

Vino de honor y Cocktail

2024



ya

· CATERING ·

EL MENÚ INCLUYE:

- **Menú personalizable:** Te presentamos menús diferentes y un listado de platos para que elabores el menú a tu gusto y adaptación del menú a alérgicos, vegetarianos, celíacos...
- **Puedes cambiar cualquiera de los platos de los menús que te presentamos a continuación, por otro plato de la misma categoría de la lista de platos,** y sólo algunos platos llevan suplemento.
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros).
- Vajilla de loza y copas de cristal.
- Maitre del evento.
- Mesas y mobiliario de madera.
- Transporte de nuestros equipos en un radio de 40 km desde nuestra cocina central situada en Aspe. (Otras distancias, consultar).
- Los vinos de honor y los menús de cocktail 1 y 2 tendrán una duración estimada de 45-60 minutos. Los cocktails 3, 4, 5 y 6 tendrán una duración estimada de 60-90 minutos.
- Estos menús incluyen vino tinto, blanco, cerveza, refrescos, agua mineral y cava brut reserva. No se incluye el servicio de café en estos menús.

EL MENÚ NO INCLUYE:

- Barra libre: 10€ por invitado adulto, con una duración de 2h. En el caso de que la barra libre no la realizara Catering Ya, consultar suplementos por dificultades de recogida.
- Equipo de música con DJ u otros servicios auxiliares.
- Alquiler del espacio.
- 10% de I.V.A.

CONDICIONES DE PAGO:

- 1º pago: 25% del importe total para la reserva del servicio en el momento de la contratación.
- 2º pago: 75% restante 15 días antes de la realización del evento. O pago del 100% directamente en caso de contratarse el evento con menos de 15 días de antelación.

Nota: El número mínimo de comensales 40 adultos para contratar este menú son adultos. Pueden cambiar platos por los del listado anexo siempre que sean de la misma categoría.



VINO DE HONOR Nº 1 **18,50€**

Tabla de ibéricos de Guijuelo

Mini petit pain de solomillo de cerdo iberico macerado con salsa de mostaza y cebollita confitada

Coca alicantina de mollitas con salazones

Mini lionesa rellena de mousse de foie, dulce de tomate y jamón ibéricas

Papas fritas

Aceitunas

VINO DE HONOR Nº 2 **21,50€**

Tabla de ibéricos de Guijuelo

Tabla de quesos variados

Mini gofre con tartar de salmón ahumado y queso a las finas hierbas

Mini focaccia margarita con tartar de tomate seco , queso de cabra caramelizado y miel **NUEVO**

"Tosta de maiz" con tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo

Papas fritas

Aceitunas

Los platos de los vinos de honor no pueden ser sustituidos por otros.

Estos menús tendrán una duración estimada de 45 -60 minutos.

Estos menús incluyen:
Vino tinto
Vino blanco
Cerveza
Refrescos,
Agua mineral
Cava brut reserva.

VINOS DE HONOR



COCKTAIL N° 1

APERITIVOS FRÍOS GOLD (9)

Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas

Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula

Tartar de atún con chutney sobre totopos

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

Mini focaccia margarita con tartar de tomate seco , queso de cabra y miel

Micro mollete rustico de tortilla de patata con cebollita caramelizada, emulsión de piquillo y queso brie

Mini montadito de solomillo de cerdo macerado con salsa de mostaza y cebolla caramelizada a la cerveza

Mini lionesa rellena de mousse de foie, dulce de tomate y jamón ibérico

Vasito de ceviche de langostinos, cebolla roja, cilantro y toque de lima

POSTRE

Chupitode lemon pie

Puedes cambiar cualquiera de estos platos por otro de la lista de platos de la misma categoría.

Este menú tendrá una duración estimada de 45 - 60 minutos.

Estos menús incluyen:
Vino tinto
Vino blanco
Cerveza
Refrescos,
Agua mineral
Cava brut reserva.

