

de la **A**
a la **Z**

LO PONEMOS EN BANDEJA

CATÁLOGO

Bodas

2026



Aperitivos Fríos

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Lomo Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja picos...)
Tatin de Tomate Confitado e Ibérico
Hojaldre Invertido de Escalivada y Cremoso de Trufa
Hojaldre Invertido con cremoso de Foie y Trufa
Gofre con Mújol y Cremoso de Queso
Guacamole de salmón sobre crujiente de plátano
Tartar de Fuet sobre crujiente de chile
Rollito de Cecina con Foie y PX
Tartaleta de Piquillo con Bonito del Norte
Mini Wrap de Pollo a la Soja y Canónigos
Mini Wrap de Bonito y Tomate Confitado
Bocadito de Foie especiado con Azúcar Tostada
Solomillo de Salmón Ahumado con Salsa de Miel y Mostaza
Bodegón de Queso con Uvas y Nueces
Tartare de Atún sobre Lima
Canapé de Gilda, Anchoas y Patata

..... A ELEGIR 5

Aperitivos Calientes

Coca Mediterránea
Mini Arepa rellena de Pollo marinado y Verdura
Twister de Langostinos con Salsa Agridulce
Pan de Yuca con Roast Beef
Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado
Muffins de Pringá
Brioche de gamba crujiente con salsa kimchi
Pan Bao con Panceta a B°T
Gamba Roja Crunchy & Spicy
Wanton de Pollo Estilo Thai
Mini Cachopo con Pimiento Glaseado
Ravioli cremoso de calabacín
Croquetas Cremosas de Jamón
Rollitos Vietnamitas con Salsa Agridulce
Langostinos con Sésamo y Chutney de Mango
Merluza a la Romana con Salsa Tártara
Gofre Kentucky

..... A ELEGIR 5



Plato Principal

Solomillo de Ternera Relleno de Foie e Higos (*)
Solomillo de Ternera a Baja Temperatura (*)
Timbal de Rabo de Toro con Patata Panadera
Cochinillo Deshuesado y Confitado en su Jugo
Cordero Deshuesado y Confitado con Salsa de Romero y Miel
Carrilleras de Ibérico Glaseadas al Vino Tinto
Poularda Rellena de Foie y Trufa
Magret de Pato al naranja
Lubina en Papillote
Dorada a la Donostiarra
Rodaballo con salsa holandesa ahumada y perlas de yuzu (*)
Salmón Marinado con Vinagreta de Aguacate y Yogur
Rape y Langostinos al Curry
Lomo de atún rojo con costra de sésamo y pure de mango especiado (*)
Corvina asada con salsa de coco y curry suave

..... A ELEGIR 1

(*) Suplemento de 12€/persona

Guarniciones

Arroz Basmati
Patatas abanico con mantequilla de ajo
Pimientos de Piquillo Glaseados
Cebollitas Glaseadas
Graten de patata
Patatas Paja
Patatas Parisiën
Verduritas glaseadas con teriyaki
Zanahorias Caramelizadas
Tulipa de Parmesano con Verduritas
Patatas Confitadas al Tomillo y Romero
Pure de chirivía

..... A ELEGIR 2



Postres

Tatín de Manzana Caramelizada
Tarta Fina de Manzana con Helado de Queso
Tarta de Limón con Merengue
Crujiente de Chocolate Blanco y Frambuesa
Tarta de Dulce de Leche
Tarta Pavlova con Frutos Rojos
Tarta café y chocolate
Linzer Torte
Honoré Sablé
Suspiro de Chocolate
Café y Mignardises

CATÁLOGO BODAS 2026

..... TOTAL POR PERSONA 158€

Para grupos superiores a 180 adultos.
Para grupos inferiores solicitar presupuesto.

Menú Infantil

Aperitivo en Mesa

Entrante

Canelones
Lasaña
Macarrones
Espaguetis con Tomate

..... A ELEGIR 1

Plato Principal

Mini Hamburguesa con Patatas Fritas
Escalope con Patatas Fritas
Suprema de Ave con Arroz

..... A ELEGIR 1

Postre

Brownie de Chocolate con Helado Vainilla y Salsa Chocolate Caliente

..... TOTAL POR PERSONA 51€

Mínimo 10 niños.
Los niños no computan en el mínimo de invitados.



