JARDINES de ABRIL

BODA 2027



ya CATERING

PACK BODA PRIME

El toque extra que marca la diferencia...

10€/invitado

Haz que tus invitados vivan una boda más completa, personal y *especial* desde el primer momento.

¿QUÉ INCLUYE ?

BIENVENIDA A LA FINCA

- **Recepción de invitados** con mesa de granizados y aguas de sabores: incluye jarras con granizado de limón, granizado de fresa, y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón)
- **Copa de cava brut nature de bienvenida.**

VUESTRA CEREMONIA...

- Sillas para el 25% de vuestros invitados.
- **Sofá** vintage para los novios durante la ceremonia.
- **Atril** para el ceremoniante.

¿**Y si tengo ceremonia religiosa?**: *para bodas que no celebren ceremonia civil en la finca, podeís cambiar este montaje por* ***una hora extra de barra libre*** *sin coste.*

PARA LA FIESTA...

- **Mesa dulce** durante la barra libre: donuts, chuches, gofres, dulces, chocolatinas...
- **Resopón de perritos y hamburguesas cocinado en directo***

CONDICIONES: *Promoción para bodas celebradas en 2027.*
Promoción válida para celebrar tu boda con CATERING YA en las fincas concertadas que se hayan acogido a esta promoción. Este precio no incluye otros servicios como el menú de la boda, alquiler de la finca, servicio de dj, ni equipo de sonido.

INFO@CATERINGYA.COM - WWW.CATERINGYA.COM - 664 39 46 49

YA · CATERING ·

OS PRESENTAMOS EL MENÚ DE VUESTRA BODA

www.cateringya.com

INFO@CATERINGYA.COM - WWW.CATERINGYA.COM - 664 39 46 49

El menú boda Jardines de Abril incluye:

- Montaje especial **2027** (ver más adelante)
- **3 horas de barra libre.** *(cada hora adicional a 3,90€/h por invitado adulto).*
  Precio tarifa bodas 2027/1.
- **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.**
  (Las pruebas de menú serán para máximo 8 personas).
- Adaptación y/o elaboración de **menús especiales** para alérgicos, veganos o celíacos. *(Ver hoja menús especiales).*
- **Maitre** del evento.
- **Personal necesario** para dar el servicio (camareros y cocineros).
- ***Limpieza de los baños.***
- **Transporte de nuestros equipos** hasta Jardines de Abril.

El menú no incluye:

- **Alquiler de finca:** Consultar con la finca
- **Equipo de música con DJ** o sonorización *(consultar con la finca).*
- 10% **IVA.**

Condiciones de pago

- 1° pago: 1.000€ para reservar. (*En caso de no haber reservado la finca Jardines de abril previamente, este primer pago será de 3.000€ para reserva de fecha.*)
- 2° pago: 2.000€ un mes antes de la boda.
- 3° pago: 95% del total, 10 días antes del evento.
- 4° pago: Importe restante, durante la semana posterior al evento.

Otras condiciones

El número mínimo de comensales adultos para contratar este menú son 60.
Los **precios** de este dossier están calculados para un **mínimo de 120 comensales adultos.**
Para otras cantidades, consultar suplementos.

¿Quieres ver fotos de BODA JARDINES DE ABRIL? pincha aquí

INFO@CATERINGYA.COM - WWW.CATERINGYA.COM - 664 39 46 49

¿CÓMO PERSONALIZAR EL MENÚ DE VUESTRA BODA?

1 **Seleccionad la estructura de menú** que más se ajuste a vuestros gustos. ¿Con más o menos estaciones temáticas, entrantes centrales o individuales?, ¿cocktail más extenso o más breve...? como queráis.

2 **Elegid los platos que más os gusten** del listado de platos en base a la estructura seleccionada.
Los menús que ves a continuación son ejemplos, para que puedas ver las **diferentes estructuras** y platos que más gustan.

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

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

MENÚ 0

104,90€

Para empezar...

