



BODA RESTAURANTE YA 2024



¡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?

EL MENU INCLUYE:

- **Mantelería blanca y 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 120 invitados. Si el número de invitados está comprendido entre 60 y 120 invitados se incluye para 2 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...**
- Maitre.
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros).
- **Minutas personalizadas** (menú impreso), seating y números de mesa en madera.
- **Equipo de música con DJ durante el evento.** Incluido para eventos para 120 pax o más. Otras cantidades consultar suplementos.
- Proyector, (en bodas de noche) y microfonía.
- En bodas de cena, el servicio de barra libre puede extenderse como máximo hasta las 2.30h.

EL MENU NO INCLUYE:

- Barra libre: 3,60€/ hora por invitado adulto. Contratación mínima dos horas por invitado adulto. Incluye combinados de bebidas de primeras marcas, gintonics preparados y mojitos.
- 10% de IVA.
- La exclusividad de la sala será asignada en función del número de comensales por parte del restaurante, y de las necesidades del servicio, dando siempre la mayor privacidad posible.

CONDICIONES DE PAGO

- 1º pago: 1.000€ para reserva de fecha.
- 2º pago: 95% del total, 10 días antes del banquete.
- 3º pago: Importe restante, durante la semana posterior al banquete.



*"La atención en
cada detalle
marca la diferencia"*

www.cateringya.com

¿Cómo personalizar vuestro menú?

01 **Seleccionad la estructura de menú** que más se ajuste a vuestros gustos. ¿Estación temática, entradas centrales en mesa o entradas centrales e individuales?...

02 **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.

03 Te asesoramos en el **equilibrio de sabores y texturas** de los platos seleccionados para que el menú de tu evento sea simplemente perfecto.

04 ¡Ya tenéis el **menú** para vuestro evento totalmente **personalizado!**





*Bienvenidos al menú
de nuestra boda*

www.cateringya.com

Para empezar...

COCKTAIL

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

Mojito de frutos rojos "frizzante" **NEW**

Brandada de bacalao sobre crujiente panipuri **NEW**

Mini coca de pulpo gratinada

Cucurucho de cazón en adobo asiático **NEW**

Tornado crujiente de langostinos con mahonesa de chili dulce

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún reducción de soja **NEW**

Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet **NEW**

Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal

Lingote de foie y turrón con coulis de frutos rojos

Rueda de ibéricos de Guijuelo

Sorbete de fresa y albahaca **NEW**

PLATO PRINCIPAL

Centro de cordero confitado deshuesado sobre puré de chirivía y salsa ras al hanout **NEW**

o
Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente **NEW**

POSTRE

Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla **NEW**

BEBIDAS (Consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café e infusiones. Cava. En bodas de verano, café y limón granizado

5 Platos cocktail
5 Entradas centrales
Plato Principal
Postre
Bebidas

58,50€

MENU 1

BODA RESTAURANT YA



Para empezar...

COCKTAIL

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

Panipuri relleno de cremoso de salmón con sus huevas **NEW**

Cola de gambon con su suquet

California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo

Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente **NEW**

Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

Coca alicantina de mollitas con salazones **NEW**

Cucurucho de cazón en adobo asiático **NEW**

Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají **NEW**

Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica **NEW**

Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco **NEW**

Sorbete Gin Straweberry (Puerto de Indias) **NEW**

PLATO PRINCIPAL

Carrillera ibérica con salsa de frutos del bosque, puré de calabaza y crujiente violeta **NEW**

o
. Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente **NEW**

POSTRE

Selva negra en vaso con cremoso de chocolate, bizcocho de cacao y mousse de nata **NEW**

BEBIDAS (Consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café e infusiones. Cava. En bodas de verano, café y limón granizado.

8 Platos cocktail
3 Entradas centrales
Plato Principal
Postre
Bebidas

58,50€

MENU 2

BODA RESTAURANT YA



Para empezar...

