



BODA JARDINES DE ABRIL 2025

www.cateringya.com

ya
CATERING

Pero... ¿y si lo quiero todo?

PACK TODO INCLUÍDO para tu boda en JARDINES DE ABRIL en 2026* por sólo...



¿QUÉ INCLUYE?

115€

CEREMONIA**

- **Mesa de recepción** de invitados de **aguas de sabores y granizados**
- **Mesa de recepción** invitados de **copa de cava** y frutos rojos
- **Montaje de ceremonia civil con:**
 - **Sillas** para la ceremonia para el 25% de los invitados
 - **Sofá vintage** para los novios y **atril** para el oficiante

***Para banquetes que no lleven ceremonia, se puede cambiar el montaje de la misma por una cuarta hora de barra libre.*

MENÚ CATERING YA

- **Menú personalizable BODA CATERING YA** con multitud de opciones (MENÚ N° 1 con 6 platos cocktail, 3 estaciones temáticas, 3 entrantes centrales, (ó 1 central + 1 individual), sorbete, plato principal, postre, tarta nupcial (a elegir entre 3 sabores) .Bebidas durante el cocktail y servicio en mesa.
- **Montaje especial:** bajoplato, vaso tallado y silla Tiffany... y mucho más.
- **Prueba de menú** para 6 personas en bodas de más de 120 invitados. Para menos invitados consultar.
- Adaptación y/o elaboración de **menús especiales para alérgicos**, veganos o celíacos.
- **Maitre** del evento y personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros).
- **Doncella** para la limpieza de los baños.

PARA IR CALENTANDO MOTORES...

- **Teléfono vintage- libro de visitas** durante toda la boda para que los invitados os dejen mensajes de audio durante toda la boda.
- Juego de las "**mesas musicales**" con speaker durante el servicio de café Y todo el atrezzo necesario y premios para los ganadores.

Y PARA LA FIESTA...

- **TRES horas de barra libre** de primeras marcas Y **CHUPICORNER**.
- **"Hora Loca"** (incluido **animadores profesionales disfrazados con trajes neón** y disfraces hinchables, **alas de mariposa led** para la novia y corona de **plumas de indio** para el novio, **pipetas con licores**, bastones, pulseras y **gafas de neón**, globos, etc para los invitados...)
- **Mesa dulce** durante la barra libre.
- **Resopón de perritos y hamburguesas** (se servirá para el 80% de invitados)

* *Precio especial para bodas **no celebradas en sábado** durante 2026 en Jardines de Abril que se contraten durante el año 2025.*

Promoción válida por tiempo limitado. Para bodas en sábado el precio es 125€/pax .

El precio del pack no incluye el alquiler de la finca, servicio de Dj, ni el equipo de sonido.

Sí incluye la coordinación con el Dj para la fiesta, hora loca, etc..



A photograph of an outdoor wedding reception. In the foreground, a round table is covered with a white tablecloth and set with several clear glassware. A wooden chair with a white cushion is positioned in front of the table. A small wooden sign with the number '4' is placed on the table. In the background, more tables are set up, surrounded by tall palm trees and other tropical foliage. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day.

Bienvenidos al menú
de vuestra boda

www.cateringya.com

BODA JARDINES DE ABRIL

EL MENÚ INCLUYE:

- 3h Barra libre incluidas (cada hora adicional a 3,70€/h por invitado adulto).
- Montaje especial 2025 (ver más adelante)
- 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.
- Maitre del evento.
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros).
- Transporte de nuestros equipos hasta Jardines de Abril.
- Doncella para la limpieza de los baños durante todo el evento.
-

EL MENÚ NO INCLUYE:

- Alquiler de la finca: 7.000€ para un máximo de 200 comensales, y 35€ por comensal a partir de 200.
- Equipo de música con DJ o sonorización (consultar con la finca)
- 10% IVA.

