



ya

· G R U P O ·

2021 MENÚS BODA RESTAURANTE

YA

Creando recuerdos

¡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

Tenemos mucho que ofrecer y estamos deseando conoceros.

¿Hablamos de vuestra boda?



· G R U P O ·

Departamento de atención al cliente

clientes@cateringya.com

Tel. 966 446 555

Móvil. 670 314 842

Menús Nupciales

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

EL MENÚ INCLUYE

- **Equipo de música y DJ** durante el evento; iluminación de ambiente y microfonía
- Menú personalizable: Te presentamos varias estructuras diferentes y un listado de platos para que elaboréis el menú a vuestro gusto.
- Mantelería blanca y **SILLA TIFFANY** de madera natural.
- **Arreglos florales** en las mesas (varios modelos a elegir según la flor de temporada).
- Prueba de menú para 4 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.
- 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 personalizado y números de mesa.
- Mesas, sillas, vajilla y cubertería.

EL MENÚ NO INCLUYE

- Barra libre: 3,00€/ hora por invitado adulto. Incluye combinados de bebidas de primeras marcas, gintonics preparados y mojitos. (En las bodas celebradas por la noche, la barra libre podrá ser hasta las 3.00h)
- Servicios auxiliares gastronómicos y externos (que encontraréis al final del dossier).
- 10% de IVA.

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

Para empezar...

COCKTAIL

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
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**

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
Tataki de atún, culis de mango, guacamole y salsa de soja
Mini alcachofas sobre crema de boletus y ralladito de foie **NEW**
Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de Idiazábal
Coca de pulpo gratinada

Sorbete de frutas de la pasión

PLATO PRINCIPAL

Secreto de ibérico a baja temperatura al Oporto sobre goulash 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

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 1

5 platos cocktail

5 entradas centrales

Sorbete

Plato Principal

Postre

48,00



Para empezar...

COCKTAIL

Corte de pastel de bogavante con huevas de salmón **NEW**
Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
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
Samosas de pollo al curri

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**

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

8 platos cocktail

3 entradas centrales

Sorbete

Plato Principal

Postre

48,00



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

ESTACIÓN TEMÁTICA

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

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
Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick

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**

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 3

5 platos cocktail
1 Estación temática
5 entradas centrales
Sorbete
Plato Principal
Postre

51,00



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
Nuggets de secreto ibérico con salsa ranchera **NEW**
Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX
Micro focaccia de orégano con brie y jamón

ESTACION TEMÁTICA

Jamón ibérico al corte con palitos de pan, panecillos y aceite ecológico

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

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
Mini alcachofas sobre crema de boletus y ralladito de foie **NEW**
Zamburiñas gratinadas con mayonesa de lima

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**

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 4

8 platos cocktail

1 Estación temática

3 entradas centrales

Sorbete

Plato Principal

Postre

51,00



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 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
- G R U P O -

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...

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

Menú

4 entradas individuales

Plato Principal

Postre

28



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

Listado de Platos

A continuación, encontrarás nuestra propuesta de platos para 2021. 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 regañá 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 regañá 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. 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 con toque cajún
11. Cucurucho de tempura de verduras con salsa romescu
12. Cucurucho 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 serrano
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 y mini panecillos) (100 pax)
3. 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)
4. Mesa fresca: Mini ensalada César con pollo, ensaladita de mango, bacon, nueces, gazpacho de frambuesa, salmorejo y sopa de melón con virutas de jamón
5. Steak tartar (Steak de solomillo de ternera elaborado al momento servido sobre pétalos de pan) **NEW (+1,00 €)**
6. Jamón ibérico de bellota al corte (con palitos de pan y mini panecillos) (100 pax) (+2,00€)
7. Sushi: 5 tipos de makis y 2 tipos de niguiris con salsa de soja y wasabi (+1,00€)
8. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases (+1,00€)
9. Ostras gallegas (+3,00€)
10. Mesa de quesos "La Despensa de Andrés" (+100 pax 6,00€)
11. Mesa de quesos "La Despensa de Andrés" (-100 pax 8,50€)

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 bacon 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. Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de PX y cebolla caramelizada a la cerveza negra
11. Tartar de atún, aguacate, wakame y salsa teriyaki
12. Timbal de foie, membrillo y crema de queso trufada **NEW**
13. Jamón ibérico y queso de oveja (+1,00€)
14. Jamón ibérico, queso y lomo ibérico (+1,00€)
15. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate casé, papaya, huevas de trucha y flores

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. Alcachofa rellena de setas y foie con jamón ibérico **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 calamaritos 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€)

Ensalas centrales

1. Ensalada de cogollos con jamón ibérico, crema de Idiazábal y pico de gallo **NEW**
2. Ensalada de langostinos kataifi con tartar de mango y vinagreta de fruta de la pasión **NEW**
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

Mariscos

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

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. Popieta de secreto ibérico, rellena de verduritas y tocino ibérico con salsa de vino tinto
4. Secreto de ibérico a baja temperatura al Oporto sobre goulash de setas y puré de patata
5. Secreto de ibérico de bellota a baja temperatura, hummus de berenjena, salsa de vino tinto
6. Solomillo ibérico con salsa de Foie/ Oporto / PX, puré de calabaza, chips de chirivía y brotes
7. Solomillo ibérico relleno de panceta ibérica y setas con salsa Oporto, puré de patata violeta y brotes verdes
8. Timbal de paletilla de cordero confitada al romero y cuscús de pasas
9. Carrillera de buey al vino tinto con puré de patata violeta (+1,00€)
10. Solomillo de ternera al PX con patatas confitadas al tomillo (+4,00€)
11. 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 85° 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 sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curry
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
13. Corvina a la plancha con goulash 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 tarta 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 chocolates, culis de maracuyá, helado de leche merengada
10. Tulipa de helado de galletas María y salsa de chocolate
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 Viña Pomal Crianza 2017	
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 El sueño de Elena	
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€
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
Licos de manzana SIN



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 vermut. Se acompañarán con papas, aceitunas, fuet y frutos secos): 2,00€/ INVITADO



Resopón

- **RESOPÓN SALADO:** con taquitos de tortilla de patata, saladitos variados, mini croissants de txistorra, tartaletas y montaditos de fiambre. 4,00€/PERSONA
- **RESOPÓN DULCE Y SALADO:** saladitos 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€, preguntanos y te informaremos de todo.



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.

