ya
·CATERING·
Comuniones
2024

MENÚ COMUNIONES CATERING

EL MENU INCLUYE:

- Menú personalizable: Al final del dossier encontrarás un listado de platos para que elabores el menú a tu gusto.
- Mantelería a elegir
- Mesas y sillas tiffany en madera natural
- Mobiliario de madera para el cocktail
- Vajilla y cubertería
- Arreglos florales en las mesas
- Seating personalizado
- Minutas personalizadas (menú impreso)
- Números de madera para las mesas
- Maitre y Personal necesario para dar el servicio (Camareros y cocineros)
- Transporte de nuestros equipos hasta el lugar del evento (en un radio de 20 km. Otras distancias, consultar).

EL MENU NO INCLUYE:

- **Barra libre:** Mínimo 3h 10,80€ (hora adicional 3,60€/ hora por invitado adulto) Incluye bebidas primeras marcas, gintonics preparados y mojitos. En el caso de que la barra libre no la realice Catering Ya, si esto supone dificultades logísticas de recogida de material se deberá abonar 1€ por comensal.
- **Animación infantil**
- **Equipo de música con DJ.**
- **Merienda** y/o resopón (consultar tarifas)
- **10% de I.V.A.**

CONDICIONES DE PAGO

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

Nota: El mínimo de comensales para este tipo de menú es de 60 invitados adultos. Si no se alcanza este número de comensales se deberá abonar un suplemento *(consultar)*

966 446 555 - 664 39 46 49 - 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**!

Para empezar...

COCKTAIL

Coca alicantina de mollitas con salazones NEW
Panipuri relleno de cremoso de salmón con sus huevas NEW
Micro hamburguesa de pollo trufada con cheddar fundido NEW
Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirón en su tinta.
Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de mariscos y langostino

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Rueda de ibéricos de Guijuelo (salchichón, chorizo y lomo)
Lingote de foie y turrón con coulis de frutos rojos NEW
Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco NEW
Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco NEW

PLATO PRINCIPAL (a elegir entre arroces ó carne y pescado)

Dúo de arroces (Ver el listado y elegir 2 tipos para todos los invitados)

ó

Carne (para el 70% de los invitados) esta opción tiene un suplemento de 2€
Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufa y toque de romero

Pescado (para el 30% de los invitados) esta opción tiene un suplemento de 2€
Timbal de bacalao gratinado con muselina suave sobre patata rota

POSTRE

"Amor al chocolate" : ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones.

5 Platos cocktail
4 Entradas centrales
Plato Principal
Postre
Bebidas

65,50€

MENU 1

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

*Precios válidos hasta 31.12.2023

Para empezar...

COCKTAIL
Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
Mollete de solomillo con parmesano y cremoso de setas NEW
Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo
Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa px

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES
Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz NEW
Canelón de carrillera confitada con salsa de setas y trompetas de la muerte NEW
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet NEW
Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo

PLATO PRINCIPAL (a elegir entre arroces ó carne y pescado)

Dúo de arroces (Ver el listado y elegir 2 tipos para todos los invitados)

ó

Carne (para el 70% de los invitados) esta opción tiene un suplemento de 2€
Centro de cordero confitado deshuesado sobre puré de chirivía y salsa ras al hanout NEW

Pescado (para el 30% de los invitados) esta opción tiene un suplemento de 2€
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
Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones.

5 Platos cocktail
5 Entradas centrales
Plato Principal Postre
Bebidas

67,90€

MENÚ 2

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

*Precios válidos hasta 31.12.2023

Para empezar...

COCKTAIL
Coca alicantina de mollitas con salazones NEW
Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de mariscos y langostino
Panipuri relleno de cremoso de salmón con sus huevas NEW
Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)
"Okomomiyaki" (tortilla japonesa) con mahonesa de soja NEW

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES
Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja NEW
Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco NEW
Canelón de bogavante gratinado sobre con suquet de mariscos
Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco NEW

Rueda de langostino y quisquilla

Sorbete de mojito

PLATO PRINCIPAL (a elegir entre arroces ó carne y pescado)

Dúo de arroces (Ver el listado y elegir 2 tipos para todos los invitados)

ó
Carne (para el 70% de los invitados) esta opción tiene un suplemento de 2€
Hojaldre de carrillera ibérica con queso brie y chutney de frutos rojos

Pescado (para el 30% de los invitados) esta opción tiene un suplemento de 2€
Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curri

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

BEBIDAS
Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones.

5 Platos cocktail
4 Entradas centrales
Rueda de langostino y quisquilla
Sorbete
Plato Principal
Postre
Bebidas

69,90€

MENU 3

Entradas individuales
Plato Principal
Postre
Bebidas

En mesa...

