BODA CATERING

2024

ya
CATERING

www.cateringya.com

¡HOLA PAREJA!

Este es el comienzo de una etapa llena de momentos mágicos y sobre todo de muchas ilusiones.
En Catering Ya contamos con más de 40 años de experiencia celebrando lo que más nos gusta, vuestro amor... pero ahora lo más importante es hablar de vuestro gran día. Estamos encantados de acompañaros en este proceso.

¿Empezamos?

NUEVOS MONTAJES

Para que vuestro gran día sea simplemente perfecto, nuestro nuevos menús de BODA 2024 incluyen:

- ✓ Silla Tiffany de madera natural
- ✓ Mobililiario de madera para el cocktail
- ✓ Mantelería de tela a elegir en tres opciones (mantel y servilleta blanca / mantel floral y servilleta tela de saco / mantel de tela de saco y servilleta saco)
- ✓ 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 básico
- ✓ Números de mesa en madera
- ✓ Mesas, vajilla y cubertería

BODA CATERING

EL MENÚ INCLUYE:

- **Montaje especial con mobiliario 2024.**
- **Prueba de menú para 6 personas** en bodas de más de 120 invitados. Si el número de invitados está comprendido entre 60 y 120 invitados se incluye para 2 personas. La prueba de menú se realizará con la suficiente antelación según el calendario establecido por Catering Ya.
- **Adaptación y/o elaboración de menús especiales para alérgicos, veganos, celíacos.**
- **Maitre del evento.**
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros).
- Transporte de nuestros equipos en un radio de 40 km desde nuestra cocina central situada en Aspe. (Otras distancias, consultar).

EL MENÚ NO INCLUYE:

- Alquiler de finca / espacio para celebrar el evento. El espacio es aportado por el cliente, reuniendo las condiciones mínimas que establece el contrato del evento (potencia eléctrica, espacio para cocina, etc).

- **Barra libre: 3,60€/ hora por invitado adulto**, de combinados de bebidas de primeras marcas, gintonics preparados y mojitos. Consultar condiciones, packs de fiesta, servicios adicionales en la **página nº 35**.

- **Equipo de música con DJ o sonorización** (consultar packs sonorización en **página nº 38** de este dossier.
- Doncella para limpieza de los baños por 180€. (Contratación obligatoria a partir de 100 invitados.)

- 10% de IVA.

CONDICIONES DE PAGO

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

MÍNIMO DE COMENSALES: El número mínimo de comensales adultos para contratar este menú son 60. Para otras cantidades, consultar.

Bienvenidos al menú de vuestra boda

www.cateringya.com

PERSONALIZA TU MENÚ

¿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, entradas 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 los 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, vermouts y cervezas en cubos de zinc con hielo

Mojito de frutos rojos "frizzante" NEW
Brandada de bacalao sobre crujiente panipuri NEW
Mini coca de pulpo gratinada
Cucurucho de cazón en adobo asiático NEW
Tornado crujiente de langostinos con mahonesa de chili dulce
Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco
Gyoza de pato crujiente con salsa pekin NEW

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… (elige entre entradas centrales o individual)

ENTRADAS CENTRALES (3)
Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja NEW
Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet NEW
Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal

o

ENTRADA INDIVIDUAL (1)
Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores

Sorbete mediterráneo (fresa, limón y naranja)

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

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red Velvet o Carrot cake

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

7 Platos cocktail
1 Estación temática
3 Entradas centrales
o
1 entrada individual
Sorbete
Plato Principal
Postre
Tarta Nupcial
Bebidas

81,50€

MENÚ I

Estos precios son válidos para eventos celebrados entre el 01/01/24 y el 31/12/24.

Para empezar...

COCKTAIL

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

Ceviche de langostinos y pulpo sobre tosta de maíz NEW
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas NEW
Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal
Crujiente de langostino con salsa ponzu
Micro hamburguesa de pollo trufada con cheddar fundido NEW
“Okomomiyaki" (tortilla japonesa) con mahonesa de soja NEW

ESTACIONES TEMÁTICAS
Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo + 150€)
Mesa fresca: hummus y guacamole con crudités, mojito de frutos rojos, salmorejo, salpicón, quinoa con verduritas y mini ensalada césar con pollo NEW
Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa

En mesa… (elige entre entradas centrales o individual)

ENTRADAS CENTRALES (3)

Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz NEW
Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica NEW
Canelón de bogavante con pasta wanton y suquet de mariscos

o

ENTRADA INDIVIDUAL (1)
Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja NEW

Sorbete de fresa y albahaca NEW

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 NEW

POSTRE
Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla NEW

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red Velvet o Carrot cake

BEBIDAS (Consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones. Cava. En bodas de verano, café y limón granizado.