COCKTAIL (7)
Vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo

Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula
Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Bikini de codillo con salsa demi glace y queso parmesano **NEW**
Taco crujiente de atún con mango y wok de verduras orientales **NEW**
Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
Micro burguer de pollo de campo, dulce de tomate y queso brie **NEW**
Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki

ESTACIÓN TEMÁTICA
Mesa de quesos, 8 tipos: queso trufado, Mahón D.O.P, oveja con boletus, idiazábal ahumado, manchego, gouda azul, queso al romero y torta del casar, acompañado de tostas crujientes de pan y dúo de mermeladas. **NEW**

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (3)
Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
Canelón de cremoso de gambones al ajillo y salsa de marisco **NEW**
Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica

NOTA: *Puedes cambiar dos entrantes centrales por un entrante individual (sin coste)*

Sorbete de mojito

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)
Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji
o
Merluza con su pilpil y pak choi braseado **NEW**

POSTRE
Tarta cremosa de Lotus con crujiente de nueces de pecán **NEW**

Tarta nupcial de presentación a elegir entre red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras *(en mini porciones a modo degustación)*

BEBIDAS
Vino tinto y vino blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).
Café, infusiones y cavà. En bodas de verano, también café y limón granizado.

*"**NEW**": plato de nueva creación para 2027.*

El precio de este menú corresponde a la tarifa - BODAS 2027/1

MENÚ 1

110,50€

Para empezar...

COCKTAIL (6)
Vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
"Tosta de maíz" con tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo
Mini pan pita de pulled pork con ras el hanout **NEW**
Gyoza de ternera al vapor con jugo de ramen **NEW**
Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas

ESTACIONES TEMÁTICAS (3)
Mesa de quesos, 8 tipos: queso trufado, Mahon D.O.P, oveja con boletus, idiazábal ahumado, manchego, gouda azul, queso al romero y torta del casar, acompañado de tostas crujientes de pan y dúo de mermeladas. **NEW**
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".
Tacos al pastor: acompañados de guacamole, cebolla morada, lima, piña, cilantro y mahonesa de chipotle

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (3)
Tarta hojaldrada con crema de ahumados, escalivada y nube macadamia **NEW**
Canelón de carrillera confitada con salsa de setas y trompetas de la muerte
Zamburiñas con cremoso de boletus y velo de papada ibérica

NOTA: *Puedes cambiar dos entrantes centrales por un entrante individual (sin coste)*

Sorbete de frutas de la pasión

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)
Solomillo iberico sobre hojaldre, puré de calabaza y setas trufadas **NEW**
o
Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico

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

Tarta nupcial de presentación a elegir entre red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras *(en mini porciones a modo degustación)*

BEBIDAS
Vino tinto y vino blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).
Café, infusiones y cava. En bodas de verano, también café y limón granizado.

*"**NEW**": plato de nueva creación para 2027.*

El precio de este menú corresponde a la tarifa - BODAS 2027/1

MENÚ 2

110,50€

Para empezar...

COCKTAIL (9)
Vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo

Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
Tartar de atún con chutney sobre crujiente de gamba **NEW**
Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula
Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce
Bikini de codillo con salsa demi glace y queso parmesano **NEW**
Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita
Tosta de secreto ibérico chutney de tomate y brotes frescos **NEW**
Gyoza de pato crujiente con salsa pekín
Samosas de pollo al curry



ESTACIONES TEMÁTICAS (2)
Cevicheria: ceviche tradicional con sus toppings al gusto **NEW**
Burguer: mini smash burguers de vaca madurada con nuestras salsas **NEW**

En mesa...

ENTRANTE INDIVIDUAL
Arroz meloso de secreto ibérico, setas y foie

NOTA: *Puedes cambiar un entrante individual por dos entrantes centrales (sin coste)*

Sorbete mediterráneo (fresa, limón y naranja)

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)
Lingote de cordero confitado deshuesado sobre puré de chirivía y salsa ras al hanout **NEW**
o
Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva

POSTRE
Madagascar: ganache montada de vainilla, cremoso de chocolate con leche y crujientes de avellana **NEW**

Tarta nupcial de presentación a elegir entre red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras *(en mini porciones a modo degustación)*

BEBIDAS
Vino tinto y vino blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).
Café, infusiones y cava. En bodas de verano, también café y limón granizado.

*"**NEW**": plato de nueva creación para 2027.*

El precio de este menú corresponde a la tarifa - BODAS 2027/1

MENÚ 3

113,90€

Para empezar...