CONDICIONES DE PAGO

- 1º pago: 3.000€ para reserva de fecha. (Incluye reserva finca y catering)
- 2º pago: 2.000€ un mes antes de la boda.
- 3º pago: 95% del total, 10 días antes del banquete
- 4º pago: Importe restante, durante la semana posterior al banquete.

MÍNIMO DE COMENSALES:

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.

¿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**!



Para empezar...

COCKTAIL

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

Ceviche de langostinos y pulpo sobre tosta de maíz

Brandada de bacalao sobre crujiente panipuri

Mini coca de pulpo gratinada

Cucurucho de cazón en adobo asiático

Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco

Gyoza de pato crujiente con salsa pekin

ESTACIÓN TEMÁTICA

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)

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES

Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja

Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet

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

Novedad: puedes cambiar dos entrantes centrales por uno individual (sin coste)

Sorbete mediterráneo (fresa, limón y naranja)

PLATO PRINCIPAL

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

Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostino al curri

POSTRE

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

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

BEBIDAS (consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café, infusiones. Cava.

En bodas de verano, café y limón granizado

96,90€

Estos precios son válidos para
eventos celebrados entre
01/01/25 y el 31/12/25



Para empezar...

COCKTAIL

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

Ceviche de langostino y pulpo sobre tosta de maíz

Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas

Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal

Crujiente de langostino con salsa ponzu

Micro hamburguesa de pollo trufada con cheddar fundido

“Okonomiyaki” (tortilla japonesa) con mahonesa de soja

ESTACIONES TEMÁTICAS

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

Mesa fresca: hummus y guacamole con crudités, gazpacho de frambuesa, salmorejo, salpicón, quinoa con verduritas y mini ensalada César con pollo

Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES

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

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

Canelón de bogavante con pasta wanton y suquet de mariscos

Novedad: puedes cambiar dos entrantes centrales por uno individual (sin coste)

Sorbete de fresa y albahaca

PLATO PRINCIPAL

Solomillo ibérico con hummus de berenjena, salsa de PX y crujiente de tres especias
o

Bacalao a baja temperatura sobre crema de calabaza, juliana de cebolla especiada y huevas

POSTRE

Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla

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

BEBIDAS (consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café, infusiones. Cava.

En bodas de verano, café y limón granizado

101,90€

MENÚ 1

Estos precios son válidos para
eventos celebrados entre
01/01/25 y el 31/12/25

9 Platos cocktail
2 Estaciones temáticas
1 Entrante individual
(o 2 centrales)
Sorbete
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

101,90€

MENÚ 2

Para empezar...

COCKTAIL

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

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra

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

Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita

Mini coca de pulpo gratinada

Mini bao meloso ibérico con toque oriental

Panipuri relleno de cremoso de salmón con sus huevas

Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas

Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula

Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala

ESTACIONES TEMÁTICAS

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

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

En mesa...

ENTRANTE INDIVIDUAL

Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco

Novedad: puedes cambiar un entrante individual por dos centrales (sin coste)

Sorbete de fresa y albahaca

PLATO PRINCIPAL

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

Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curry

POSTRE

Rojo Pasión: bizcocho red velvet con mousse de queso, helado de granadina y pétalos

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

BEBIDAS (consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café, infusiones. Cava.

En bodas de verano, café y limón granizado

Estos precios son válidos para
eventos celebrados entre
01/01/25 y el 31/12/25



6 Platos cocktail
3 Estaciones temáticas
4 Entrantes centrales
(o 2 individuales, ó 1 individual + 2 centrales)
Sorbete
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

104,90€

MENÚ 3

Para empezar...

