulpo gratinada
22. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)
23. Piruleta de atún de ijada teriyaki
24. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
25. Samosas de pollo al curry
26. Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo con manzana
27. Sobrecito de pasta filo con bacon, queso y cebolla caramelizada
28. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa px
29. Tornado crujiente de langostinos con mahonesa de chili dulce **NEW**
30. Vasito de risotto de ceps trufado **NEW**

ESTACIONES TEMÁTICAS

FRÍAS:

1. Ahumados al momento: daditos de salmón y atún con aroma de naranja **NEW**
2. Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo, tostadas..)
3. Jamón ibérico al corte (con palitos de pan y mini panecillos)
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€)
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. Ostras gallegas (+3,00€)
11. Mesa especial de quesos "La Despensa de Andrés" (+100 pax 6,00€)(-100 pax 8,50€)

CALIENTES:

1. Burger: Mini burger americana y mini burger 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
13. Trilogía de gyozas sobre wakame con salsa asiática (pato, langostinos y verduritas) **NEW**
14. Mesa gallega: Pulpo a feira (+1.00€)
15. Navajas y almejas a la plancha (+2.00€)
16. 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. Burrata con salsa trufada sobre rúcula y tomatitos **NEW**
2. Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
3. Carpaccio de presa ibérica con daditos de idiazábal y aceite de trufa
4. Corte de regañá de cristal y ensaladilla de mariscos
5. Lingote de foie y turrón con coulis de frutos rojos **NEW**
6. Rueda de ibéricos de Guijuelo
7. Taco de mousse de foie con quicos a las tres mermeladas
8. Tataki de atún, coulis de mango, guacamole y salsa de soja
9. Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de px y cebolla caramelizada
10. Tartar de atún, aguacate, wakame y salsa teriyaki
11. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
12. Timbal de foie, membrillo y crema de queso trufada
13. Timbal de salmón marinado al eneldo con mousse de queso blanco **NEW**
14. Jamón ibérico y queso de oveja (+1,00 €)
15. 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 (+1,00 €)

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 ajillo 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 langostinos kataifi con tartar de mango y vinagreta de fruta de la pasión
3. Ensalada de mango, bacon, queso de cabra, nueces y vinagreta de mostaza dulce
4. Ensalada de salmón ahumado, queso finas hierbas, frutos secos y vinagreta de frutos rojos

MARISCO

1. Marisco en fuente central (4 quisquillas, 3 gambas y 1 cigala) (+10,00 €)
2. Marisco individual (4 quisquillas, 3 gambas y 1 cigala) (+12,00 €)

SORBETES

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. Cañón de ternera cocinado 48 h a baja temperatura acompañado de puré de patata trufado y demi glace **NEW**
2. Carrillera ibérica al oporto con hummus de alcachofa y crujiente de pimentón
3. Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufada y toque de romero
4. Centro de cordero deshuesado confitado al romero y cuscús con pasas
5. Hojaldre de carrillera ibérica con queso brie y chutney de frutos rojos **NEW**
6. Involтини de secreto ibérico relleno de verduritas, puré de patata violeta y chutney de mango **NEW**
7. Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas silvestres **NEW**
8. Secreto ibérico sobre tomates confitados y salsa de albahaca **NEW**
9. Solomillo ibérico con hummus de berenjena, salsa de oporto y crujiente de tres especias
10. Solomillo ibérico al Pedro Ximenez, puré de calabaza y semillas de amapola
11. Solomillo ibérico relleno de panceta ibérica con hummus de remolacha y salsa de vino tinto
12. Timbal de paletilla de cordero confitada al romero y cuscús de pasas
13. Carrillera de buey sobre puré de patata violeta con salsa de vino tinto (+1,00 €)
14. Solomillo de ternera al px con patatas confitadas al tomillo (+4,00 €)
15. Solomillo de ternera, escalope de foie, salsa oporto y puré trufado (+5,00 €)

PESCADO:

1. Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico
2. Bacalao gratinado con muselina suave sobre pisto de verduras
3. Bacalao sobre ajo arriero y virutas de jamón
4. Dorada sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curri
5. Dorada 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. Rollitos de mero rellenos de marisco gratinado con ajo suave
11. Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con mouselina suave sobre suquet de bogavante

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 de Nicaragua con dacoise de nueces de macadamia
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 tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera
7. Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque
8. Mousse de yogur en vaso con chocolate blanco, mango y teja de quicos
9. Lingote de tres chocolates, culis de maracuyá, helado de leche merengada
10. Rojo pasión: bizcocho red velvet con mousse de queso, helado de granadina y pétalos **NEW**
11. Lempon pie en vaso con galleta lotus y merengue suflé **NEW**
12. Láctic (dulce de leche, yogur griego, helado de leche merengada, espuma de cuajada, frutos rojos liofilizados y algodón de azúcar) (+1,00 €)
13. Milhoja de hojaldre invertido con helado de frutos del bosque (+1,00 €)

TARTA NUPCIAL

A ELEGIR

1. Carrot cake
2. Red velvet
3. Fondant (+100€)

BODEGA

VINO TINTO

D.O. Ribera del Duero, Alcorta Ágil
D.O. Rioja, Azpilicueta
D.O. Rioja Viña Pomal, Crianza
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 (etiqueta plata) (+2€)

VINO BLANCO

D.O. Rueda, Campustauru, selección de Martin Berasategui
D.O. Rueda, Inconfesable
D.O. Rueda, Oso hormiguero
D.O. Jerez, Barbadilla Castillo de San Diego
D.O. Rueda, Palomo Cojo (+1.50€)
D.O. Rueda, Jose Pariente (+2.50)
D.O. Rueda, Ramón Bilbao Verdejo (+1€)
D.O. Rueda, Legaris (+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
Licor de manzana sin alcohol
Tequila Jose Cuervo

PUEDES AÑADIR.....

MESAS DE RECEPCIÓN

Mesa limonadas y agua de sabores

(jarras con limonada clásica y limonada rosa + dispensadores con aguas de sabores, hierbabuena y lima): 1.50€/Invitado

Mesa con quintos en cubos de zinc: 1.50€/Invitado

Mesa de copa de cava: 1.50€/Invitado

MESAS ESPECIALES DURANTE EL COCKTAIL

Mesa de cervezas

Diferentes marcas de cerveza, presentadas en barreños de zinc.
Acompañado de papas, aceitunas, fuet y frutos secos: 2.00€/Invitado

Mesa de vermut

Dispensadores con tres vermut.
Acompañado con papas, aceitunas, fuet y frutos secos: 2.00€/Invitado

RESOPÓN

Resopón salado:

Taquitos de tortilla de patata, saladitos variados,
Mini croissants de txistorra, tartaletas y montaditos fiambres
4.50€/INVITADO

Resopón Dulce y salado:

Saladitos variados, mini croissants de txistorra, montaditos
de fiambre, chupitos dulces variados y brocheta de fruta
4.50€/INVITADO

Hamburguesas y perritos:

Realizado a modo de show cooking delante de los invitados
6.50€/INVITADO

Montaditos calientes “clásicos”

6.50€/INVITADO

TE AYUDAMOS EN TODO



CEREMONIA CIVIL

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

MOBILIARIO Y DECORACION

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

¿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.

ALQUILER DE FOODTRUCK

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



¿Hablamos?

Dpto. Atención al cliente

966 446 555

info@cateringya.com

www.cateringya.com



966 446 555 - info@cateringya.com - www.cateringya.com