COCKTAIL (6)
Vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo

California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo
Gazpacho de aguacate y pepino con brocheta de langostino **NEW**
Cucurucho de lágrimas de pollo laqueados con sweet chilly **NEW**
Micro hamburguesa de vaca madurada "Discarlux" con scamorza y toque de trufa **NEW**
Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita
Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)

ESTACIONES TEMÁTICAS (3)
Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo y tostadas...)
Platito de arroz gourmet: arroz de marisco con zamburiñas o arroz de secreto y setas con foie **NEW**
Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (4)
Terrina de foie trufado con jamón ibérico, chalotas caramelizadas y tostas de pan **NEW**
Berenjena asada con dúo de salsas mediterráneas **NEW**
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
Caramelo crujiente de atún con salteado de verduras wok **NEW**

NOTA: Puedes cambiar dos entrantes centrales por uno individual (sin coste)

Sorbete de limón al cava

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)
Jarrete de ternera Discarlux, sobre patatas confitadas al tomillo y salsa demi glace **NEW**
o
Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente

POSTRE
Pistacho cheesecake y helado de frutos del bosque **NEW**

Tarta nupcial de presentación a elegir entre red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras
(en mini porciones a modo degustación)

BEBIDAS
Vino tinto y vino blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).
Café, infusiones y cava. En bodas de verano, también café y limón granizado.

*"**NEW**": plato de nueva creación para 2027.*

El precio de este menú corresponde a la tarifa - BODAS 2027/1

MENÚ 4

119,50€

Para empezar...

COCKTAIL (6)
Vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo

Mini marinera con anchoa
Tornado crujiente de langostinos con salsa de chilli dulce
Mini bao de carrillera ibérica con foie **NEW**
Mini empanada criolla con toque de chimichurri **NEW**
Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
Micro smash Burger de vaca madurada "Discarlux" con mermelada de bacon y salsa de cheddar **NEW**

ESTACIONES TEMÁTICAS (4)
Colmado: mesa con patatas chips, aceitunas , encurtidos, mejillones en escabeche, piparras, marineras, etc **NEW**
Huevos de codorniz sobre txistorra y patatas confitadas **NEW**
Tacos al pastor: acompañados de guacamole, cebolla morada, lima, piña, cilantro y mahonesa de chipotle
Jamón ibérico cortado a cuchillo *(suplemento de corte en directo +180€)*

En mesa...

ENTRANTES INDIVIDUALES (2)
Burratina con jamón iberico y trufa **NEW**
Arroz meloso marinero con gamba roja

NOTA: *Puedes cambiar un entrante individual por dos entrantes centrales (sin coste)*

Sorbete Gin Strawberry (Puerto de Indias)

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)
Hojaldre de carrillera con salsa de setas y cremoso de patata **NEW**
o
Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente

POSTRE
Cremoso de chocolate de Nicaragua con dacquoise de nueces de macadamia

Tarta nupcial de presentación a elegir entre red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras *(en mini porciones a modo degustación)*

BEBIDAS
Vino tinto y vino blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).
Café, infusiones y cava. En bodas de verano, también café y limón granizado.

*"**NEW**": plato de nueva creación para 2027.*

El precio de este menú corresponde a la tarifa - BODAS 2027/1

INFO@CATERINGYA.COM - WWW.CATERINGYA.COM - 664 39 46 49

MENÚ 5

120,50€

Para empezar...

COCKTAIL (6)
Vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo

California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo
Tartar de embutidos alicantinos sobre fina coca de mollitas **NEW**
Tosta de secreto ibérico chutney de tomate y brotes frescos **NEW**
Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente
Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita
Mini coca de pulpo gratinada

ESTACIONES TEMÁTICAS (5)
Mesa fresca: Espumas de gazpacho con salazones, smoothies tropicales y ensaladas **NEW**
Huevos de codorniz sobre tosta de morcilla y piñones **NEW**
Platito de arroz gourmet: arroz de marisco con zamburiñas o arroz de secreto y setas con foie. **NEW**
Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita
Mesa de quesos, 8 tipos: queso trufado, Mahon D.O.P, oveja con boletus, idiazábal ahumado, manchego, gouda azul, queso al romero y torta del casar,acompañado de tostas crujientes de pan y dúo de mermeladas. **NEW**

En mesa...

