
www.cateringya.com

A bride in a white dress is shown from the back, holding a large bouquet of sunflowers and purple flowers. The background is a solid, light brown color.

**BODA
VEGANA
VEGETARIANA**

2024

¡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

ya
· CATERING ·

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 VEGANA/VEGETARIANA

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).

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.)
- **Transporte de nuestros equipos.**
- **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

***NOTA:** los precios de este dossier están calculados para un **mínimo de 120 comensales adultos**. Para otras cantidades, consultar suplementos.





*Bienvenidos al menú
de nuestra 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

Chupito de gazpacho de frambuesa (Vegano)

Mini quiche lorraine a los 3 quesos (Vegetariano)

Vasito de guacamole mexicano con topopos de maiz (Vegano)

Mini quesadilla de sobrasada vegana, queso ahumado y miel de caña (vegetarinao)

Mini bruschettas vegetales (Vegano)

Vasito de risotto de ceps trufado (vegetariano)

ESTACIONES TEMÁTICAS

Poke bar: Mini boles de arroz, complementalos a tu gusto con aguacate, maiz, remolacha, rábano, mango, edamames, wakame y alga nori (Vegano, con opción vegetariano)

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES (3)

Tartar de aguacate, mango, papaya, tomate y tofu con vinagreta de mango y flores (Vegano)

Causa limeña completa (Vegetariano)

Flor de alcachofa con picada de almendras, tomate seco y aceite trufado (vegano)

Sorbete de frutas de la pasión

PLATO PRINCIPAL

Lasaña vegetal con falsa boloñesa y crema de patata trufada (Vegano)

POSTRE

Vasito de tiramisú (Vegano)

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

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
1 Sorbete
Plato Principal
Postre

85,50€

MENTÚ

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

Mini focaccia margarita con tartar de tomates secos y perla de mozzarella (Vegetariano)

California roll : uramaki de crema de aguacate, pepino, zanahoria y mango son salsa de soja (Vegano)

Mini cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchee y emulsión de ajo (vegetariano)

Pinchos de tofu satay (Vegano)

Micro hamburguesa con cebolla caramelizada (Vegano)

ESTACIONES TEMÁTICAS

Mesa de 8 tipos de quesos variados, acompañados de mermeladas, tostaditas y pan de sabores (Vegetariano)

Tacos al pastor 100% vegano (Tortillas de trigo con salteado de tiras shawarma, piña, guacamole y pico de gallo con cilantro (Vegano con opción vegetariano)

Mini quesadillas de sobrasada vegana con miel de caña (Vegano)

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Timbal de salteado de quinoa con sus verduritas, salsa romesco y pétalos crujientes de kale (Vegano)

Milhojas de provolone, calabacín, tomate y berenjena con salsa pesto (Vegetariano)

Espárragos a la plancha con tomates confitados al estilo pomodoro y crujientes de alcaparra (Vegano)

Sorbete de mojito

PLATO PRINCIPAL

Arroz con verduras de temporada (Vegano)

POSTRE

"Amor al chocolate" : brownie vegano con salsa de chocolate y helado de chocolate (Vegano)

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

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
Sorbete
Plato Principal Postre
Tarta nupcial

90,50€

MENU 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

Tosta crujiente con hummus de remolacha y crudités zanahoria (Vegano)

Mini ensalada capresse con aove, escamas de sal y alcaparras crujientes (Vegetariano)

Mini pan bao con pulled veggie al estilo asiático, toque de cilantro y petalos crujientes de cebolla (Vegano)

Gyoza vegetal (vegano)

Vasito de risotto de ceps trufado (Vegetariano)

ESTACIONES TEMÁTICAS

- Mesa de fresca compuesta de: (Vegano con opción de vegetariano)
- Ensalada de tomate, pepino, frutos secos, rábanos, maiz y vinagreta de mostaza
- Ensalada César completa
- Baba Ganoush (hummus de berenjena) con crudités varios
- Sopa de elón
- Gazpacho de sandí
- Ensalada fria de cous cous

- Mesa de mini hamburguesas veganas (Vegano con opción de vegetariano)
- Huevitos de codorniz sobre rebanada de pan con sobrasada vegana (Vegetariano)

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Ensalada de mango, pico de gallo, aguacate, quinoa y vinagreta de mostaza dulce (Vegano)

Timbal de calabacín relleno con verduritas gratinado con mozzarella (Vegetariano)

Flor de alcachofa con picada de almendras, tomate seco y aceite trufado (Vegano)

Sorbete de Mandarina

PLATO PRINCIPAL

Pasta rellena tipo ravioli grande (Vegano)

POSTRE

Nuestra tarta de queso con oreo, dulce de leche y helado de frutos rojos (Vegetariano)

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

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
4 Entradas centrales
Sorbete
Plato Principal Postre
Tarta nupcial Bebidas

92,90€

3
MENÚ

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

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS...

