

20  
23

VIVO DE HONOR  
WEEK

*ya*

CATERING



---

La magia se  
encuentra en los  
pequeños detalles

---

[www.cateringya.com](http://www.cateringya.com)

## EL MENU INCLUYE:

- Menú personalizable: Te presentamos menús diferentes y un listado de platos para que elabores el menú a tu gusto y adaptación del menú a alérgicos, vegetarianos, celíacos...
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros).
- Vajilla de loza y copas de cristal.
- Coordinador del evento y del protocolo (1 cada 150 pax, en eventos de más de 100 personas)
- Mesas y mantelería de tela.
- Transporte de nuestros equipos (en un radio de 20 km. Otras distancias, consultar).
- Los vinos de honor y los menús de cocktail 1 y 2 tendrán una duración estimada de 45-60 minutos. Los cocktails 3, 4, 5 y 6 tendrán una duración estimada de 60- 90 minutos.
- Estos menús incluyen vino tinto, blanco, cerveza, refrescos, agua mineral y cava brut reserva. No se incluye el servicio de café en estos menús.

## EL MENU NO INCLUYE:

- Barra libre: 8€ por invitado adulto, con una duración de 2h. En el caso de que la barra libre no la realizara Catering Ya, se debe abonar 1,00€ por comensal para compensar las dificultades logísticas y aumentos en los tiempos de trabajo
- Equipo de música con DJ u otros servicios auxiliares.
- 10% de I.V.A.

## CONDICIONES DE PAGO

1º pago: 1.000€ para reserva de fecha.

2º pago: 95% del total, 7 días antes de la realización del evento.

3º pago: importe restante, durante la semana posterior al banquete

*Nota:* El mínimo de comensales para realizar estos eventos será de 40 personas. El evento no se realiza para menos comensales, o al menos deberá contratarse para ese mínimo de personas. Si desea sustituir una estación temática fría por una estación caliente, tendrá un suplemento de 150€.



# ¿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!**

---



## Vino de honor nº1: 17,60€

Tabla de ibéricos de Guijuelo

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún

Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano, aceite y rúcula

Papas fritas

Aceitunas

## Vino de honor nº2: 20,90€

Tabla de ibéricos de Guijuelo

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún

Tabla de quesos variados

Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano, aceite y rúcula

Mini marinera con anchoa.

Papas fritas

Aceitunas.

*Los vinos de honor tendrán una duración estimada de 45-60 minutos.*

Estos menús incluyen:  
Vino tinto  
Vino blanco  
Cerveza  
Refrescos,  
Agua mineral  
Cava brut reserva.

VINOS DE HONOR



# Menú cocktail nº1:

## APERITIVOS FRÍOS (9)

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún

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

Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico

Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal

Cucharita de foie, membrillo y crema trufada

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

Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano, aceite y rúcula

Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas NEW

## POSTRE (1)

Chupito de mango, cremoso choco blanco, mousse de yogur y quicos.

*Puedes cambiar cualquiera de estos platos por otro de la lista de platos de la misma categoría.*

*Este menú tendrá una duración estimada de 45-60 minutos.*

Estos menús incluyen:  
Vino tinto  
Vino blanco  
Cerveza  
Refrescos,  
Agua mineral  
Cava brut reserva.

# 27,50

# MENU 1



# Menú cocktail nº 2:

## ESTACIÓN TEMÁTICA (1)

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

## APERITIVOS FRÍOS (10)

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún  
Chupito de salmorejo de cordobés con huevas de trucha.  
Cucharita de milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa.  
Mini brioche de pastrami, rúcula y salsa de mostaza **NEW**  
Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo  
Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostinos  
Mini marinera con anchoa.  
Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano, aceite y rúcula.  
Tosta de maíz con tataki de atún con crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo. **NEW**  
California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo **NEW**

## POSTRE (2)

Vasito de brownie con chocolate caliente  
Chupito de mango, cremoso choco blanco, mousse de yogur y quicos.

*Este menú tendrá una duración estimada de  
45-60 minutos.*

Estos menús incluyen:  
Vino tinto  
Vino blanco  
Cerveza  
Refrescos,  
Agua mineral  
Cava brut reserva.

# 32,50

# MENU 2



# Menú cocktail nº 3:

## APERITIVOS FRÍOS (7)

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún.  
Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico.  
Macarrons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo  
Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano, aceite y rúcula.  
Mini marinera con anchoa  
Cucharita de tartar de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki  
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas **NEW**

## APERITIVOS CALIENTES (3)

Gyoza de pato crujiente con salsa pekín **NEW**  
Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX.  
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup

## POSTRE (2)

Brocheta de fruta del tiempo.  
Mini tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera

*Este menú tendrá una duración estimada de  
60-90 minutos.*

Estos menús incluyen:  
Vino tinto  
Vino blanco  
Cerveza  
Refrescos,  
Agua mineral  
Cava brut reserva.