6 Platos cocktail
3 Estación temática
3 Entradas centrales
o
1 entrada individual
Sorbete
Plato Principal
Postre
Tarta Nupcial
Bebidas

86,50€

MENÚ I

Estos precios son válidos para eventos celebrados entre el 01/01/24 y el 31/12/24.

Para empezar...

COCKTAIL

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

Panipuri relleno de cremoso de salmón con sus huevas NEW
Cola de gambon con su suquet
California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo
Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente NEW
Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

ESTACIONES TEMÁTICAS
Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo, tostadas..)
Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo + 150€)
Mesa andaluza

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES
Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz NEW
Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco NEW
Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto
Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita

Sorbete de fresa y albahaca NEW

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 NEW

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

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red Velvet o Carrot cake

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

5 Platos cocktail
3 Estaciones temáticas
4 Entradas centrales
Sorbete
Plato Principal
Postre
Tarta Nupcial
Bebidas

88,90€

MENÚ 2

Estos precios son válidos para eventos celebrados entre el 01/01/24 y el 31/12/24.

Para empezar...

COCKTAIL

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

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Coca alicantina de mollitas con tartar de salmón ahumado y chutney de tomate NEW
Tornado crujiente de langostinos con mahonesa de chili dulce
Gyoza de pato crujiente con salsa pekin
Mollete de solomillo con parmesano y cremoso de setas NEW
Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki

ESTACIONES TEMÁTICAS
Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas
Marineras, marinero y matrimonio
Platito de arroz: Arroz a banda y arroz de secreto con setas

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES
Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají NEW
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas

ENTRADA INDIVIDUAL
Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco NEW

Sorbete de mojito

PLATO PRINCIPAL
Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji
o
Lubina con dados verdes de patata, salsa de tinta y muselina oriental NEW

POSTRE
Lemon pie en vaso con galleta lotus y merengue suflé

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red Velvet o Carrot cake

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

6 Platos cocktail
3 Estaciones temáticas
2 Entradas centrales
1 Entrada individual
Sorbete
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

91,50€

MENÚ 3

Estos precios son válidos para eventos celebrados entre el 01/01/24 y el 31/12/24.

Para empezar...

COCKTAIL

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

Tartar de atún con chutney sobre totopos NEW
Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Brocheta de pollo con salsa vietnamita
Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
Cola de gambón con su suquet

ESTACIONES TEMÁTICAS
Embutidos alicantinos
Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo + 150€)
Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa

En mesa...

ENTRADAS INIDIVUALES
Gazpacho de tomate rosa y fresa con tartar de bacalao y langostino NEW
Arroz meloso marinero con gamba roja

Sorbete de mango

PLATO PRINCIPAL
Timbal de paletilla de cordero confitada al romero y cuscús de pasas

O

Rape mediterráneo con suquet de langostinos y almejas

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

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red Velvet o Carrot cake

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

5 Platos cocktail
3 Estaciones temáticas
2 Entradas individuales
Sorbete
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

91,50€

MENÚ 4

Estos precios son válidos para eventos celebrados entre el 01/01/24 y el 31/12/24.

Para empezar...

COCKTAIL

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

Chupito de gazpacho andaluz con mozarella al pesto NEW
Tosta con milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa NEW
Corte de nori con ensaladilla de ahumados
Cola de gambón con su suquet NEW
Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo
Pepito de atún con mantequilla trufada NEW

ESTACIONES TEMÁTICAS
Embutidos alicantinos
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...

ENTRADAS INIDIVUALES
Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco NEW
Zamburiñas gratinadas con mayonesa de lima (2 unidades)

Sorbete de frutas de la pasión

PLATO PRINCIPAL
Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas silvestres NEW
o
Merluza sobre crema de boletus con brocheta de gamba aliñada

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

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red Velvet o Carrot cake

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

6 Platos cocktail
4 Estaciones temáticas
2 Entradas individuales
Sorbete
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

94,50€

MENÚ 5

Estos precios son válidos para eventos celebrados entre el 01/01/24 y el 31/12/24.

Para empezar...

COCKTAIL

Vinos, refrescos, vermouts 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 NEW
Mini coca de pulpo gratinada
Mini bao de meloso ibérico con toque oriental
Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala

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

En mesa...