COCKTAIL

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

Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente **NEW**

Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

Coca alicantina de mollitas con salazones **NEW**

Cucurucho de cazón en adobo asiático **NEW**

Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala

ESTACION TEMÁTICA

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

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz **NEW**

Corte de regañá de cristal y ensaladilla de mariscos

Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají **NEW**

Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica **NEW**

Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco **NEW**

Sorbete Gin Straweberry (Puerto de Indias) **NEW**

PLATO PRINCIPAL

Solomillo ibérico sobre puré de calabaza con salsa cremosa de setas **NEW**

o

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

POSTRE

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

BEBIDAS (Consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café e infusiones. Cava. En bodas de verano, café y limón granizado

5 Platos cocktail
1 Estación temática
5 Entradas centrales
Plato Principal
Postre
Bebidas

62,50€

MIENUS 3

BODAS DE VERANO



Para empezar...

COCKTAIL

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

Panipuri relleno de cremoso de salmón con sus huevas **NEW**

Cola de gambon con su suquet

California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo

Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente **NEW**

Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

Coca alicantina de mollitas con salazones **NEW**

Cucurucho de cazón en adobo asiático **NEW**

Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala

ESTACIÓN TEMÁTICA

Jamón ibérico cortado a cuchillo (supl. de corte en directo +150€)

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún reducción de soja **NEW**

Terrina de berenjena rellena de calamaricos y gambas sobre su suquet **NEW**

Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal

Sorbete Gin Straweberry (Puerto de Indias) **NEW**

PLATO PRINCIPAL

Carrillera ibérica con salsa de frutos del bosque, puré de calabaza y crujiente violeta **NEW**

o
Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente **NEW**

POSTRE

Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla **NEW**

BEBIDAS (Consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café e infusiones. Cava. En bodas de verano, café y limón granizado

8 Platos cocktail
1 Estación temática
3 Entradas centrales
Plato Principal
Postre
Bebidas

62,50€

MENU 4

BODAS DE VERANO



966 446 555 - 664 39 46 49 - www.cateringya.com

PARA LOS MAS PEQUEÑOS...

ENTRADAS INDIVIDUALES

Patatas
Aceitunas rellenas
Jamón y queso
Nuggets de pollo

PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa con patatas fritas

POSTRE

Helados

BEBIDAS

Refrescos y agua mineral durante todo el evento

Entradas individuales
Plato Principal
Postre
Bebidas

31,90€

MENU INFANTIL
BODVA RUSTURVUTVA



966 446 555 - 664 39 46 49 - www.cateringya.com

*Precio válido hasta 31/12/2023

MENÚS ESPECIALES



Las intolerancias, alergias, o regímenes alimenticios especiales tienen una atención personalizada por parte de nuestro equipo para el disfrute y tranquilidad de cualquier invitado con la mayor confianza.

Adaptamos cualquiera de nuestros menús, cambiando ingredientes o sustituyendo platos, para adaptar el menú de vuestra boda de manera totalmente personalizada para cada invitado con alergias o intolerancias.

Cada invitado para el cual hayáis solicitado un menú especial o adaptado tendrá una **atención individualizada por parte de nuestro equipo de sala y cocina**, además de una minuta personalizada y dispondrá de todas las garantías sanitarias.

Los menús especiales o adaptados podrían contener trazas de alérgenos, ya que no podemos garantizar la inexistencia de la contaminación cruzada, producida por la naturaleza de los procesos de elaboración de la cocina central.

Restaurante YA no se hace responsable de cualquier daño o perjuicio que pueda causar en esta materia.

MENÚ SIN GLUTEN

Realizaremos la adaptación o sustitución de platos o ingredientes necesarios para que **el invitado pueda tomar el mismo menú que el resto de invitados**, pero con las mínimas modificaciones necesarias.

MENÚ STAFF

Igual que el menú elegido sin cocktail ni barra libre (50€)

MENÚ VEGANO

Cocktail

Vasito de hummus de garbanzo con crudités
NEW

Cucharita de alga wakame con picadito de setas silvestres

Bocadito crujiente de falafel **NEW**

Gyoza de verduras con teriyaki **NEW**

Micro hamburguesa vegetal

Mini coca salada de mollitas con juliana de escalibada

Entradas individuales

Tartar de tofu marinado a la lima, aguacate, tomate, papaya y flores

Tabulé de quinoa y salsa romesco

Flor de alcachofa con picada de tomate seco y ajetes tiernos con aceite trufado **NEW**

Sorbete igual que el menú de boda

Plato principal

Milhojas de berenjena rellena de falsa boloñesa

Postre

Brownie vegano con salsa de chocolate caliente y crispis

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

Postre

Nube de chocolate

MENÚS ESPECIALES

*Menú vegano /

Menú vegano sin lactosa /

menú adaptado a alérgico /
intolerante personalizado
tendrán mismo precio que
menú elegido

para el resto de invitados.