**33,90**

**MENU 3**





# Menú cocktail nº 4:

## ESTACIÓN TEMÁTICA (1)

Mesa fresca: Mini ensalada César con pollo, ensaladita de mango, bacon, nueces, gazpacho de frambuesa, salmorejo y sopa de melón con virutas de jamón

## COCKTAIL FRIO (5)

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún.  
Cucharita de tataki de atún con salsa oriental y guacamole  
Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino  
Tosta de maíz con tataki de atún con crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo  
Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano, aceite y rúcula.

## COCKTAIL CALIENTE (5)

Buñuelo de pulpo con mahonesa coreana **NEW**  
Cucharita de arroz negro con ali-oli suave.  
Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala  
Dumpling de langostino con salsa ponzu  
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup.

## POSTRES (2)

Brocheta de fruta del tiempo.  
Vasito de brownie helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis.

*Este menú tendrá una duración estimada de  
60-90 minutos.*

Estos menús incluyen:  
Vino tinto  
Vino blanco  
Cerveza  
Refrescos,  
Agua mineral  
Cava brut reserva.

# 38,50

# MENU 4



# Menú cocktail nº 5:

Estos menús incluyen:  
Vino tinto  
Vino blanco  
Cerveza  
Refrescos,  
Agua mineral  
Cava brut reserva.

45,50

## ESTACIONES TEMÁTICAS (2)

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)

PLATITO DE ARROZ: Arroz negro, arroz a banda o fideuá de señoret (a elegir dos variedades)

## APERITIVOS FRÍOS (5)

Cucharita de milhojas de manzana y foie caramelizado

Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico.

Corte de pastel de bogavante con huevas de salmón **NEW**

Cucharita de tartar de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki.

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

## APERITIVOS CALIENTES (6)

Brocheta de dátil con bacon

Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco.

Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu.

Mini bao de meloso ibérico con toque oriental

Mini coca de pulpo gratinada.

Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza.

## Postres (2)

Mini tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera

Chupito tres chocolates y teja de cacao.

*Este menú tendrá una duración estimada de  
60-90 minutos.*

MENU 5



# Menú cocktail nº6:

## ESTACIONES TEMÁTICAS (3)

Marineras, marinero y matrimonio. **NEW**

Mesa fresca: Mini ensalada César con pollo, ensaladita de mango, bacon, nueces, gazpacho de frambuesa, salmorejo y sopa de melón con virutas de jamón

Huevos de codorniz a la mallorquina con patatas y jamón

## APERITIVOS FRÍOS (4)

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún

Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal

Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano, aceite y rúcula

## APERITIVOS CALIENTES (7)

Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki

Gyoza de pato crujiente con salsa pekín **NEW**

Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu

Cucuruchos de tempura de verduras con salsa romescu

Mini bao de meloso ibérico con toque oriental **NEW**

Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de cabra **NEW**

Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

## CARNE (1)

Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufada y toque de romero

## POSTRES (3)

Vasito de brownie helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis

Chupito lemon pie **NEW**

Mini tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera.

*Este menú tendrá una duración estimada de 60-90 minutos.*

Estos menús incluyen:  
Vino tinto  
Vino blanco  
Cerveza  
Refrescos,  
Agua mineral  
Cava brut reserva.

# 49,90

# MENÚ 6



# Menú cocktail nº7:

## ESTACIONES TEMÁTICAS (4)

EMBUTIDOS ALICANTINOS

MESA DE QUESOS: 8 tipos con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas

HUEVOS DE CODORNIZ sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX

MESA ANDALUZA: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita frita

## APERITIVOS FRÍOS (4)

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra.

Mini brioche de pastrami, rúcula y salsa de mostaza **NEW**

Cucharita de tataki de atún con salsa oriental y guacamole

Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano, aceite y rúcula.

## APERITIVOS CALIENTES (9)

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

Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza

Samosas de pollo al curry.

Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala

Cucharita de pulpo gratinado.

Cucharita de arroz negro con ali-oli suave.

Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki

Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu

Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup

## CARNE (1)

Timbal de paletilla de cordero confitado al romero y cuscús de pasas.

## POSTRES (3)

Brocheta de fruta del tiempo.

Mini milhoja de hojaldre invertido

Chupito de mango, cremoso choco blanco, mousse de yogur y quicos

*Este menú tendrá una duración estimada de 60-90 minutos.*

Estos menús incluyen:  
Vino tinto  
Vino blanco  
Cerveza  
Refrescos,  
Agua mineral  
Cava brut reserva.