Bebidas para el aperitivo

- Mojitos (únicamente durante el aperitivo pasado en bandeja)
- Refrescos: coca-cola normal, light y zero, naranja y limón, tónica y soda
- Zumos de tomate, naranja y piña
- Cerveza con y sin alcohol
- Vino Tinto Crianza de Rioja y Vino Blanco Verdejo de Rueda
- Cava Brut Nature

Bebidas para el almuerzo/cena

.....

- Vino Blanco Verdejo de Rueda
- Vino Tinto Reserva de Rioja (Viña Albina ó Monte Real)
- Cava
- Licores para después del café (Pacharán, Orujo, Hierbas, Manzana y Melocotón)

Podéis personalizar vuestra bodega consultando nuestra carta extendida. En caso de aportar vuestro propio vino, se descontarán 1,50 € (tinto) y 0,60 € (blanco) por comensal.

Bebida para la barra libre

.....

- Whisky JB y Ballentines
- Ginebra Bombay y Beefeater
- Ron Brugal y Santa Teresa G.R.
- Vodka Absolute



Otros Servicios

Recena

Consiste en:

- Mini pulguitas calientes de Brie y Sobrasada
- Mini pulguitas templadas de Jamón con Tomate
- Mini Sandwiches de Bonito con Mayonesa
- Brownie de Chocolate Negro
- Chuches

Consultar otras opciones: huevos estrelladas, migas con huevos, consomé, chocolate con churros...

Extra Buffet/Corners

- Buffet de quesos
- Buffet de chuches
- Buffet de sushis y makis variados
- Buffet de postres
- Cortador de jamón
- Barra de mojitos en aperitivos

Consultar precio

Prueba de Menú

Ofrecemos degustaciones de menú en sus instalaciones de lunes a viernes (horario de mediodía). Para eventos de al menos 100 personas, la prueba es gratuita para un grupo de 6 comensales. Cabe destacar que este servicio solo tendrá un coste de 60€ en caso de que finalmente no se contrate el evento.

Menús especiales

Ofrecemos menús adaptados para diversas necesidades alimentarias (celíacos, vegetarianos, diabéticos, entre otros). Además, como medida de previsión, disponemos de platos alternativos de cortesía en cada evento para cubrir cualquier requerimiento imprevisto de última hora.

Menús personal extra

Para el servicio de personal externo, se requiere confirmación previa del número de asistentes para elaborar el presupuesto. Este menú especial tiene un coste de 50€ (incluye plato principal, postre, bebida y café) y se servirá una vez finalizado el servicio de los invitados.



Extras

Fincas y espacios

Contamos con varios espacios donde poder celebrar las bodas. Solicitar información. En el supuesto caso de que la finca cobre alguna comisión al catering, dicha cantidad se repercutirá en los novios.

Servicio de DJ

Dj y alquiler de equipo durante 8 horas de servicio

Decoración floral

Para las mesas y centros standard. Si el cliente prefiere ocuparse de centros, se descontarán 15€ por cada mesa

Traslados

Tanto de personal como de menaje en Madrid capital y alrededores. Para otros destinos, consultar.

Otros servicios

podemos ocuparnos de proporcionar el servicio de carpa, fotógrafo, espectáculos diversos, decoraciones especiales, iluminación, personal extra como aparcacoches, guardarropas...



Confirmación de asistentes:

El número de invitados se confirmará 10 días antes del evento. No se descontarán de la cantidad final los asistentes que fallen durante estos 10 días. Se facturará por el número de asistentes al evento siempre y cuando el número sea igual o superior al confirmado.

No se admiten mesas de menos de 10 comensales, si los montajes de mesas son inferiores, se cobrará el suplemento adicional correspondiente.

Protocolo de mesas: el cliente entregará dos listas de invitados: una por orden de mesas y otra alfabética, 10 días antes de la celebración del servicio.

Formas de pago:

- El cliente abonará la cantidad de 2.000€ + 10% de IVA en concepto de reserva de fecha (no reembolsable en caso de anulación por causas ajenas al catering).
- El resto hasta llegar al 100% del total del presupuesto se abonará 10 días antes de la celebración del servicio. No obstante, en el caso de que asista un número superior a la cifra confirmada, se cobrará por asistente adicional a razón del presupuesto aceptado.

ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