Consultar

Entradas individuales
Plato Principal
Postre
Bebidas

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 y/o SIN LACTOSA

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 o sustituciones de platos necesarias.

MENÚ STAFF

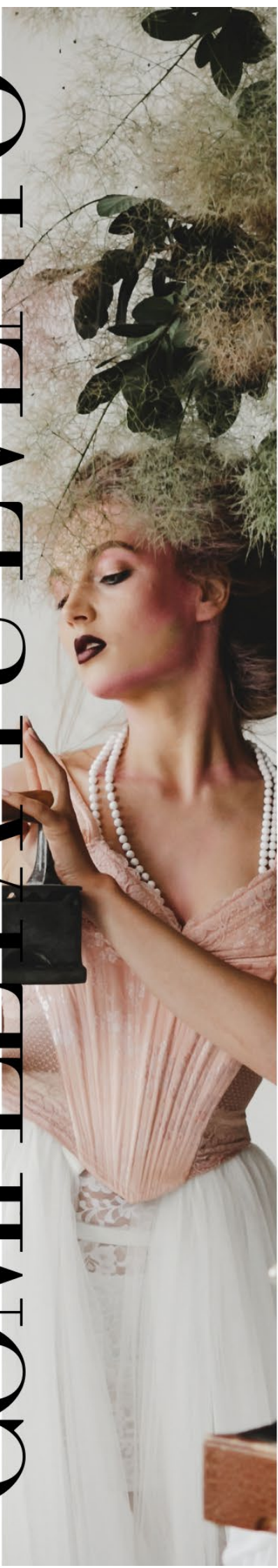
Igual que el menú elegido sin cocktail ni barra libre (**Precio consultar**)

MENÚS ESPECIALES

*Menú vegano /

Menú vegano sin lactosa /
menú adaptado a alérgico /
intolerante personalizado
tendrán mismo precio que
menú elegido
para el resto de invitados.

COMPLETA TU EVENTO



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 vermut, con fuet y aceitunas. 2.10€/Invitado

RESOPÓN AMERICANO

7€ POR INVITADO

- Hamburguesas y Frankfurt vegano/ vegetariano : complétala a tu gusto con:
- Tomate natural
- Hummus de garbanzo
- Mezclum
- Cebolla caramelizada
- Kétchup y mostaza
- Cebolla crujiente
- Queso
- Mayonesa
- guacamole
- Chips vegetales en cucurucho

RESOPÓN MEXICANO

5,50€ POR INVITADO

- Mesa Mexicana de tacos al pastor veganos compuestos de:
``carne`` vegana compuesta de soja texturizada
acompañala a tu gusto con:
- ❖ cebolla roja con toque de cilantro
- ❖ piña a daditos
- ❖ mayonesa de chipotle
- ❖ guacamole
- ❖ jalapeños encurtidos
- ❖ chili
- ❖ pico de gallo
- ❖ lima
- Nachos con guacamole casero

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



ya
· CATERING ·

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

COCKTAIL

COCKTAIL FRIOS

1. Chupito de gazpacho de frambuesa VEGANO
2. Tosta crujiente con hummus de remolacha y crudités zanahoria VEGANO
3. Mini focaccia margarita con tartar de tomates secos y perla de mozzarella VEGETARIANO
4. Mini quiche lorraine a los 3 quesos VEGETARIANO
5. Mini ensalada capresse con aove y escamas de sal y alcaparras crujientes VEGETARIANO
6. California roll: uramaki de crema de aguacate, pepino, zanahoria y mango con su salsa de soja VEGANO
7. Vasito de guacamole mexicano con topopos de maíz VEGANO



COCKTAIL

COCKTAIL CALIENTES

1. Mini quisadilla de sobrasada vegana , queso ahumado y miel de caña **VEGETARIANO**
2. Mini Pan bao con pulled veggie al estilo asiático, toque de cilantro y pétalos crujientes de cebolla **VEGANO**
3. Mini cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchee y emulsion de ajo **VEGETARIANO**
4. Mini Bruschettas vegetales **VEGANO**
5. Brochetas de gnocchi con salsa de chilli dulce **VEGANO**
6. Pinchos de Tofu Satay **VEGANO**
7. Gyoza vegetal **VEGANO**
8. Crujiente de calabaza y cúrcuma **VEGANO**
9. Micro hamburguesa con cebolla caramelizada **VEGANO**
10. Taco mexicano con falsa boloñesa al cajun, guacamole, crema ácida, con chupito de tequila **VEGETARIANO**
11. Micro mollete de tortilla de patata con emulsión de pimiento de piquillo , cebolla carameliza y queso brie **VEGETARIANO**
12. Vasito de risotto de ceps trufado **VEGETARIANO**