COMPLETA TU EVENTO



MESAS DE RECEPCIÓN Y ESPECIALES

Mesa granizados y aguas de sabores

Incluye jarras con granizado de limón y granizado de fresa, y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón): 1.70€/Invitado

Mesa con quintos en cubos de zinc: 1.70€/Invitado

Mesa de copa de cava: 1.70€/Invitado

Mesa de cervezas

Diferentes marcas de cerveza, presentadas en cubos de zinc. 2.10€/Invitado

Mesa de vermut

Dispensadores con tres vermouths, con fuet y aceitunas.. 2.10€/Invitado

RESOPÓN

Resopón salado: 5€/INVITADO

Tortilla de patata a taquitos

Surtido de mini pizzas variadas: carbonara, prosciutto Y mozzarella con espinacas

Mini barqueta de ensaladilla

Mini catalana: pan focaccia relleno de ralladito de tomate y jamón

Mini pan focaccia con cebollita caramelizada, york y queso manchego

Resopón Dulce y salado: 5.50€/INVITADO

Surtido de mini pizzas variadas: carbonara, prosciutto y mozzarella con espinacas

Mini barqueta de ensaladilla

Mini catalana: pan focaccia relleno de ralladito de tomate y jamón

Mini pan focaccia con cebollita caramelizada, york y queso manchego

Taquitos de tortilla

Chupitos dulces variados de 2 clases

Resopones realizados a modo de **show cooking** delante de los invitados:

• **Hamburguesas y perritos:** 7€/INVITADO

• **Montaditos calientes "clásicos"** 7€/INVITADO

• **Candy bar de gofres y creps:** 6€/INVITADO

Gofres, creps, con sus toopings a elegir (dulce de leche, chocolate, nata, galleta lotus, oréo,crispis de chocolate)

• **Tazas de caldo con pelota:** 4€/INVITADO

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



LISTADO DE PLATOS

ya
· CATERING ·

*Nuevos sabores
Nuevas presentaciones,
Nuevas texturas,
Nuevas experiencias.*

COCKTAIL

COCKTAIL FRIOS

1. Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal
2. Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
3. Brandada de bacalao sobre crujiente panipuri **NEW**
4. California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo
5. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
6. Ceviche de langostinos y pulpo sobre tosta de maíz **NEW**
7. Chupito de gazpacho andaluz con mozzarella al pesto **NEW**
8. Chupito de salmorejo cordobés con huevas de trucha
9. Coca alicantina de mollitas con salazones **NEW**
10. Coca alicantina de mollitas con tartar de salmón ahumado y chutney de tomate **NEW**
11. Corte de nori con ensaladilla de ahumados **NEW**
12. Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
13. Mini brioche de pastrami, rúcula y salsa de mostaza
14. Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
15. Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
16. Mini marinera con anchoa
17. Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula
18. Mojito de frutos rojos "frizzante" **NEW**
19. Panipuri relleno de cremoso de salmón con sus huevas **NEW**
20. Tartar de atún con chutney sobre totopos **NEW**
21. Tosta con milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa **NEW**
22. "Tosta de maíz" con tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo

COCKTAIL

COCKTAIL CALIENTES

1. Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
2. Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente **NEW**
3. Brocheta de pollo con salsa vietnamita
4. Cola de gambón con su suquet
5. Cucharita de arroz a banda con ali-oli suave
6. Cucurucho de cazón en adobo asiático **NEW**
7. Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
8. Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo
9. Crujiente de langostino con salsa ponzu
10. Gyoza de pato crujiente con salsa pekin
11. Micro focaccia de orégano con brie y jamón
12. Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco
13. Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup
14. Micro hamburguesa de pollo trufada con cheddar fundido **NEW**
15. Mini bao de meloso ibérico con toque oriental
16. Mini coca de pulpo gratinada
17. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)
18. Mollete de solomillo con parmesano y cremoso de setas **NEW**
19. "Okomomiyaki" (tortilla japonesa) con mahonesa de soja **NEW**
20. Pepito de atún con mantequilla trufada **NEW**
21. Piruleta de atún de ijada teriyaki
22. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
23. Samosas de pollo al curry
24. Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo con manzana
25. Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita **NEW**
26. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa px
27. Tornado crujiente de langostinos con mahonesa de chili dulce