ENTRADA INIDIVUAL
Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco

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

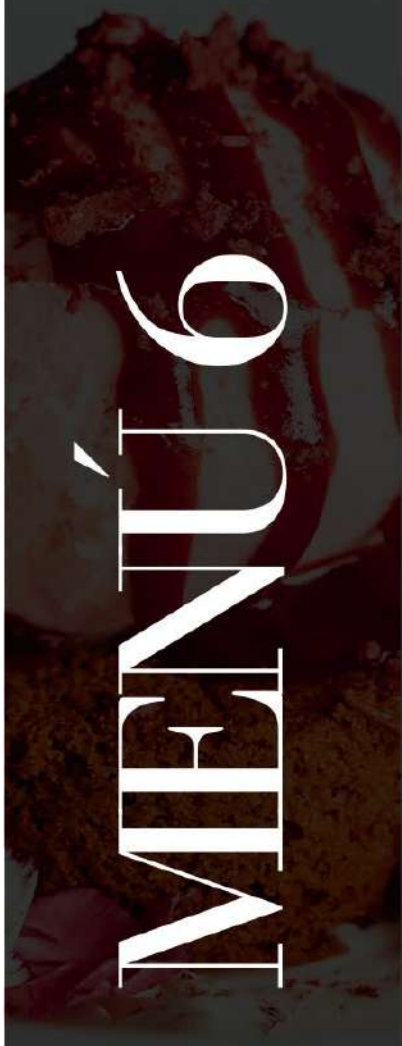
POSTRE
Rojo pasión: bizcocho red velvet con mousse de queso, helado de granadina y pétalos

Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red Velvet o Carrot cake

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

6 Platos cocktail
5 Estaciones temáticas
1 Entrada individual
Sorbete
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial
Bebidas

95,50€



Estos precios son válidos para eventos celebrados entre el 01/01/24 y el 31/12/24.

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS...

ENTRADAS INDIVIDUALES
Patatas
Aceitunas rellenas
Jamón y queso
Nuggets de pollo

PLATO PRINCIPAL
Hamburguesa con patatas fritas

POSTRE
Vasito de mousse de chocolate

BEBIDAS
Refrescos y agua mineral durante todo el evento

Entradas individuales
Plato Principal
Postre
Bebidas

34,90€

MENÚ INFANTIL

Estos precios son válidos para eventos celebrados entre el 01/01/24 y el 31/12/24.

MENÚS ESPECIALES

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

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

Cada invitado para el cual hayáis solicitado un menú especial o adaptado tendrá una **atención individualizada por parte de nuestro equipo de sala y cocina**, además de una minuta personalizada y dispondrá de todas las garantías sanitarias.
Los menús especiales o adaptados podrían contener trazas de alérgenos, ya que no podemos garantizar la inexistencia de la contaminación cruzada, producida por la naturaleza de los procesos de elaboración de la cocina central o en exteriores.
Catering YA no se hace responsable de cualquier daño o perjuicio que pueda causar en esta materia.

MENÚ SIN GLUTEN

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

MENÚ STAFF

Igual que el menú elegido sin cocktail ni barra libre (60€)

MENÚ VEGANO

Cocktail

Vasito de hummus de garbanzo con crudités NEW

Cucharita de alga wakame con picadito de setas silvestres

Bocadito crujiente de falafel NEW

Gyoza de verduras con teriyaki NEW

Micro hamburguesa vegetal

Mini coca salada de mollitas con juliana de escalibada

Entradas individuales

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

Tabulé de quinoa y salsa romesco

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

Sorbete igual que el menú de boda

Plato principal

Milhojas de berenjena rellena de falsa boloñesa

Postre

Brownie vegano con salsa de chocolate caliente y crispis

MENÚ SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA

Cocktail

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

Entradas individuales

Tartar de salmón ahumado, aguacate, mango, papaya y flores
Mini musaka de bacon con cebollita confitado y salsa piquillo

Sorbete igual que el menú de boda

Plato principal

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

Postre

Nube de chocolate

MENÚ ESPECIALES

*Menú vegano /

Menú vegano sin lactosa /

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

para el resto de invitados.