# 56,90

# MENÚ 7





---

# LISTADO PLATOS

---

[www.cateringya.com](http://www.cateringya.com)

# COCKTAIL FRIOS:

1. Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal
2. Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
3. California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo **NEW**
4. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
5. Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico
6. Chupito de salmorejo cordobés con huevas de trucha
7. Cucharita de foie, membrillo y crema trufada
8. Cucharita de milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
9. Cucharita de tartar de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki
10. Cucharita de tataki de atún con salsa oriental y guacamole
11. Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
12. Mini brioche de pastrami, rúcula y salsa de mostaza **NEW**
13. Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
14. Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas **NEW**
15. Mini marinera con anchoa
16. Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula
17. Tosta de maíz" con tataki de atún con crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo

# COCKTAIL CALIENTES:

1. Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
2. Brocheta de dátil con bacon
3. Brocheta de pollo con salsa vietnamita
4. Buñuelo de pulpo con mahonesa coreana **NEW**
5. Cola de gambón con su suquet **NEW**
6. Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu
7. Cucharita de arroz a banda con ali-oli suave
8. Cucharita de arroz negro con ali-oli suave
9. Cucharita de pulpo gratinado
10. Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
11. Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo **NEW**
12. Dumpling de langostino con salsa ponzu
13. Gyoza de pato crujiente con salsa pekín **NEW**
14. Micro focaccia de orégano con brie y jamón
15. Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco
16. Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup
17. Mini bao de meloso ibérico con toque oriental
18. Mini coca de pulpo gratinada
19. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)
20. Piruleta de atún de ijada teriyaki
21. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
22. Samosas de pollo al curry
23. Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo con manzana
24. Sobrecito de pasta filo con bacon, queso y cebolla caramelizada
25. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa px
26. Tornado crujiente de langostinos con mahonesa de chili dulce **NEW**
27. Vasito de risotto de ceps trufado **NEW**



# ESTACIONES TEMATICAS

## FRIAS:

1. Ahumados al momento: daditos de salmón y atún con aroma de naranja **NEW**
2. Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo, tostadas..)
3. Jamón ibérico al corte (con palitos de pan y mini panecillos) (cortador suplemento + 150€)
4. Mesa de quesos, 8 tipos: Gouda al pesto verde y rojo, queso trufado al romero, parmesano, manchego, de manteca y de cabra al vino (con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas)
5. Mesa fresca: Mini ensalada César con pollo, ensaladita de mango, bacon, nueces, gazpacho de frambuesa, salmorejo y sopa de melón con virutas de jamón
6. Steak tartar (Steak de solomillo de ternera elaborado al momento servido sobre pétalos de pan) (+1,00 €)
7. Jamón ibérico de bellota al corte (con palitos de pan y mini panecillos)(+2,00€) (cortador suplemento + 150€)
8. Sushi: 5 tipos de makis y 2 tipos de niguiris con salsa de soja y wasabi (+1,00€)
9. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases (+1,00€)
10. Marineras, marinero y matrimonio. **NEW**
11. Mesa especial de quesos "La Despensa de Andrés" (+100 pax 6,00€)(-100 pax 8,50€)



# ESTACIONES TEMATICAS CALIENTES:

1. Burguer: Mini burger americana y mini burguer pollo de campo
2. Brochetas especiales a la brasa (a elegir 2 variedades): atún de ijada con salsa tonkatsu, lomo de salmón aliñado con ponzu, pollo yakitori con sésamo o secreto lacado con salsa "barbacoa coreana" **NEW**
3. Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX
4. Huevos de codorniz a la mallorquina con patatas y jamón
5. Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita
6. Mesa de croquetas (jamón, boletus, bacalao y txangurro)
7. Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa
8. Mini quesadillas de queso trufado con cebollita confitada **NEW**
9. Platito de arroz: Arroz negro, arroz a banda o fideuá de señoret (a elegir dos variedades)
10. Tacos al pastor
11. Tataki de atún, salsa de soja y sésamo
12. Tosta de foie: Tosta de foie a la plancha con mermelada y escamas de sal maldon
13. Trilogía de gyozas sobre wakame con salsa asiática (pato, langostinos y verduras) **NEW**
14. Mesa gallega: Pulpo a feira (+1,00€)
15. Zamburiñas aderezadas con gel cítrico y crispis de jamón ibérico (+1,00€)



## PLATITOS CENTRALES

### CARNE:

1. Timbal de paletilla de cordero confitado al romero y cuscús de pasas
2. Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufada y toque de romero
3. Solomillo ibérico al Pedro Ximenez, puré de calabaza y semillas de amapola

### PESCADO:

1. Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico
2. Lomo de atún con chop suey de verduritas y salsa oriental  
**NEW**

## MINI POSTRES

1. Brocheta de fruta del tiempo.
2. Vasito de brownie con chocolate caliente
3. Chupito de mango, cremoso de choco blanco, mousse de yogur y quicos
4. Chupito lemon pie **NEW**
5. Mini tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera
6. Mini milhoja de hojaldre invertido