COCKTAIL

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

Panipuri relleno de cremoso de salmón con sus huevas

Cola de gambón con su suquet

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

Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente

Mini coca de pulpo gratinada

Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

ESTACIONES TEMÁTICAS

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

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

Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES

Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón

Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto

Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita

Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco

Novedad: puedes cambiar dos entrantes centrales por uno individual (sin coste)

Sorbete de fresa y albahaca

PLATO PRINCIPAL

Hojaldre de carrillera ibérica con queso brie y chutney de frutos rojos

o

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

POSTRE

“Amor al chocolate”: Brownie con helado de chocolate blanco, bañado con salsa de chocolate caliente y crispis

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

BEBIDAS (consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café, infusiones. Cava.

En bodas de verano, café y limón granizado

Estos precios son válidos para
eventos celebrados entre
01/01/25 y el 31/12/25

6 Platos cocktail
4 Estaciones temáticas
2 Entrantes individuales
(o 4 centrales, ó 1
individual + 2 centrales)
Sorbete
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

109,90€

MENÚ 4

Para empezar...

COCKTAIL

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

Pepito de atún con mantequilla trufada

Chupito de gazpacho andaluz con mozzarella al pesto

Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo

Cola de gambón con su suquet

Tostas de milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa

Corte de nori con ensaladilla de ahumados

ESTACIONES TEMÁTICAS

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

Mesa de quesos: 8 tipos: con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas

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

Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX

En mesa...

ENTRANTES INDIVIDUALES

Alcachofa en flor a baja temperatura con langostino al ajillo y suquet de marisco

Zamburiñas con cremoso de boletus y velo de papada ibérica (2 unidades)

Novedad: puedes cambiar un entrante individual por dos centrales (sin coste)

Sorbete fruta de la pasión

PLATO PRINCIPAL

Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji
o

Merluza sobre crema de boletus con brocheta de gamba aliñada

POSTRE

“Amor al chocolate”: Brownie con helado de chocolate blanco, bañado con salsa de chocolate caliente y crispis

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

BEBIDAS (consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café, infusiones. Cava.

En bodas de verano, café y limón granizado

Estos precios son válidos para
eventos celebrados entre
01/01/25 y el 31/12/25

6 Platos cocktail
5 Estaciones temáticas
1 Entrante individual
(o 2 centrales)
Sorbete
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

110,90€

MENÚ 5

Estos precios son válidos para
eventos celebrados entre
01/01/25 y el 31/12/25

Para empezar...

COCKTAIL

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

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra

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

Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita

Mini coca de pulpo gratinada

Mini bao meloso ibérico con toque oriental

Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala

ESTACIONES TEMÁTICAS

Mesa de quesos: 8 tipos: con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas

Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita frita

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”

Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX

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

En mesa...

ENTRANTE INDIVIDUAL

Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco

Novedad: puedes cambiar un entrante individual por dos centrales (sin coste)

Sorbete de mandarina

PLATO PRINCIPAL

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

Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curry

POSTRE

Rojo Pasión: bizcocho red velvet con mousse de queso, helado de granadina y pétalos

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

BEBIDAS (consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café, infusiones. Cava.

En bodas de verano, café y limón granizado

Entrantes individuales
Plato Principal
Postre
Bebidas

35,90€

MENÚ INFANTIL

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

Estos precios son válidos para
eventos celebrados entre
01/01/25 y el 31/12/25

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

MENÚS ESPECIALES

* Menú vegano / Menú vegano sin lactosa / Menú adaptado a alérgico / Intolerante personalizado, tendrán el mismo precio que el menú elegido para el resto de los invitados

MENÚS ESPECIALES

Las intolerancias, alergias y dietas especiales reciben **atención personalizada** para asegurar el disfrute y tranquilidad de cada invitado. **Adaptamos nuestros menús cambiando ingredientes o sustituyendo platos** según las necesidades individuales, ofreciendo atención individualizada, minuta personalizada y todas las garantías sanitarias.

Sin embargo, los menús adaptados pueden contener trazas de alérgenos, ya que no podemos garantizar la ausencia total de contaminación cruzada debido a los procesos de elaboración.