ESTACIONES TEMÁTICAS



ESTACIONES TEMÁTICAS FRIAS

1. Mesa fresca compuesta de: **VEGANO CON OPCION DE VEGETARIANO**
 - ✓ ensalada de tomate, pepino, frutos secos, rabanos, maiz y vinagreta de mostaza
 - ✓ Ensalada cesar completa
 - ✓ Baba Ghanoush(hummus de berenjena) con crudités varios
 - ✓ Sopa de melón
 - ✓ Gazpacho de sandía
 - ✓ Ensalada fría de cous cous
2. POKE BAR : mini boles de arroz complementalos a tu gusto con aguacate, maíz, remolacha, rabano, mango, edamames, wakame y alga nori. **VEGANO CON OPCION DE VEGETARIANO**
3. Mesa de 8 tipos de quesos variados acompañados de mermeladas tostaditas y pan de sabores **VEGETARIANO**

ESTACIONES TEMÁTICAS



ESTACIONES TEMÁTICAS CALIENTES

1. “Tacos al pastor 100% vegano” tortillas de trigo con salteado de Tiras shawarma, piña, guacamole y pico de gallo con cilantro. **VEGANO CON OPCION DE VEGETARIANO**
2. Mesa de cucurucho de verduras en tempura delante de los invitados acompañado con salsa romescu **VEGANO**
3. Mesa de mini hamburguesas veganas **VEGANO CON OPCION DE VEGETARIANO**
4. Huevitos de codorniz sobre rebanada de pan con sobrasada vegana **VEGETARIANO**
5. Mini quesadillas de sobrasada vegana con miel de caña **VEGANO**

ENTRADAS CENTRALES



ENTRADAS CENTRALES FRÍAS

1. 1. Tartar de aguacate, mango, papaya, tomate, y tofu con vinagreta de mango y flores **VEGANO**
2. 2. Timbal de salteado de quinoa con sus verduras , salsa romesco y petalos crujientes de Kale **VEGANO**
3. 3. Ensalada de mango, pico de gallo, aguacate, quinoa y vinagreta de mostaza dulce **VEGANO**.
4. Causa limeña completa **VEGETARIANO**

ENTRADAS CENTRALES CALIENTES

1. Flor de alcachofa con picada de almendras , tomate seco y aceite trufado **VEGANO**
2. Milhojas de provolone, calabacín , tomate y berenjena con salsa pesto **VEGETARIANO**
3. Timbal de calabacín relleno con verduras gratinado con mozzarella **VEGETARIANO**
4. Espárragos a la plancha con tomates confitados al estilo pomodoro y crujientes de alcaparra **VEGANO**

VARIOS



SORBETES

1. Sorbete de agua de Valencia
2. Sorbete de frutas de la pasión
3. Sorbete de mandarina
4. Sorbete de mojito
5. Sorbete de mango NEW
6. Sorbete mediterráneo (fresa, limón y naranja)

PLATO PRINCIPAL



PLATO PRINCIPAL

1. Lasaña vegetal con falsa boloñesa y crema de patata trufada VEGANO
 2. Seitan a la plancha con patatas confitadas y toque de tomillo VEGANO
 3. Arroz con verduras de temporada VEGANO
 4. Gnocchis de patata con crema de hongos, trompetas de la muerte y huevo trufado a baja temperatura.VEGETARIANO
 5. Pasta rellena tipo ravioli grande vegano/vegeteriano
-
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



POSTRES

1. Amor al chocolate: Brownie vegano con salsa de chocolate y helado de chocolate **VEGANO**
2. Vasito de tiramisú vegano **VEGANO**
3. Nuestra tarta de queso con oreo, dulce de leche y helado de frutos rojos **VEGETARIANO**
4. Tarta de manzana asada con crema pastelera de vainilla, hojaldre caramelizado y mousse de mascarpone **VEGETARIANO**
5. Láctic: espuma de cuajada con helado de leche, coulis de frutos rojos y nube de azúcar **VEGETARIANO**



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 añadidas.*

Consúltanos por otros vinos si lo deseas.

#BARRALIBRE24

ya
CATERING

it has always you

03

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

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.*



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.*

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€)

A wedding couple is the central focus of the image. The groom, on the left, is wearing a dark grey suit, a white shirt, and a dark bow tie. The bride, on the right, is wearing a white, off-the-shoulder, floor-length gown with a large, flowing train. They are standing in a black metal gazebo that is heavily decorated with green vines and leaves. The background is a dense wall of green foliage. The overall lighting is soft and romantic, typical of a wedding photo.

ya

· CATERING ·

966 446 555

692 623 568

www.cateringya.com