ENTRANTE INDIVIDUAL
Tartar de atún con chutney de tomate, mango y aguacate **NEW**

NOTA: *Puedes cambiar un entrante individual por dos entrantes centrales (sin coste)*

Sorbete de agua de Valencia

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)
Solomillo iberico sobre parmentier de boniato, salsa de foie y chalotas al vino **NEW**
o
Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente

POSTRE
Torrija caramelizada con brioche craquelín, acompañada de helado de baileys y salsa de turrón **(1,00€)**

Tarta nupcial de presentación a elegir entre red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras *(en mini porciones a modo degustación)*

BEBIDAS
Vino tinto y vino blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).
Café, infusiones y cava. En bodas de verano, también café y limón granizado.

*"***NEW***": plato de nueva creación para 2027.*

El precio de este menú corresponde a la tarifa - BODAS 2027/1

MENÚ infantil

37,90€

Para los más pequeños...

ENTRANTES INDIVIDUALES
Patatas chips
Aceitunas
Mini pizzas
Nuggets de pollo

PLATO PRINCIPAL (a elegir el mismo para todos los niños)
Hamburguesa o san Jacobo (ambos acompañados de patatas gajo) o arroz con pollo

POSTRE
Vasito de mousse de chocolate

BEBIDAS
Refrescos y agua mineral durante todo el evento



El precio de este menú corresponde a la tarifa - BODAS 2027/1

MENÚS ESPECIALES

MENÚS ADAPTADOS

Atendemos alergias, intolerancias y dietas especiales por motivos sanitarios (incluido embarazadas). Adaptamos platos o sustituimos ingredientes según cada caso, y el invitado recibirá una minuta personalizada.
Aunque tomamos todas las medidas necesarias, **no podemos garantizar la ausencia total de trazas** debido a la posible contaminación cruzada en los procesos de cocina.
Si algún invitado tiene alergias graves o de riesgo, es imprescindible que lo consultéis con nuestro equipo antes de decidir su menú. **Algunas alergias muy específicas no pueden ser atendidas.**
Los **14 alérgenos principales** según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición son: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos. Para adaptaciones relativas a **otras alergias alimentarias, se requerirá presentar una prescripción médica** de dicha alergia o intolerancia para valorarlo por nuestro equipo de cocina.

No realizamos adaptaciones por preferencias personales. En caso de solicitarlo y ser posible, el suplemento será de 30€ por menú adaptado.
Las únicas **dietas voluntarias sin coste adicional son la vegana (menú vegano íntegro) y la dieta sin cerdo (menú adaptado sustituyendo este ingrediente).**
En cualquier caso **no se harán adaptaciones o cambios de platos comunicadas con menos de 15 dias para la celebración del evento**, debido a las dificultades técnicas, operativas, de suministro de ciertos productos, etc.

MENÚ SIN GLUTEN

Adaptamos o sustituimos los platos necesarios para que el invitado disfrute del **mismo menú que el resto, realizando solo las modificaciones imprescindibles.**

MENÚ STAFF

Igual que el menú elegido sin cocktail ni barra libre (64€)

MENÚ VEGANO

COCKTAIL
Vasito de hummus de garbanzo con crudités
Cucharita de alga wakame con picadito de setas silvestres
Bocadito crujiente de falafel
Gyoza de verduras con teriyaki
Micro hamburguesa vegetal
Mini coca salada de mollitas con juliana de escalivada

ENTRANTES 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

Sorbete igual que el menú de la 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

ENTRANTES 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
Nube de chocolate

MONTAJE 2027

Para que vuestro gran día sea simplemente perfecto, nuestros nuevos menús de **BODA 2027** incluyen:

- **Silla Tiffany** de madera natural
- **Mobiliario de madera para el cocktail** (mesas altas de madera...)
- **Mantelería** de tela a elegir entre tres opciones (mantel saco, floral y blanco), y las servilletas saco o blanca.
- **Arreglos florales** en las mesas
  (varios modelos a elegir según la flor de temporada)
- **Bajoplato de ratán**
- **Vaso** de agua de **color**
- **Minutas** personalizadas
- **Seating**
- **Números de mesa**
- **Mesas, vajillas y cubertería**

COMPLETA TU EVENTO

OPCIONES QUE MARCAN LA DIFERENCIA...