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 (62€)

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
Mino 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 crisp

MENÚ SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA

COCKTAIL

Cucharita de alga wakame, setas y picada de tomate seco
Canapé de ventresca de atún con cebollita confitada
Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico
Brocheta de atún de ijada con sésamo negro
Micro hamburguesa de buey con mermelada de tomate y brotes

ENTRADAS INDIVIDUALES

Tartar de salmón ahumado, aguacate, mango, papaya y flores
Mini musaka de bacon con cebollita confitada y salsa piquillo
Sorbete igual que el menú de la boda

PLATO PRINCIPAL

Se adaptará el plato elegido por el resto de invitados modificando la guarnición

POSTRE

Nube de chocolate

Estos precios son válidos para eventos celebrados entre 01/01/25 y el 31/12/25

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

MONTAJE 2025

Para que vuestro gran día simplemente sea perfecto,
nuestros nuevos menús de BODA 2025 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 y servilleta blanca / mantel floral y servilleta de tela de
saco / mantel de tela de saco y servilleta de saco)
- ✓ Arreglos florales en las mesas
varios modelos a elegir según la flor de temporada
- ✓ Bajoplató de ratán
- ✓ Vaso de agua de color
- ✓ Minutas personalizadas
- ✓ Seating
- ✓ Números de mesa en madera
- ✓ Mesas, vajilla y cubertería

COMPLETA TU EVENTO



PACK CEREMONIA: INCLUYE (3 €/invitado)

- Mesa granizados y aguas de sabores (jarras con granizado de limón, granizado de fresa y dispensadores con aguas de sabores)
- Copa de cava de bienvenida
- Montaje de sillas para el 25% de los invitados para la ceremonia

MESAS DE RECEPCIÓN

- 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 cava: 1.70€/Invitado
- Mesa de cervezas:
Diferentes marcas de cerveza, presentadas en cubos de zinc: 2.10€/Invitado
- Mesa de vermut:
Diferentes vermouths, con fuet y aceitunas: 2.10€/Invitado