27,50€



COCKTAIL N° 2

ESTACIÓN TEMÁTICA (1) (Fría sin servicio)

Embutidos alicantinos

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

APERITIVOS FRÍOS GOLD (10)

Californiaroll: makisushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún

Coca alicantina de mollitas con salazones

Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo

Mini brioche de pastrami, rúcula y salsa de mostaza

Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas

Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula

Tartar de atún con chutney sobre totopos

Tosta con millojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa

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

POSTRES (2)

Vasito de brownie con chocolate

Chupito de mango, cremoso choco blanco, mousse de yogur y quicos.

Puedes cambiar cualquiera de estos platos por otro de la lista de platos de la misma categoría.

Este menú tendrá una duración estimada de 45 - 60 minutos.

Estos menús incluyen:
Vino tinto
Vino blanco
Cerveza
Refrescos,
Agua mineral
Cava brut reserva.

35,00€



COCKTAIL N° 3

ESTACIÓN TEMÁTICA (1)

Poke de arroz con sus toppings (atún, salmón, edamame, mango, aguacate, pepino, rabanitos, alga nori, sésamo, salsa de soja, wasabi y jengibre encurtido. **NEW**

COCKTAIL FRIO GOLD/PLATINUM (5)

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún.

Cucharita de tataki de atún con salsa oriental y guacamole

Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino

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

Corte de nori con ensaladilla de ahumados **NEW**

COCKTAIL CALIENTE (5)

Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente **NEW**

Cucharita de arroz negro con alioli suave.

Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala

Dumpling de langostino con salsa ponzu

Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup.

POSTRES (2)

Brocheta de fruta del tiempo.

Vasito de brownie con chocolate caliente y chococrispis.

Puedes cambiar cualquiera de estos platos por otro de la lista de platos de la misma categoría. Este menú tendrá una duración estimada de 60-90 minutos.

Estos menús incluyen:
Vino tinto
Vino blanco
Cerveza
Refrescos,
Agua mineral
Cava brut reserva.

42,00€



COCKTAIL N° 4

ESTACIONES TEMÁTICAS (2)

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)

PLATITO DE ARROZ: Arroz negro, arroz a banda, arroz del señoret de marisco o fideuá de señoret (a elegir 1 variedad)

APERITIVOS FRÍOS GOLD / PLATINUM (5)

Ceviche de langostinos y pulpo sobre tosta de maíz **NEW**

Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico.

Corte de nori con ensaladilla de ahumados **NEW**

Cucharita de tartar de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki.

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

APERITIVOS CALIENTES (7)

Brocheta de dátil con bacon

Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomates seco.

Brocheta de pollo con salsa vietnamita

Mini baode meloso ibérico con toque oriental

Mini coca de pulpo gratinada.

Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza.

Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita **NEW**

Postres (2)

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

Chupito lemon pie **NEW**.

Puedes cambiar cualquiera de estos platos por otro de la lista de platos de la misma categoría. Este menú tendrá una duración estimada de 60-90 minutos.

Estos menús incluyen:
Vino tinto
Vino blanco
Cerveza
Refrescos,
Agua mineral
Cava brut reserva.

49,00€



COCKTAIL N° 5

ESTACIONES TEMÁTICAS (3)

Marineras, marinero y matrimonio

Poke de arroz con sus toppings (atún, salmón, edamame, mango, aguacate, pepino, rabanitos, alga nori, sésamo, salsa de soja, wasabi y jengibre encurtido.

Huevos de codorniz a la mallorquina

APERITIVOS FRÍOS GOLD/PLATINUM (4)

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún

Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal

Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas

APERITIVOS CALIENTES (7)

Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki

Gyoza de pato crujiente con salsa pekín

Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu

Cucurucho de cazón en adobo asiático **NEW**

Mini baode meloso ibérico con toque oriental

Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulode cabra

Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

CARNE (1)

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

POSTRES (3)

Vasito de brownie con chocolate caliente

Chupito lemon pie **NEW**

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

Puedes cambiar cualquiera de estos platos por otro de la lista de platos de la misma categoría.

Este menú tendrá una duración estimada de 60-90 minutos.

Estos menús incluyen:

Vino tinto

Vino blanco

Cerveza

Refrescos,

Agua mineral

Cava brut reserva.