ENTRADAS CENTRALES

ENTRADAS CENTRALES FRÍAS

1. Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz **NEW**
2. Burrata con salsa trufada sobre rúcula y tomatitos
3. Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
4. Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají **NEW**
5. Corte de regañá de cristal y ensaladilla de mariscos
6. Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja **NEW**
7. Lingote de foie y turrón con coulis de frutos rojos
8. Rueda de ibéricos de Guijuelo
9. Taco de mousse de foie con quicos a las tres mermeladas
10. Tartar de atún con chutney de tomate, cebolla crujiente y panipuris **NEW**
11. Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de px y cebolla caramelizada
12. Tataki de atún, culis de mango, guacamole y salsa de soja
13. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevos de trucha y flores
14. Timbal de salmón marinado al eneldo con mousse de queso blanco
15. Jamón ibérico y queso de oveja (+1,00 €)
16. Jamón ibérico, queso y lomo ibérico (+1,00 €)

ENTRADAS CENTRALES CALIENTES

1. Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco **NEW**
2. Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto
3. Canelón de bogavante gratinado sobre con suquet de mariscos
4. Canelón de carrillera confitada con salsa de setas y trompetas de la muerte **NEW**
5. Canelón de pato confitado con manzana caramelizada
6. Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie sobre demi glace
7. Coca de pulpo gratinada
8. Corazón de alcachofa rellena de mariscos sobre suquet de gambas y gratinado con muselina
9. Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de idiazábal
10. Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica **NEW**
11. Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco **NEW**
12. Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón
13. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
14. Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
15. Mini alcachofas sobre crema de boletus y ralladito de foie
16. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
17. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
18. Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
19. Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet. **NEW**
20. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
21. Zamburiñas con cremoso de boletus y velo de papada ibérica **NEW**
22. Zamburiñas a la plancha con salsa verde

A close-up photograph of a person's hands using a metal zester to grate a lime. The lime is held against the perforated surface of the zester, and a stream of lime zest is falling into a dark-colored dish below. The background is dark and out of focus, showing a kitchen setting with a plate of food.

La magia se
encuentra en los
pequeños detalles

www.cateringya.com



ENTRADAS INDIVIDUALES



ENTRADAS INDIVIDUALES

1. Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco **NEW**
2. Arroz meloso de secreto ibérico, setas y foie
3. Arroz meloso marinero con gamba roja
4. Burratina con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz **NEW**
5. Burratina con salsa trufada sobre rúcula y tomatitos
6. Canelón de bogavante gratinada sobre suquet de mariscos
7. Canelón relleno de carrilleras con salsa de setas y trompetas de la muerte **NEW**
8. Canelón de pato confitado con manzana caramelizada
9. Caramelito crujiente de meloso ibérico, boletus y foie sobre demi glace
10. Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají **NEW**
11. Corazón de alcachofa rellena de mariscos sobre suquet de gambas y gratinado de muselina
12. Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema idiazábal
13. Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica **NEW**
14. Gazpacho de tomate rosa y fresa con tartar de bacalao y langostino **NEW**
15. Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco **NEW**
16. Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja **NEW**
17. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca **NEW**
18. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
19. Mini timbal de pulpo y patatas rotas con suave muselina
20. Mini tulipa de brick con revuelto de bacalao, cebolla tierna y patata paja
21. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
22. Tartar de atún con chutney de tomate, cebolla crujiente y panipuris **NEW**
23. Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet **NEW**
24. Timbal de tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
25. Timbal de tartar de tomate, aguacate y ahumados sobre salmorejo cordobés
26. Zamburiñas con cremoso de boletus y velo de papada ibérica (2 unidades) **NEW**
27. Zamburiñas a la plancha con salsa verde (2 unidades)

VARIOS



ENSALADAS INDIVIDUALES

1. Ensalada de cogollos con jamón ibérico, crema de idiazábal y pico de gallo
2. Ensalada de mango, bacon, queso de cabra, nueces y vinagreta de mostaza dulce
3. Ensalada de salmón ahumado, queso finas hierbas, frutos secos y vinagreta de frutos rojos