RESOPÓN

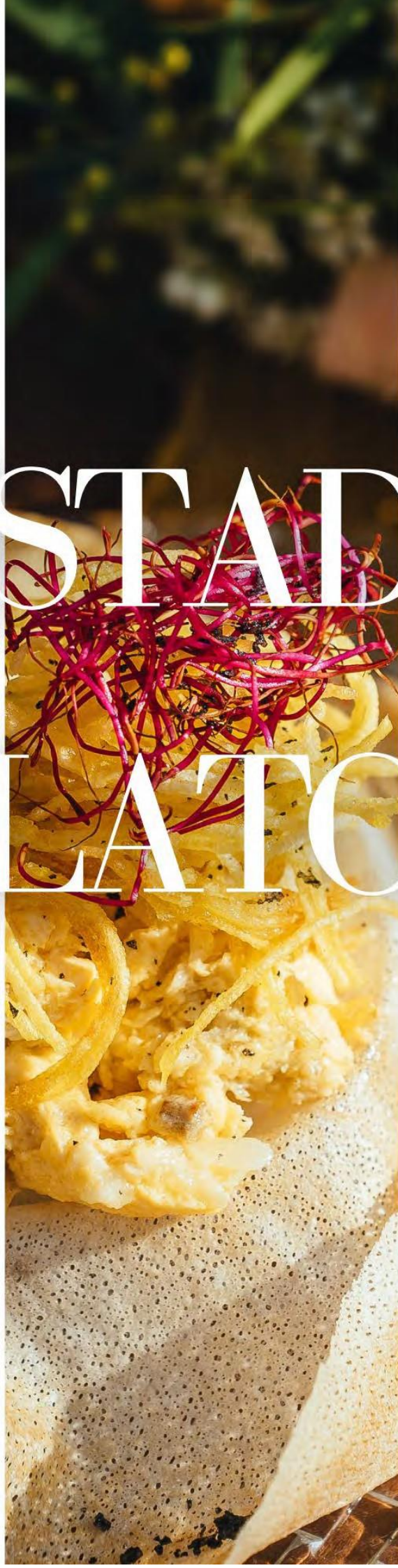
Resopón FRÍO: 5€/INVITADO

- 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

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

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

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 2025

ya
• CATERING •

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

#COCKTAIL

17

01



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
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
7. Chupito de gazpacho andaluz con mozzarella al pesto
8. Chupito de salmorejo cordobés con huevas de trucha
9. Coca alicantina de mollitas con salazones
10. Coca alicantina de mollitas con tartar de salmón ahumado y chutney de tomate
11. Corte de nori con ensaladilla de ahumados
12. Macarons 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. Panipuri relleno de cremoso de salmón con sus huevas
19. Tartar de atún con chutney sobre totopos
20. Tosta con milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
21. "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. Brioché de cochinita pibil con cebolla crujiente
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
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 pekín
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
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
19. "Okonomiyaki" (tortilla japonesa) con mahonesa de soja
20. Pepito de atún con mantequilla trufada
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
26. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa px
27. Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

#ESTACIONESTEMATICAS

02

ESTACIONES TEMÁTICAS



ESTACIONES TEMÁTICAS FRIAS

1. Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo y tostadas...)
2. Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo +150€)
3. Mesa de quesos, 8 tipos: Gouda al pesto verde y rojo, queso trufado, al romero, parmesano, manchego, de manteca y de cabra al vino (con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas)
4. Mesa fresca: hummus y guacamole con crudités, salmorejo, salpicón, quinoa con verduritas y mini ensalada César con pollo.
5. Jamón ibérico de bellota al corte (con palitos de pan y mini panecillos) (+2,00€) (supl. de corte en directo +150€)
6. Sushi: 5 tipos de makis y 2 tipos de niguiris con salsa de soja y wasabi (+1,00€)
7. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases (+1,00€)
8. Marinera, marinero y matrimonio

ESTACIONES TEMÁTICAS



ESTACIONES TEMÁTICAS CALIENTES

1. Burguer: Mini burger americana y mini burger de 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"
3. Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX
4. Huevos de codorniz a la mallorquina
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
9. Platito de arroz: Arroz a banda y arroz de secreto con setas
10. Tacos al pastor: Acompañados de guacamole, cebolla morada, lima, piña, cilantro y mahonesa de chipotle
11. Tosta de foie: Tosta de foie a la plancha con mermelada y escamas de sal maldon (+1,00€)
12. Trilogía de gyozas sobre wakame con salsa asiática (pato, langostinos y verduritas)
13. Mesa gallega: Pulpo a feira (+3.00€)
14. Zamburiñas aderezadas con gel cítrico y crispis de jamón ibérico (+1,00€)

#ENTRADAS EN MESA

03

ENTRADAS CENTRALES



ENTRADAS CENTRALES FRÍAS

1. Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz.
2. Burrata con salsa trufada sobre rúcula y tomatitos
3. Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
4. Milhoja invertida de hojaldre, con ensaladilla de ahumados y huevos de salmón
5. Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
6. Lingote de foie y turrón con coulis de frutos rojos
7. Rueda de ibéricos de Guijuelo
8. Taco de mousse de foie con quicos a las tres mermeladas
9. Tartar de atún con chutney de tomate, cebolla crujiente y panipuris
10. Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de px y cebolla caramelizada
11. Tataki de atún, culis de mango, guacamole y salsa de soja
12. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevos de trucha y flores
13. Timbal de salmón marinado al eneldo con mousse de queso blanco
14. Jamón ibérico y queso de oveja (+1,00€)
15. 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
2. Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto
3. Canelón de bogavante gratinado sobre suquet de mariscos
4. Canelón de carrillera confitada con salsa de setas y trompetas de la muerte
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. 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 rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón
12. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
13. Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
14. Mini alcachofas sobre crema de boletus y ralladito de foie
15. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
16. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
17. Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
18. Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet
19. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
20. Zamburiñas con cremoso de boletus y velo de papada ibérica
21. Zamburiñas a la plancha con salsa verde