ENTRADAS INDIVIDUALES
Patatas
Aceitunas rellenas
Jamón y queso
Nuggets de pollo
Croquetas

PLATO PRINCIPAL **(elegir 1 opción para todos los niños)**
Hamburguesa con patatas fritas
o
Escalope de pollo con patatas
o
Arroz y pollo

POSTRE
Helados

BEBIDAS
Refrescos y agua mineral durante todo el evento

35,90€

MENÚ INFANTIL

LISTADO PLATOS

www.cateringya.com

COCKTAIL

01

FRIOS:

1. Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal
2. Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
3. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
4. Coca alicantina de mollitas con salazones NEW
5. Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
6. Mini marinera con anchoa
7. Mojito de frutos rojos "frizzante" NEW
8. Panipuri relleno de cremoso de salmón con sus huevas NEW
9. "Tosta de maíz" con tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo

CALIENTES:

1. Cola de gambón con su suquet
2. Cucurucho de cazón en adobo asiático NEW
3. Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo
4. Crujiente de langostino con salsa ponzu
5. Gyoza de pato crujiente con salsa pekin
6. Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco
7. Micro hamburguesa de pollo trufada con cheddar fundido NEW
8. Mini coca de pulpo gratinada
9. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)
10. Mollete de solomillo con parmesano y cremoso de setas NEW
11. "Okomomiyaki" (tortilla japonesa) con mahonesa de soja NEW
12. Piruleta de atún de ijada teriyaki
13. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa px
14. Tornado crujiente de langostinos con mahonesa de chili dulce

ENTRADAS CENTRALES

FRÍAS:

1. Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz NEW
2. Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají NEW
3. Corte de regañá de cristal y ensaladilla de mariscos
4. Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja NEW
5. Lingote de foie y turrón con coulis de frutos rojos

6. Tartar de atún con churney de tomate, cebolla crujiente y panipuris NEW
7. Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de px y cebolla caramelizada
8. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
9. Marineras murcianas

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. Coca de pulpo gratinada
6. Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de idiazábal
7. Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica NEW
8. Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco NEW
9. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
10. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
11. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
12. Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
13. Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet. NEW
14. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas

SORBETES

1. Sorbete de limón al cava (+2,50€)
2. Sorbete de mojito (+2,50€)
3. Sorbete mediterráneo (fresa, limón y naranja) (+2,50€)
4. Sorbete Gin Straweberry (Puerto de Indias) NEW (+2,50€)

PLATO PRINCIPAL

ARROCES:

1. Arroz del señoret de pescado
2. Arro campero del señoret (secreto ibérico, carrillera y pollo) NEW
3. Arroz de verdura, rape y gambas
4. Arroz de secreto ibérico y setas NEW
5. Arroz con conejo y caraocles

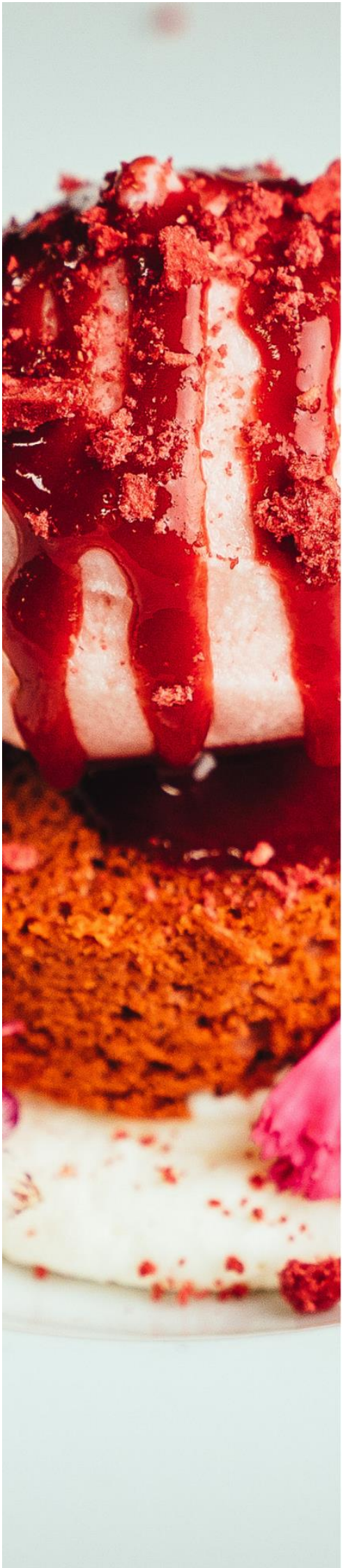
CARNE:

1. Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufa y toque de romero
2. Centro de cordero confitado deshuesado sobre puré de chirivía y salsa ras al hanout NEW
3. Hojaldre de carrillera ibérica con queso brie y chutney de frutos rojos
4. Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji
5. Solomillo ibérico con hummus de berenjena, salsa de PX y crujiente de tres especias
6. Solomillo ibérico sobre puré de calabaza con salsa cremosa de setas NEW

Nota: la proporción en el plato principal será de 70% carne, 30% pescado, para aplicar otra proporción en el servicio se debe consultar ya que puede conllevar un incremento de precio.

PESCADO:

1. Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente NEW
2. Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curri
3. Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con muselina suave sobre suquet de bogavante



05

POSTRES

1. "Amor al chocolate" : ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis
2. Láminas de hojaldre con helado de turrón y chocolate caliente
3. Lemon pie en vaso con galleta lotus y merengue suflé
4. Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla NEW
5. Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera
6. Selva negra en vaso con cremoso de chocolate, bizcocho de cacao y mousse de nata NEW