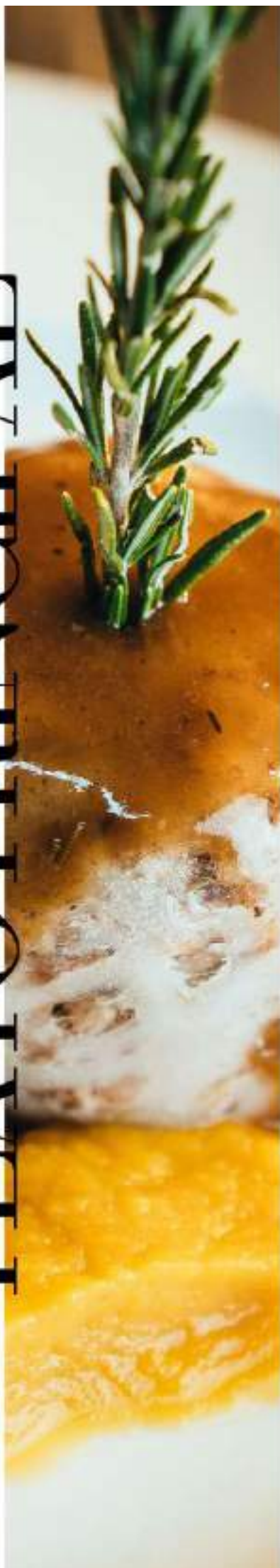
MARISCOS

1. Marisco en fuente central (4 quisquillas, 3 gambas y 1 cigala)*
2. Marisco individual (4 quisquillas, 3 gambas y 1 cigala)*
*(Consultar suplemento en cada caso)

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
7. Sorbete mediterráneo (fresa, limón y naranja)
8. Sorbete de fresa y albahaca **NEW**
9. Sorbete Gin Straweberry (Puerto de Indias) **NEW**

PLATO PRINCIPAL



PLATO PRINCIPAL (CARNES)

1. Carrillera ibérica con salsa de frutos del bosque, puré de calabaza y crujiente violeta **NEW**
2. Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufa y toque de romero
3. Centro de cordero confitado deshuesado sobre puré de chirivía y salsa ras al hanout **NEW**
4. Hojaldre de carrillera ibérica con queso brie y chutney de frutos rojos
5. Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji
6. Secreto ibérico confitado sobre hojaldre con ragú de setas y salsa de monastrell **NEW**
7. Solomillo ibérico con hummus de berenjena, salsa de PX y crujiente de tres especias
8. Solomillo ibérico sobre puré de calabaza con salsa cremosa de setas **NEW**
9. Timbal de paletilla de cordero confitada al romero y cuscús de pasas
10. Carrillera de buey sobre puré de patatas confitadas al tomillo y salsa de vino tinto (+1,00€)
11. Solomillo de ternera al px acompañado de patatas confitadas al tomillo y ragú de setas **NEW** (+4,00 €)
12. Solomillo de ternera, escalope de foie, salsa oporto y puré trufado (+6,00 €)

Nota: la proporción en el plato principal será de 80% carne, 20% pescado, para aplicar otra proporción en el servicio se debe consultar ya que puede conllevar un incremento de precio.

PLATO PRINCIPAL (PESCADOS)

1. Bacalao a baja temperatura sobre crema de calabaza, juliana de cebolla especiada y huevas **NEW**
2. Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico
3. Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente **NEW**
4. Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva
5. Lomo de atún con chop suey de verduritas y salsa oriental
6. Lubina con dados verdes de patata, salsa de tinta y muselina oriental **NEW**
7. Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curri
8. Merluza sobre crema de boletus con brocheta de gamba aliñada
9. Rape mediterráneo con suquet de langostinos y almejas
10. Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con muselina suave sobre suquet de bogavante