MESAS DE RECEPCIÓN Y ESPECIALES

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

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

Mesa de copa de cava: 1.70€/Invitado

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

Mesa de vermut
Dispensadores con tres vermuts, con fuet y aceitunas.. 2.10€/Invitado

RESOPÓN

Resopón salado: 5€/INVITADO
Tortilla de patata a taquitos
Surtido de mini pizzas variadas: carbonara, prosciutto Y mozarrella con espinacas
Mini barqueta de ensaladilla
Mini catalana: pan focaccia relleno de ralladito de tomate y jamón
Mini pan focaccia con cebollita caramelizada, york y queso manchego

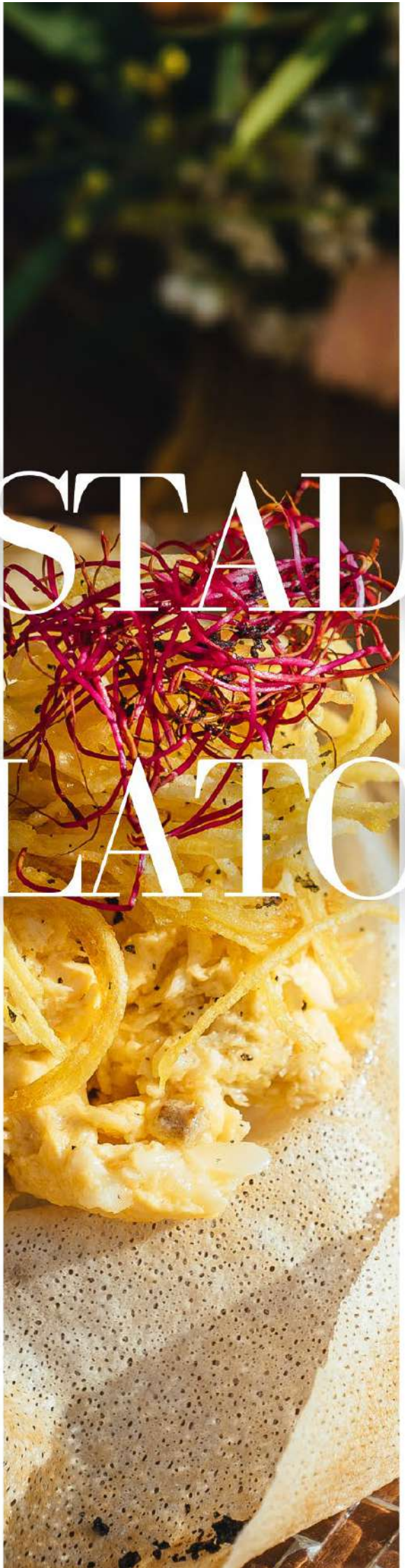
Resopón Dulce y salado: 5.50€/INVITADO
Surtido de mini pizzas variadas: carbonara, prosciutto y mozarrella con espinacas
Mini barqueta de ensaladilla
Mini catalana: pan focaccia relleno de ralladito de tomate y jamón
Mini pan focaccia con cebollita caramelizada, york y queso manchego
Taquitos de tortilla
Chupitos dulces variados de 2 clases

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

- **Hamburguesas y perritos:** 7€/INVITADO
- **Montaditos calientes "clásicos"** 7€/INVITADO
- **Candy bar de gofres y creps**: 6€/INVITADO
Gofres, creps, con sus toopings a elegir (dulce de leche, chocolate, nata, galleta lotus, oréo,crispis de chocolate)
- **Tazas de caldo con pelota**: 4€/INVITADO

Nota: Si deseáis contratar el resopón deberá ser para al menos el 70% de los invitados en caso de bodas en horario de cena, y para al menos el 90% de los invitados en bodas de mediodía

LISTADO PLATOS



Nuevos sabores
Nuevas presentaciones,
Nuevas texturas,
Nuevas experiencias.

ya
·CATERING·

#COCKTAIL

01

ya
CATERING

COCKTAIL

COCKTAIL FRIOS

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

COCKTAIL CALIENTES

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

#ESTACIONESTEMATICAS

02

ESTACIONES TEMÁTICAS

ESTACIONES TEMÁTICAS FRIAS

1. Ahumados al momento: daditos de salmón y atún con aroma de naranjo
2. Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo y tostadas..)
3. Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo +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: hummus y guacamole con crudités, mojito de frutos rojos, salmorejo, salpicón, quinoa con verduritas y mini ensalada césar con pollo. NEW
6. Jamón ibérico de bellota al corte (con palitos de pan y mini panecillos)(+2,00€) (supl. de corte en directo +150€)
7. Sushi: 5 tipos de makis y 2 tipos de niguiris con salsa de soja y wasabi (+1,00€)
8. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases (+1,00€)
9. Marineras, marinero y matrimonio
10. Poke de arroz con sus toppings (atún, salmón, edamame, mango, aguacate, pepino, rabanitos, alga nori, sésamo, salsa de soja, wasabi y jengibre encurtido. NEW

