

**BODA**  
**Vegana-vegetariana**  
**cocktail**  
2024



**ya**  
· CATERING ·

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

**ya**  
· CATERING ·

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

- ✓ Mobiliario de madera para el cocktail
- ✓ Arreglos florales en las mesas (varios modelos a elegir según la flor de temporada)
- ✓ Minutas personalizadas
- ✓ Seating básico
- ✓ Vajilla y cubertería

## BODA COCKTAIL

### 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).
- Se estima que la duración del siguiente menú es de 30 minutos para la copa de espera y entre 1h:30 minutos y 2 horas el servicio de cocktail. Superado este tiempo, se aplicará un suplemento por comensal y hora tarificado por minutos.

### 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 21.
- Equipo de música con DJ o sonorización (consultar packs sonorización en página nº 24 de este dossier).
- Doncella para limpieza de los baños por 180€.(Contratación obligatoria a partir de 100 invitados.)
- No incluye mesas bajas ni sillas.
- 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 son 60. Para otras cantidades, consultar.





*Bienvenidos al menú  
de nuestra boda*

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

# PERSONALIZA TU MENÚ

## ¿Cómo personalizar el menú de vuestra boda?

- 1** **Seleccionad la estructura de menú**
- 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!**

## Copa de espera...

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

## Cocktail ...

### ESTACIÓN TEMÁTICA

Poke bar: Mini boles de arroz

Compléméntalos a tu gusto con aguacate, maíz, remolacha, rábano, mango, edamames, wakame y alga nori (Vegano con opción vegetariano)

### PLATOS DE COCKTAIL FRÍOS

Chupito de gazpacho de frambuesa (Vegano)

Mini quiche lorraine a los 3 quesos (Vegetariano)

California roll: uramaki de crema de aguacate, pepio, zanahoria y mango con su salsa de soja (Vegano)

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

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

### PLATOS DE COCKTAIL CALIENTES

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

Mini cucurucho de patatas bravas con salsa kmchee y emulsión de ajo (Vegetariano)

Mini bruschettas vegetales (Vegano)

Gyoza vegetal (Vegano)

Vasito de risotto de ceps trufado (Vegetariano)

Micro mollete de tortilla de patata con emulsión de pimiento de piquillo, cebolla caramelizada y queso brie (Vegetariano)

### POSTRES

Vasito de brownie con chocolate caliente

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

### 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

Copa de espera  
1 estación temática  
5 fríos  
6 calientes  
2 postres  
bebidas

59,90€

MENU

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

## Copa de espera...

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

## Cocktail ...

### ESTACIÓN TEMÁTICA

Poke bar: Mini boles de arroz

Compléméntalos a tu gusto con aguacate, maíz, remolacha, rábano, mango, edamames, wakame y alga nori (Vegano con opción vegetariano)

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

### PLATOS DE COCKTAIL FRÍOS

Mini quiche lorraine a los 3 quesos VEGETARIANO

Mini ensalada capresse con aove y escamas de sal y alcaparras crujientes VEGETARIANO

California roll: uramaki de crema de aguacate, pepino, zanahoria y mango con su salsa de soja VEGANO

Vasito de guacamole mexicano con topopos de maíz VEGANO

### PLATOS DE COCKTAIL CALIENTES

Pinchos de tofu satay (Vegano)

Mini pan bao con pulled veggie al estilo asiático, toque de cilantro y pétalos crujientes de cebolla VEGANO

Brocheta de gnocchi con salsa de chilli dulce VEGANO

Gyoza vegetal VEGANO

Micro hamburguesa con cebolla caramelizada VEGANO

Taco mexicano con falsa boloñesa al cajún, guacamole, crema ácida con chupito de tequila VEGETARIANO

Vasito de risotto de ceps trufado VEGETARIANO

### PLATITO PRINCIPAL

Arroz con verduras de temporada VEGANO

### POSTRES

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

Chupito de tiramisú

### 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

Copa de espera  
2 estaciones temáticas  
4 fríos  
7 calientes  
1 carne  
2 postres  
bebidas

65,90€

MENU

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



## Copa de espera...

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

## Cocktail ...

### ESTACIONES TEMÁTICAS

Poke bar: Mini boles de arroz

Compléméntalos a tu gusto con aguacate, maíz, remolacha, rábano, mango, edamames, wakame y alga nori (Vegano con opción vegetariano)

“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

Mesa de mini hamburguesas veganas VEGANO CON OPCIÓN DE VEGETARIANO

### PLATOS DE COCKTAIL FRÍOS

Mini ensalada capresse con aove y, escamas de sal y alcaparras crujientes VEGETARIANO

California roll: uramaki de crema de aguacate, pepino, zanahoria y mango con su salsa de soja VEGANO

Vasito de guacamole mexicano con topopos de maíz VEGANO

### PLATOS DE COCKTAIL CALIENTES

Pinchos de tofu satay (Vegano)

Mini pan bao con pulled veggie al estilo asiático, toque de cilantro y pétalos crujientes de cebolla VEGANO

Brocheta de gnocchi con salsa de chilli dulce VEGANO

Gyoza vegetal VEGANO

Micro hamburguesa con cebolla caramelizada VEGANO

Taco mexicano con falsa boloñesa al cajún, guacamole, crema ácida con chupito de tequila VEGETARIANO

Vasito de risotto de ceps trufado VEGETARIANO

Mini quesadilla de sobrasada vegana, queso ahumado y miel de caña VEGETARIANO

Crujiente de calabaza y cúrcuma VEGANO

Micro hamburguesa con cebolla caramelizada VEGANA

### PLATITO PRINCIPAL

Pasta rellena tipo ravioli VEGANO/VEGETARIANO

### POSTRES

Brocheta de fruta del tiempo

Vasito de brownie con chocolate caliente

### 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

Copa de espera  
3 estaciones temáticas  
4 fríos  
9 calientes  
1 platito principal  
2 postres  
bebidas

73,50€

MENU 2

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 / VEGANO / CELIACO 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

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.

## 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 aceitunas.. 2.10€/Invitado

## RESOPÓN

### Resopón americano: 7€/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€/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

# COMPLETA TU EVENTO





---

# LISTADO PLATOS

---

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

# 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 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

d



## ESTACIONES TEMATICAS FRIAS:

1. Mesa fresca compuesta de: VEGANO CON OPCION DE VEGETARIANO
2. ensalada de tomate, pepino, frutos secos, rabanos, maiz y vinagreta de mostaza
3. Ensalada cesar completa
4. Baba Ghanoush( hummus de berenjena) con crudités varios
5. Sopa de melón
6. Gazpacho de sandía
7. Ensalada fría de cous cous
8. 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
9. Mesa de 8 tipos de quesos variados acompañados de mermeladas tostadas y pan de sabores VEGETARIANO



## ESTACIONES TEMATICAS 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



## MINI PLATITOS INDIVIDUALES

PÈNDIENTE PLATITOS INDIVIDUALES SI SE PUEDEN HACER ESTOS, VERSIÓN MINI

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/ vegetariano

## MINI POSTRES

1. Brocheta de fruta del tiempo.
2. Vasito de brownie con chocolate caliente
3. Chupito de tiramisú
4. Mini tarta de manzana con hojaldre



BODEGA

Y

BEBIDAS

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