POSTRES



POSTRES

1. "Amor al chocolate" : ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis
2. Cremoso de chocolate de Nicaragua con dacoise de nueces de macadamia
3. Couland de chocolate caliente, salsa de frutos rojos y helado de leche merengada
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. Lemon pie en vaso con galleta lotus y merengue suflé
7. Lingote de tres chocolates, culis de maracuyá, y teja de cacao con almendra
8. Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla **NEW**
9. Mousse de yogur en vaso con chocolate blanco, mango y teja de quicos
10. Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera
11. Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque
12. Rojo pasión: bizcocho red velvet con mousse de queso, helado de granadina y pétalos
13. Selva negra en vaso con cremoso de chocolate, bizcocho de cacao y mousse de nata **NEW**
14. Tiramisú "YA" Cúpula de chocolate bañada en café sobre crema de mascarpone y bizcocho **NEW** (+1,00 €)
15. Torrija caramelizada con brioche craquelín, acompañada de helado de baileys y salsa de turrón **NEW** (+1,00 €)
16. Láctic (dulce de leche, yogur griego, helado de leche merengada, espuma de cuajada, frutos rojos liofilizados y algodón de azúcar) (+1,00 €)



BODEGA

Y

BEBIDAS

www.cateringya.com

BEBIDAS



REFRESCOS Y CERVEZA

Tónica Royal Bliss, Coca-Cola, Fanta de naranja, Fanta de limón, Aquarius de naranja y Aquarius de limón
Agua Solán de Cabras
Cerveza San Miguel Especial, cerveza 0,0% alcohol y cerveza sin gluten

VERMOUTH

Miró rojo / blanco
Olave rojo / blanco

VINO TINTO (elegir una opción)

D.O. Ribera del Duero:

D.O. Ribera del Duero Melior
D.O. Ribera del Duero, Alcorta Ágil Roble

D.O. Rioja:

D.O. Rioja, Azpilicueta
D.O. Rioja Marqués de Arienzo

VINO BLANCO (elegir una opción)

Blanco Polar, Verdejo 100%
Vino de la tierra de Castilla y León

Oso hormiguero, Verdejo 100% D.O. Rueda

** Esta propuesta de vinos está sujeta a disponibilidad y añadidas.*

Consúltanos por otros vinos si lo deseas.



BARRA LIBRE

BEBIDAS INCLUIDAS

Bebidas de primeras marcas

MOJITOS PREPARADOS

Cervezas, refrescos

WHISKY

White Label
Ballantines

RON

Brugal Añejo
Havana añejo 5 Años

GINEBRAS

Beefeater
Larios Rose
Seagram´s
Seagram 0%

VODKAS

Absolut

LICORES

Orujo de hierbas
Crema de orujo
Tequila Cachito Loco
Tequila Rosa
Jaggermeister

REFRESCOS

Tónica Royal Bliss
Coca-Cola
Fanta de Naranja
Fanta de Limón

- *Estas bebidas están sujetas a disponibilidad de suministro y podrían ser sustituidas por parte de CATERING YA por otras de similares características.*

... Y CHUPICORNER



96 446 555 - 692 623 568 – www.cateringya.com

NOVEDADES PARA TU BARRA LIBRE

CHUPICORNER

Imagina un rincón elegante, con cubos de zinc repletos de hielo, listos para mantener tus bebidas favoritas a la temperatura perfecta. Desde el clásico tequila hasta el novedoso tequila rosa, pasando por la intensidad del Jaggermeister y la suavidad de la crema de orujo. Todo ellos acompañado de chupitos a go-go para que la fiesta de tu boda sea todo un éxito.

Incluido en nuestra barra libre.



COCTELERÍA PROFESIONAL EN DIRECTO

¿Quieres añadir un toque de elegancia y sofisticación a tu boda?

Con nuestro servicio de coctelería en directo la barra libre de tu boda será mucho más divertida.

Servicios incluidos:

- Barman profesional, un verdadero maestro de la mixología, que estará presente en tu boda para preparar cocteles en directo.
- Carta de 4 cócteles a elegir totalmente personalizada.

Precio: (300€ + 3€ /Invitado adulto)



#WEDDINGFEST

MONTAJES DE DJ



MONTAJES DE DJ Y SONORIZACIONES ESPECIALES

PREMIUM

- Cabina Neón
- 2 Totem retroiluminados
- 8 Cabezas móviles
- Puente trasero truss de 4 metros
- Cortina trasera Leds
- Máquina de humo

Precio: a consultar

LUXURY

- Cabina Led
- 4 Totem retroiluminados
- 8 Cabezas móviles
- Puente trasero truss de 4 metros
- Pantalla trasera DJ
- Máquina de humo

Precio: a consultar

**Catering Ya no puede garantizar la disponibilidad total de dichos servicios ya que se trata de servicios contratados a colaboradores. En cada caso será necesario confirmar disponibilidad y coste total del servicio. Los precios no incluyen I.V.A.*