Tip Ya:

Elige tu pack y crea momentos únicos en el evento.

PACK RECEPCIÓN INVITADOS (3€/invitado)

- **Mesa de granizados y aguas de sabores:** incluye jarras con granizado de limón, granizado de fresa y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón).
- **Copa de bienvenida cava brut nature.**

PACK BIENVENIDA + CEREMONIA (4€/invitado)

- **Mesa de granizados y aguas de sabores:** incluye jarras con granizado de limón, granizado de fresa y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón).
- **Copa de** bienvenida **cava brut nature.**
- **Sofá para los novios** durante la ceremonia.
- **Atril** de madera para el ceremoniante.
- **Sillas** para el 25% de los invitados.

PACK "COMPLETA TU FIESTA" (8€/invitado)

- Resopón de **perritos y hamburguesas** cocinado en directo*.
- **Mesa dulce**: *(donuts, chuches, gofres, dulces, chocolatinas...).*

** Si **Catering Ya** no realiza la barra libre del evento, tendréis a vuestra disposición el **Resopón Gold** como alternativa. Consultar en el dossier bodas 2027.*

OTRAS OPCIONES...

Recepciones y Resopón

MESAS DE RECEPCIÓN

- Mesa de granizados y aguas de sabores: incluye jarras con granizado de limón y granizado de fresa, y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón): 1,90€/invitado
- Mesa con quintos en cubos de zinc: 1,90€/invitado
- **SPRITZERIA: aperol spritz, pomelo spritz Y hugo spritz (2€ por persona)** NEW
- Mesa de copa de cava brut nature: 1,90€/invitado
- Mesa de cervezas: diferentes marcas de cerveza, presentadas en cubos de zinc: 2,50€/invitado
- Mesa de vermut: vermut rojo y blanco con fuet y aceitunas: 2,50€/invitado

RESOPÓN

Resopón **GOLD**: 5,50 €/invitado

- Samosas de pollo al curry
- Mini empanada argentina
- Brioche pulled pork
- Mini catalana: pan focaccia relleno de ralladito de tomate y jamón
- Mini focaccia de salmón ahumado con queso a las finas hierbas

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

- Hamburguesas y perritos: 7,30 €/pax
- Montaditos calientes "clásicos": 7,30 €/pax
- Mini pepitos de ternera con mantequilla trufada: 7,30€/pax
- Candy bar de gofres y creps: 6,30€/pax (gofres, creps, con sus topping a elegir (dulce de leche, chocolate, nata, galleta lotus, oreo, crispis de chocolate)
- Tazas de caldo con pelota: 4,20€/pax
- Churros con chocolate caliente: 4,20€/pax

Nota: Si deseáis contratar el resopón deberá ser para el 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 medio día

LISTADO DE PLATOS 2027

69 PLATOS NUEVOS ESTE AÑO 2027

YA·CATERING·

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

INFO@CATERINGYA.COM - WWW.CATERINGYA.COM - 664 39 46 49

COCKTAIL FRÍO

1. Ensaladilla de mejillones en escabeche sobre hojaldre caramelizado **NEW**
2. Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
3. California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo
4. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
5. Coca alicantina de mollitas con tomate semidulce y atún **NEW**
6. Corneto de mousse de foie y manzana **NEW**
7. Langostinos con salsa nikkei sobre topopo crujiente **NEW**
8. Chupito de gazpacho andaluz con mozzarella al pesto
9. Gazpacho de aguacate y pepino con brocheta de langostino **NEW**
10. Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
11. Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
12. Mini gofre con queso al romero y jamon ibérico **NEW**
13. Mini marinera con anchoa
14. Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula
15. Nuestra coca de aceite con piquillo confitado y anchoa del cantábrico **NEW**
16. Tartar de atún con chutney sobre crujiente de gamba **NEW**
17. Tartar de embutidos alicantinos sobre fina coca de mollitas **NEW**
18. Tosta con milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
19. "Tosta de maíz" con tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo

*"***NEW***": plato de nueva creación para 2027.*

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

COCKTAIL CALIENTE



1. Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
2. Bikini de codillo con salsa demi glace y queso parmesano **NEW**
3. Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente
4. Brocheta de pollo con salsa vietnamita
5. Cola de gambón con su suquet
6. Cucurucho de sepia frita con emulsión cítrica **NEW**
7. Cucurucho de lágrimas de pollo laqueados con sweet chilly **NEW**
8. Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo
9. Cucharita de rissoto de ceps trufado y parmesano **NEW**
10. Gyoza de ternera al vapor con jugo de ramen **NEW**
11. Gyoza de pato crujiente con salsa pekín
12. Micro hamburguesa de vaca madurada "Discarlux" con scamorza y toque de trufa **NEW**
13. Micro smash Burger de vaca madurada "Discarlux" con mermelada de bacon y salsa de cheddar **NEW**
14. Micro burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso brie **NEW**
15. Mini bao de carrillera ibérica con foie **NEW**
16. Mini coca de pulpo gratinada
17. Mini empanada criolla con toque de chimichurri **NEW**
18. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)
19. Mini pan pita de pulled pork con ras el hanout **NEW**
20. Mollete de solomillo con parmesano y cremoso de setas
21. Pepito de atún con mantequilla trufada
22. Taco crujiente de atún con mango y wok de verduras orientales **NEW**
23. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
24. Samosas de pollo al curry
25. Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita
26. Tosta de secreto ibérico chutney de tomate y brotes frescos **NEW**
27. Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

*"**NEW**": *plato de nueva creación para 2027.*

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

INFO@CATERINGYA.COM - WWW.CATERINGYA.COM - 664 39 46 49

ESTACIONES TEMÁTICAS

ESTACIONES TEMÁTICAS FRÍAS

1. Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo y tostadas...)
2. Cevicheria: ceviche tracional con sus toppings al gusto **NEW**
3. Colmado: mesa con patatas chips, aceitunas , encurtidos, mejillones en escabeche, piparras, marineras, etc. **NEW**
4. Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo +180€)
5. Jamón ibérico de bellota al corte (con palitos de pan y mini panecillos) (+2,50€) (supl. de corte en directo +180€)
6. Mesa de quesos, 8 tipos: queso trufado, Mahon D.O.P, oveja con boletus, idiazábal ahumado, manchego, gouda azul, queso al romero y torta del casar, acompañado de tostas crujientes de pan y dúo de mermeladas. **NEW**
7. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases (+1,00€)
8. Mesa fresca: Espumas de gazpacho con salazones, smoothies tropicales y ensaladas **NEW**
9. Sushi: 5 tipos de makis y 2 tipos de niguiris con salsa de soja y wasabi (+1,00€)

ESTACIONES TEMÁTICAS CALIENTES

1. Burguer: mini smash burgers de vaca madurada con nuestras salsas **NEW**
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"
3. Huevos de codorniz sobre gulas al ajillo **NEW**
4. Huevos de codorniz sobre tosta de morcilla y piñones **NEW**
5. Huevos de codorniz sobre txistorra y patatas confitadas **NEW**
6. Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita
7. Mesa de pulpo al “estilo murciano” (+2€) **NEW**
8. Mesa de croquetas (jamón, boletus, bacalao y chipirón)
9. Mesa India: pollo tikka masala, arroz aromático, papadums, crujientes panipuris y samosas **NEW**
10. Platito de arroz gourmet: arroz de marisco con zamburiñas o arroz de secreto y setas con foie. **NEW**
11. Tacos al pastor: acompañados de guacamole, cebolla morada, lima, piña, cilantro y mahonesa de chipotle
12. Tosta de foie: tosta de foie a la plancha con mermelada y escamas de sal maldon (+1,50€)
13. Zamburiñas aderezadas con gel cítrico y crispis de jamón ibérico (+1,00€)

*”**NEW**”: *plato de nueva creación para 2027.*

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

ENTRANTES CENTRALES

ENTRANTES CENTRALES FRÍAS

1. Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz.
2. Burrata con jamón iberico y trufa **NEW**
3. Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
4. Ceviche de zamburiñas y gambón con copos crujientes **NEW**
5. Milhoja invertida de hojaldre, con ensaladilla de ahumados y huevas de salmón **NEW**
6. Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
7. Lingote de foie y turrón con coulis de frutos rojos
8. Terrina de foie trufado con jamón ibérico, chalotas caramelizadas y tostas de pan **NEW**
9. Tartar de atún con chutney de tomate, mango y aguacate **NEW**
10. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
11. Tarta hojaldrada con crema de ahumados, escalivada y nube macadamia **NEW**