ESTACIONES TEMÁTICAS

ESTACIONES TEMÁTICAS CALIENTES

1. Burguer: Mini burguer americana y mini burguer 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€)

#ENTRADASENMESA

03

ENTRADAS CENTRALES

ENTRADAS CENTRALES FRÍAS

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

ENTRADAS CENTRALES CALIENTES

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

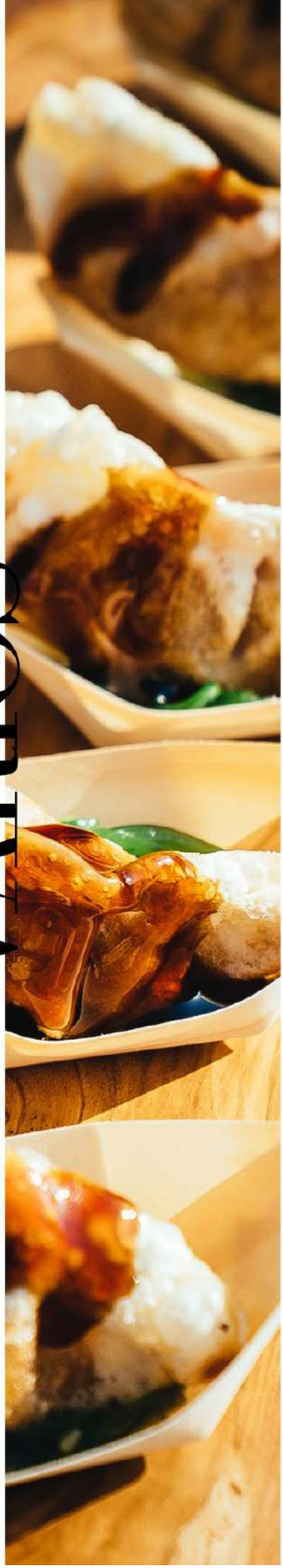
La magia se
encuentra en los
pequeños detalles
www.cateringya.com

ENTRADAS INDIVIDUALES

ENTRADAS INDIVIDUALES

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

VARIOS



ENSALADAS INDIVIDUALES

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

MARISCOS

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

SORBETES

1. Sorbete de agua de Valencia
2. Sorbete de frutas de la pasión
3. Sorbete de limón al cava
4. Sorbete de mandarina
5. Sorbete de mojito
6. Sorbete de mango
7. Sorbete mediterráneo (fresa, limón y naranja)
8. Sorbete de fresa y albahaca NEW
9. Sorbete Gin Straweberry (Puerto de Indias) NEW

#PLATOPRINCIPAL

04

ya CATERING

PLATO PRINCIPAL

PLATO PRINCIPAL (CARNES)

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

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

PLATO PRINCIPAL (PESCADOS)

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

#POSTRE

05

ya
CATERING

POSTRES

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

BODEGA Y BEBIDAS

www.cateringya.com

BEBIDAS

REFRESCOS Y CERVEZA

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

VERMOUTH

Miró rojo / blanco
Olave rojo /blanco

VINO TINTO (elegir una opción)

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

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

VINO BLANCO (elegir una opción)

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

Oso hormiguero, Verdejo 100% D.O. Rueda

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

Consúltanos por otros vinos si lo deseas.

#BARRALIBRE24

03

ya
CATERING

BARRA LIBRE

BEBIDAS INCLUIDAS

Bebidas de primeras marcas

MOJITOS PREPARADOS

Cervezas, refrescos

WHISKY
White Label
Ballantines

RON
Brugal Añejo
Havana añejo 5 Años

GINEBRAS
Beefeater
Larios Rose
Seagram´s
Seagram 0%

VODKAS
Absolut

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

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

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

... Y CHUPICORNER

NOVEDADES PARA TU BARRA LIBRE

CHUPICORNER

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

Incluido en nuestra barra libre.