ENTRADAS 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 salsa trufada sobre rúcula y tomatitos
5. Canelón de bogavante gratinada sobre suquet de mariscos
6. Canelón relleno de carrilleras con salsa de setas y trompetas de la muerte
7. Canelón de pato confitado con manzana caramelizada
8. Caramelito crujiente de meloso ibérico, boletus y foie sobre demi glace
9. Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
10. Corazón de alcachofa rellena de mariscos sobre suquet de gambas y gratinado de muselina
11. Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica
12. Gazpacho de tomate rosa y fresa con tartar de bacalao y langostino
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. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
16. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
17. Mini timbal de pulpo y patatas rotas con suave muselina
18. Mini tulipa de brick con revuelto de bacalao, cebolla tierna y patata paja
19. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
20. Tartar de atún con chutney de tomate, cebolla crujiente y panipuris
21. Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet
22. Timbal de tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
23. Timbal de tartar de tomate, aguacate y ahumados sobre salmorejo cordobés
24. Zamburiñas con cremoso de boletus y velo de papada ibérica (2 unidades)
25. Zamburiñas a la plancha con salsa verde (2 unidades)

VARIOS



ENSALADAS INDIVIDUALES

1. Tomate osmotizado con tartar de salazones de Alicante, cebolla encurtida, rúcula y toque de almendra Marcona
2. Ensalada de cogollos con jamón ibérico, crema de idiazábal y pico de gallo
3. Ensalada de mango, bacon, queso de cabra, nueces y vinagreta de mostaza dulce

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
9. Sorbete Gin Strawberry (Puerto de Indias)

#PLATOPRINCIPAL



04

PLATO PRINCIPAL



PLATO PRINCIPAL (CARNES)

1. Carrillera ibérica con salsa de frutos del bosque, puré de calabaza y crujiente violeta
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
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 simia
6. Secreto ibérico confitado sobre hojaldre con ragú de setas y salsa de monastrell
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
9. Timbal de paletilla de cordero confitada al romero y cuscús de pasas
10. Carrillera de buey sobre 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 (+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
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. 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
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

#POSTRE

05

POSTRES



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 caliete, 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. Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla
8. Mousse de yogur en vaso con chocolate blanco, mango y teja de quicos
9. Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera
10. Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque
11. Rojo pasión: bizcocho red velvet con mousse de queso, helado de granadina y pétalos
12. Selva negra en vaso con cremoso de chocolate, bizcocho de cacao y mousse de nata
13. Tiramisú “YA”: cúpula de chocolate bañada en café sobre crema de mascarpone y bizcocho (+1,00€)
14. Torrija caramelizada con brioche craquelín, acompañada de helado de baileys y salsa de turrón (1,00€)
15. 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

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 ¡!

BEBIDAS INCLUIDAS

Bebidas de primeras marcas

MOJITOS PREPARADOS

Cervezas, refrescos

WHISKY

White Label

RON

Brugal Añejo

Santa Teresa

GINEBRAS

Beefeater

Larios 12

Larios Rose

Tanqueray 0%

!!!CONVIERTE TU BARRA
LIBRE EN PREMIUM!!!

→ Añadiendo la ginebra
MARTIN MILLER'S por tan
sólo 1,50€ por comensal para
toda tu barra libre.

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

... Y CHUPICORNER

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

NOVEDAD 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 Ibarra libre

Todo lo que necesitas para completar tu evento...

Puedes completar tu evento con servicios como: transporte de invitados en autobús, montajes especiales de iluminación, fotomatón, hora loca, coctelería, actuaciones musicales, y mucho más... ¡Pregúntanos!

Además, con nuestros packs de decoración para ceremonias civiles, no tendrás que preocuparte por nada. Nuestros colaboradores se encargarán 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.

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 nuestro personal de confianza.