ENTRANTES CENTRALES CALIENTES

1. Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco
2. Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto
3. Berenjena asada con dúo de salsas mediterráneas **NEW**
4. Canelón de bogavante gratinado sobre suquet de mariscos
5. Canelón de carrillera confitada con salsa de setas y trompetas de la muerte
6. Canelón de cremoso de gambones al ajillo y salsa de marisco **NEW**
7. Caramelo crujiente de atún con salteado de verduras wok **NEW**
8. Coca de pulpo gratinada
9. Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica
10. Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco
11. Huevos estrellados con jamón ibérico, ajetes tiernos y toque de trufa **NEW**
12. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
13. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
14. Pastela de jarrete ibérico sobre cous cous de pasas y salsa demi glace **NEW**
15. Revuelto de huevos de corral con morcilla de wagyu y pimientos de piquillo **NEW**
16. Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet
17. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
18. Zamburiñas con cremoso de boletus y velo de papada ibérica
19. Zamburiñas a la plancha con salsa verde

*"**NEW**": plato de nueva creación para 2027.*

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

ENTRANTES INDIVIDUALES

1. Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco
2. Arroz meloso de secreto ibérico, setas y foie
3. Arroz meloso marinero con gamba roja
4. Burratina con jamón iberico y trufa **NEW**
5. Canelón de bogavante gratinado sobre suquet de mariscos
6. Canelón relleno de carrilleras con salsa de setas y trompetas de la muerte
7. Canelón de cremoso de gambones al ajillo y salsa de marisco **NEW**
8. Caramelo crujiente de atún con salteado de verduras wok **NEW**
9. Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
10. Ensalada de cogollos con jamón ibérico, crema de idiazábal y pico de gallo
11. Ensalada de mango, bacon, queso de cabra, nueces y vinagreta de mostaza dulce
12. Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica
13. Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco
14. Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
15. Huevos estrellados con jamón ibérico, ajetes tiernos y toque de trufa **NEW**
16. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
17. Milhoja invertida de hojaldre, con ensaladilla de ahumados y huevas de salmón **NEW**
18. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
19. Mini timbal de pulpo y patatas rotas con suave muselina
20. Pastela de jarrete ibérico sobre cous cous de pasas y salsa demi glace **NEW**
21. Revuelto de huevos de corral con morcilla de wagyu y pimientos de piquillo **NEW**
22. Tartar de atún con chutney de tomate, mango y aguacate **NEW**
23. Tartar de quisquilla y uva, helado de ajoblanco y gazpacho de almendra con vainilla **NEW**
24. Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet
25. Tomate osmotizado con tartar de salazones de Alicante, cebolla encurtida, rúcula y toque de almendra Marcona
26. Timbal de tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
27. Timbal de tartar de tomate, aguacate y ahumados sobre salmorejo cordobés
28. Zamburiñas con cremoso de boletus y velo de papada ibérica (2 unidades)
29. Zamburiñas a la plancha con salsa verde (2 unidades)

*"**NEW**": plato de nueva creación para 2027.*

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

VARIOS

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 Aperol spritz **NEW**
2. Sorbete Moscow mule **NEW**
3. Sorbete de agua de Valencia
4. Sorbete de frutas de la pasión
5. Sorbete de limón al cava
6. Sorbete mediterráneo (fresa, limón y naranja)
7. Sorbete de mojito
8. Sorbete Gin Strawberry (Puerto de Indias)

* *"**NEW**": plato de nueva creación para 2027.*

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

PLATO PRINCIPAL

CARNES

1. Carrillera ibérica con cremoso de boniato y salsa Oporto **NEW**
2. Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufa y toque de romero
3. Carrillera de buey sobre patatas confitadas al tomillo y salsa de vino tinto (+1,00€)
4. Hojaldre de carrillera con salsa de setas y cremoso de patata **NEW**
5. Jarrete de ternera Discarlux, sobre patatas confitadas al tomillo y salsa demi glace **NEW**
6. Lingote de cordero confitado deshuesado sobre puré de chirivía y salsa ras al hanout **NEW**
7. Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji
8. Solomillo iberico sobre parmentier de boniato, salsa de foie y chalotas al vino **NEW**
9. Solomillo iberico sobre hojaldre, puré de calabaza y setas trufadas **NEW**
10. Solomillo de ternera al Px acompañado de patatas confitadas al tomillo y ragú de setas (+4,00 €)
11. 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.*