54,00€



COCKTAIL N° 6

ESTACIONES TEMÁTICAS (4)

EMBUTIDOS ALICANTINOS

MESA DE QUESOS: 8 tipos con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas

HUEVOS DE CODORNIZ sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX

MESA ANDALUZA: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita frita

APERITIVOS FRÍOS GOLD/PLATINUM (4)

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra.

Mini brioche de pastrami, rúcula y salsa de mostaza

Cucharita de tataki de atún con salsa oriental y guacamole

Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas

APERITIVOS CALIENTES (9)

Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo

Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza

Samosas de pollo al curry.

Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala

Cucharita de pulpo gratinado.

Cucharita de arroz negro con ali-oli suave.

Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki

Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu

Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup

CARNE (1)

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

POSTRES (3)

Brocheta de fruta del tiempo.

Mini milhoja de hojaldre invertido

Chupito de mango, cremoso choco blanco, mousse de yogur y quicos

Puedes cambiar cualquiera de estos platos por otro de la lista de platos de la misma categoría. Este menú tendrá una duración estimada de 60-90 minutos.

Estos menús incluyen:
Vino tinto
Vino blanco
Cerveza
Refrescos,
Agua mineral
Cava brut reserva.

61,00€





LISTADO PLATOS

www.cateringya.com



Cocktail fríos **gold**:

1. Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal
2. Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
3. California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo
4. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
5. Coca alicantina de mollitas con salazones
6. Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
7. Mini brioche de pastrami, rúcula y salsa de mostaza
8. Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
9. Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula
10. Tartar de atún con chutney sobre totopos
11. Tosta con milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
12. "Tosta de maíz" con tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo
13. Mini focaccia margarita con tartar de tomate seco , queso de cabra y miel
14. Micro mollete rustico de tortilla de patata con cebollita caramelizada, emulsión de piquillo y queso brie
15. Mini croissant de mantequilla con queso trufado salmón y rúcula
16. Mini montadito de solomillo de cerdo macerado con salsa de mostaza y cebolla caramelizada a la cerveza
17. Mini lionesa rellena de mousse de foie, dulce de tomate y jamón ibérico
18. Vasito de ceviche de langostinos, cebolla roja, cilantro y toque de lima

Cocktail fríos **platinum**:

1. Brandada de bacalao sobre crujiente panipuri NEW
2. Ceviche de langostinos y pulpo sobre tosta de maíz NEW
3. Chupito de gazpacho andaluz con mozzarella al pesto NEW
4. Chupito de salmorejo cordobés con huevas de trucha
5. Coca alicantina de mollitas con tartar de salmón ahumado y chutney de tomate NEW
6. Corte de nori con ensaladilla de ahumados NEW
7. Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
8. Mini marinera con anchoa
9. Mojito de frutos rojos "frizzante" NEW
10. Panipuri relleno de cremoso de salmón con sus huevas NEW

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 ketchup
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. Pepito de atún con mantequilla trufada **NEW**
20. Piruleta de atún de ijada teriyaki
21. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
22. Samosas de pollo al curry
23. Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo con manzana
24. Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita **NEW**
25. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa px
26. Tornado crujiente de langostinos con mahonesa de chili dulce





ESTACIONES TEMATICAS

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 TEMATICAS 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 verduras)
13. Mesa gallega: Pulpo a feira (+3.00€)
14. Zamburiñas aderezadas con gel cítrico y crispis de jamón ibérico (+1,00€)



MINI PLATITOS INDIVIDUALES

CARNE:

1. Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji
2. Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufada y toque de romero
3. Solomillo ibérico al Pedro Ximenez, puré de calabaza y semillas de amapola

PESCADO:

1. Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduras y cebolla crujiente **NEW**
2. Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con muselina suave sobre suquet de bogavante

MINI POSTRES

1. Brocheta de fruta del tiempo.
2. Vasito de brownie con chocolate caliente
3. Chupito de mango, cremoso de choco blanco, mousse de yogur y quicos
4. Chupito lemon pie **NEW**
5. Mini tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera
6. Mini milhoja de hojaldre invertido