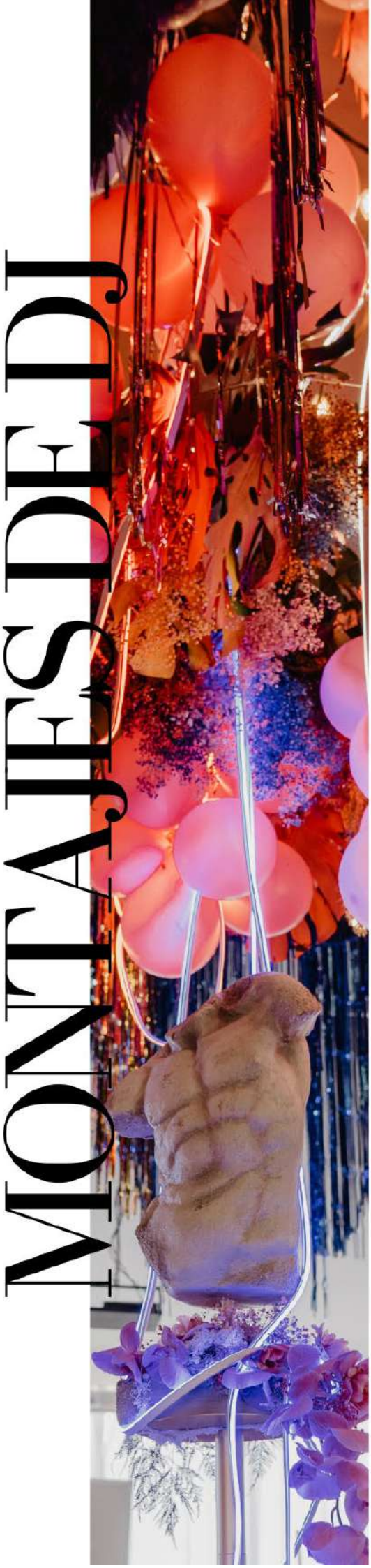
COCTELERÍA PROFESIONAL EN DIRECTO

¿Quieres añadir un toque de elegancia y sofisticación a tu boda?
Con nuestro servicio de coctelería en directo la barra libre de tu boda será mucho más divertida.
Servicios incluidos:

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

Precio: (300€ + 3€ /Invitado adulto)

#WEDDINGFEST



MONTAJES DE DJ Y SONORIZACIONES ESPECIALES

BASIC
Servicio de Equipo de música y DJ profesional durante 6h.
Sonorización de las zonas de cocktail, y banquete.
Sonorización especial de la barra libre

- Cabina Neon
- 2 Totem retroiluminados
- 4 Cabezas móviles

Precio: 590€

PREMIUM
Servicio de Equipo de música y DJ profesional durante 6h.
Sonorización de las zonas de cocktail, y banquete.
Sonorización especial de la barra libre

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

Precio: 750€

LUXURY
Servicio de Equipo de música y DJ profesional durante 6h.
Sonorización de las zonas de cocktail, y banquete.
Sonorización especial de la barra libre:

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

Precio: 990€

Precio hora extra 50€/h
Sonorización Ceremonia: 150€

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

WEDDING FEST EXPERIENCE

WEDDING FEST

PACK FEST BASIC

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

Precio: 400€ (2h de servicio)

PACK FEST CRAZY

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

Precio: 850€ (2h de servicio)

PACK FEST SUPER CRAZY

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

Precio: 1.450€ (2h de servicio)

*El lanzamiento de confeti podrá realizarse en aquellas fincas donde esté permitido

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

WEDDING FEST EXPERIENCE

COMPLETA TU WEDDINGFEST

360° EXPERIENCE

Photocall interactivo con un sinfín de elementos incluidos:

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

Precio: 400€ (2h de servicio)

GLITTER BAR

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

Precio: 400€ (3h de servicio)

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

#CEREMONIAS

Packs Ceremonia 2024

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

PACKS SEATING PLAN PLUS

Desde elegantes marcos dorados hasta rústicas pizarras personalizadas, cada detalle ha sido pensado para sorprender y emocionar a tus invitados desde el momento en que llegan al lugar de la ceremonia.
No pierdas la oportunidad de sorprender a tus seres queridos con un diseño único y personalizado con nuestros Packs Seating Plan Plus a través de nuestras floristerías de confianza. (Precios desde 50€)

MAESTR@S DE CEREMONIAS

Contar con un maestro/a de ceremonia de confianza es esencial para hacer realidad tus sueños y emociones. Nuestros colaboradores cuentan con amplia experiencia en el sector y te acompañarán en cada paso del camino. Desde el inicio de la planificación, hasta el momento del gran día.
Si lo necesitas te pondremos en contacto con los mejores. (Precios desde 350€)

ya
·CATERING·
966 446 555
692 623 568
www.cateringya.com