WEDDING FEST EXPERIENCE



WEDDING FEST

PACK FEST BASIC

- 2h de Boda Loca – Fest
- Entrega de máscaras animales para novios
- Animador disfrazado (Dinosaurio, la casa de papel y extraterrestres)
- Coordinación con el DJ

Precio: 400€ (2h de servicio)

PACK FEST CRAZY

- 2h de Boda Loca – Fest
- 1 Vestuario Top para la Novia
- 1 Vestuario Top para el Novio
- 2 Animadores disfrazados
- 20 Palos Leds
- 100 Accesorios neón
- 4 Jeringuillas de chupitos
- 4 Cañones de confeti*
- Máquina de pompas
- Coordinación con el DJ

Precio: 850€ (2h de servicio)

PACK FEST SUPER CRAZY

- 2h de Boda Loca – Fest
- 1 Vestuario Top para la Novia
- 1 Vestuario Top para el Novio
- 2 Animadores disfrazados
- 50 Palos Leds
- 100 Accesorios neón
- 20 Jeringuillas de chupitos
- 8 Cañones de confeti*
- Máquina de pompas
- Máquina de fuego frío
- 6 Varillas de fibra Óptica

Precio: 1.450€ (2h de servicio)

**Catering Ya no puede garantizar la disponibilidad total de dichos servicios ya que se trata de servicios contratados a colaboradores. En cada caso será necesario confirmar disponibilidad y coste total del servicio. Los precios no incluyen I.V.A.*



COMPLETA TU WEDDINGFEST

360° EXPERIENCE

Photocall interactivo con un sinfín de elementos incluidos:

- Vídeos 360° con efecto boomerang y slow motion que incluye logo de boda, nombres y fecha.
- Iluminación perimetral de la sala
- Álbum digital con todos los vídeos (Sello de boda incluido)
- Código QR para adquirir el vídeo
- Máscaras, bufandas y artículos de fiesta
- Máquina de humo
- Catenarias para establecer perímetro de seguridad.
- Pistola de CO2 + Carga 10KG
- Coordinación con el DJ

Precio: 400€ (2h de servicio)

GLITTER BAR

- Servicio de 3h
- Corner de maquillaje fantasía
- Elementos de maquillaje: brillos, gloss, purpurina...

Precio: 400€ (3h de servicio)

**Catering Ya no puede garantizar la disponibilidad total de dichos servicios ya que se trata de servicios contratados a colaboradores. En cada caso será necesario confirmar disponibilidad y coste total del servicio. Los precios no incluyen I.V.A.*

Packs Ceremonia 2024

Con nuestros packs de decoración para ceremonias civiles, no tendrás que preocuparte por nada. Nuestros colaboradores se encargará de todo, desde la planificación hasta la ejecución, para que puedas centrarte en vivir cada instante con intensidad y pasión, diseñados para hacer que cada momento sea inolvidable a partir de 600€.

PACKS SEATING PLAN PLUS

Desde elegantes marcos dorados hasta rústicas pizarras personalizadas, cada detalle ha sido pensado para sorprender y emocionar a tus invitados desde el momento en que llegan al lugar de la ceremonia.

No pierdas la oportunidad de sorprender a tus seres queridos con un diseño único y personalizado con nuestros Packs Seating Plan Plus a través de nuestras floristerías de confianza. (Precios desde 50€)

MAESTR@S DE CEREMONIAS

Contar con un maestro/a de ceremonia de confianza es esencial para hacer realidad tus sueños y emociones. Nuestros colaboradores cuentan con amplia experiencia en el sector y te acompañarán en cada paso del camino. Desde el inicio de la planificación, hasta el momento del gran día.

Si lo necesitas te pondremos en contacto con los mejores. (Precios desde 350€)

A photograph of a wedding couple standing in a dark metal gazebo. The groom is on the left, wearing a dark suit, a white shirt, and a blue bow tie. The bride is on the right, wearing a white, off-the-shoulder, floor-length gown with a long, flowing train. They are both smiling and looking towards each other. The gazebo is surrounded by green foliage and vines. The background is dark, suggesting an evening setting.

ya

· CATERING ·

966 446 555

692 623 568

www.cateringya.com