PESCADOS

1. Bacalao con crema de ajo negro y cebollita encurtida **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
4. Ijada de atún encebollada con huevas de trucha **NEW**
5. Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva
6. Lubina con cremoso de almendras, alioli de ajo negro y salteado de chalotas **NEW**
7. Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curri
8. Merluza con su pilpil y pak choi braseado **NEW**
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

*"**NEW**": plato de nueva creación para 2027"*

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

POSTRES

1. “Amor al chocolate”: brownie con helado de chocolate blanco,
   salsa de chocolate caliente y choco crispis
2. Cremoso de chocolate de Nicaragua con dacquoise 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 turrón y chocolate caliente
5. Láctic (dulce de leche, yogur griego, helado de leche merengada,
   espuma de cuajada, frutos rojos liofilizados y algodón de azúcar (+1,00€)
6. Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla
7. Mousse de yogur en vaso con chocolate blanco, mango y teja de quicos
8. Madagascar: ganache montada de vainilla, cremoso de chocolate con leche
   y crujientes de avellana **NEW**
9. Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera
10. Pistacho cheesecake y helado de frutos del bosque **NEW**
11. Rojo pasión: bizcocho red velvet con mousse de queso, helado de granadina y pétalos
12. Tiramisú “YA”: cúpula de chocolate bañada en café
    sobre crema de mascarpone y bizcocho (+1,00€)
13. Tarta cremosa de Lotus con crujiente de nueces de pecán **NEW**
14. Torrija caramelizada con brioche craquelín, acompañada de helado de baileys
    y salsa de turrón (1,00€)

*”***NEW**” *:plato de nueva creación para 2027.*

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

BODEGA Y 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

Izaguirre rojo/blanco
Olave rojo/blanco

VINO TINTO (elegir una opción)

D.O Ribera del Duero: Melior
D.O. Rioja: Ramón Bilbao

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 añadas. Consúltanos por otros vinos si lo deseas

¡LA FIESTA!

ya ·CATERING·

INFO@CATERINGYA.COM - WWW.CATERINGYA.COM - 664 39 46 49

BEBIDAS INCLUIDAS

Bebidas de primeras marcas para tu barra libre

MOJITOS PREPARADOS

Cervezas y refrescos

WHISKY

White Label
DYC 8 años

RON

Brugal Añejo

GINEBRAS

Beefeater
Larios 12
Larios Rose
Tanqueray 0%

VODKAS

Stoli vodka

LICORES

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

REFRESCOS para combinados

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

¡Convierte tu barra libre en PREMIUM!
Añade la Ginebra MARTIN MILLER'S por tan sólo 1,50€ por comensal para toda tu barra libre.



Estas bebidas están sujetas a disponibilidad de suministro y podrían ser sustituidas por parte de Catering Ya por otras de similares características

¡Y ADEMÁS PARA LA 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 ello acompañado de chupitos a go-go para que la fiesta de tu boda sea todo un éxito.

Incluido en nuestra barra libre.





Todo lo que necesitas para completar tu evento...

Puedes completar tu evento con servicios como montajes especiales de iluminación, elementos de entretenimiento (ej: fotomatón, plataforma 360, etc...), coctelería, actuaciones musicales, DJ y muchos otros complementos para hacer de tu celebración una experiencia única.

Contamos con una selección de proveedores especializados —como floristerías, animación, sonido, etc— que pueden encargarse de todos los detalles necesarios, desde la planificación hasta la ejecución, para que solo tengáis que disfrutar de cada momento.

Si vuestra boda incluye una ceremonia civil, un maestro/a de ceremonias profesional puede guiar cada instante con sensibilidad y hacer que el conjunto resulte fluido, personal y memorable.

Si lo necesitas, te pondremos en contacto con nuestro equipo de confianza.

¡Pregúntanos!



#teayudamoscon