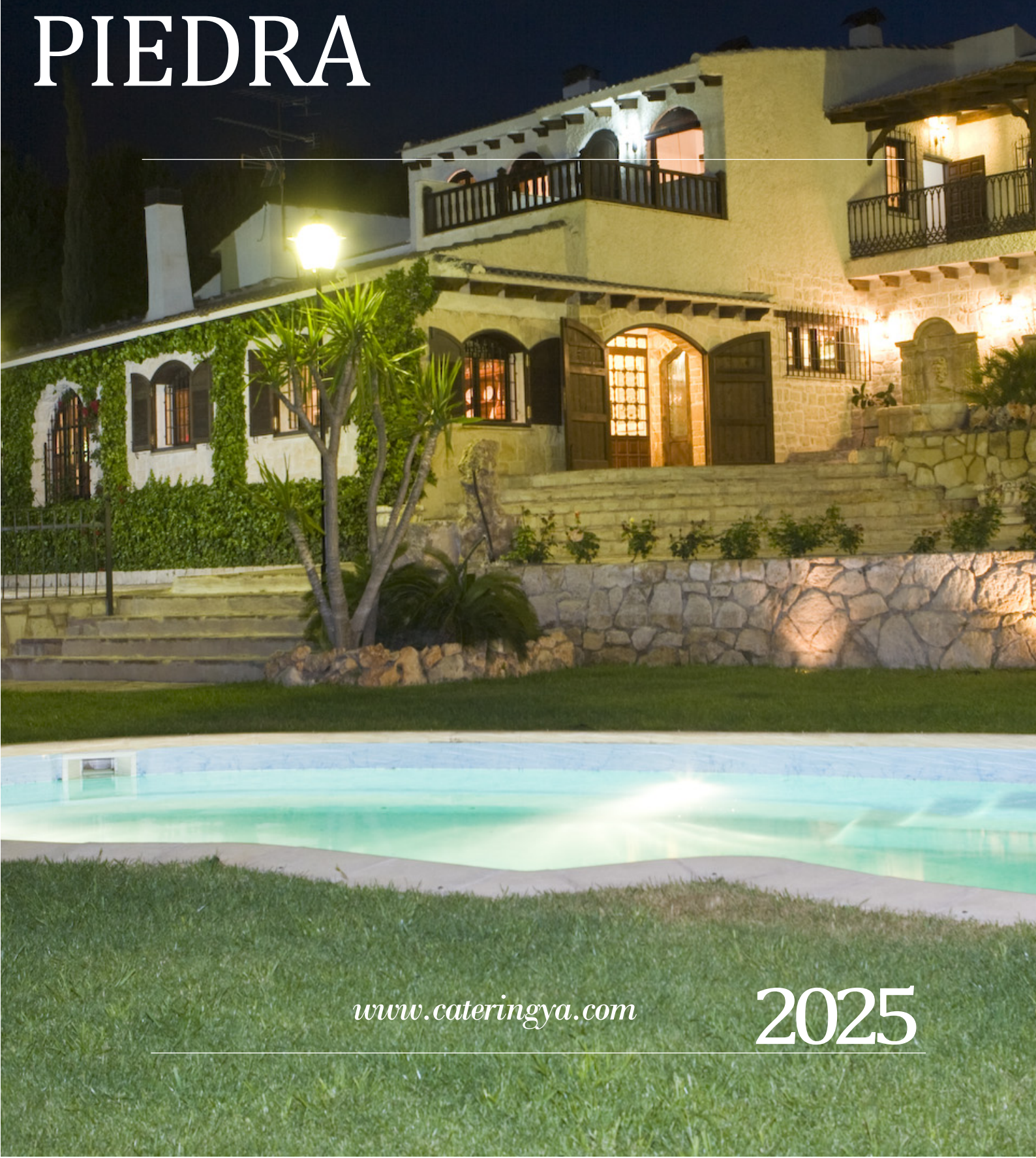


# EVENTO "SENTADO"

## FINCA MASS DE PIEDRA



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

2025





# EVENTO "SENTADO"

## EN FINCA MASS DE PIEDRA

### EL MENÚ INCLUYE:

- Montaje especial con mobiliario 2025 y silla TIFANNY..
- Adaptación y/o elaboración de menús especiales para alérgicos, veganos y celiacos.
- Maitre del evento.
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros).
- Transporte de nuestros equipos hasta la finca MASS DE PIEDRA.
- Minutas personalizadas
- Seating personalizado
- Números de mesa de madera
- Mesas, vajilla y cubertería
- Mantelería elegir (consultar disponibles)

### EL MENÚ NO INCLUYE:

- **Alquiler de la finca.**
- Barra libre: duración mínima 2 horas. Precio 8,90 € (hora adicional 4€/hora por invitado adulto), de combinados de bebidas de primeras marcas, gintonics preparados y mojitos.
- Equipo de música con DJ o sonorización.
- Bajo plato, vaso de color ni arreglos florales en las mesas. (consultar tarifas)
- Doncella para limpieza de los baños.
- Alquiler del espacio
- 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.

### MÍNIMOS DEL CATERING

El número mínimo de comensales adultos para contratar este menú son 60 adultos. En caso de ser menos comensales se deberá abonar 18€ por persona hasta completar la cantidad de 60 pax.

# PERSONALIZA TU MENÚ

## ¿Cómo personalizar el menú?

- 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...

### COPA DE ESPERA

Vinos, refrescos, vermouths y cervezas

## En mesa...

### ENTRADAS CENTRALES (4)

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

Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de px y cebolla caramelizada

Canelón de carrillera confitada con salsa de setas y trompetas de la muerte

Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco

### PLATO PRINCIPAL

Carrillera ibérica con salsa demi glace, puré de patata trufada y toque de romero

o

Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curry

### POSTRE

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

### BEBIDAS (Consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café e infusiones. Cava. En de verano, café y limón granizado

Copa de espera  
4 Entradas centrales  
Plato Principal  
Postre Bebidas

58,50€

MENU

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



## Para empezar...

### Cocktail de bienvenida

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra  
Coca alicantina de mollitas con salazones  
Tornado crujiente de langostinos con mahonesa de chili dulce  
Gyoza de pato crujiente con salsa pekin  
Micro hamburguesa de buye con parmesano y tomate seco

## En mesa...

### ENTRADAS CENTRALES (4)

Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz  
Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica

Canelón de bogavante gratinado con suquet de mariscos  
Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco

Sorbete de mojito

### PLATO PRINCIPAL

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

o

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

### POSTRE

Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla

### BEBIDAS (Consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café e infusiones. Cava. En de verano, café y limón granizado.

5 Platos cocktail  
4 Entradas centrales  
Sorbete  
Plato principal  
Postre  
Bebidas

67€

MENU

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

## Para empezar...

### COCKTAIL

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

Panipuri relleno de cremoso de salmón con sus huevas

Cola de gambon con su suquet

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún

Mini marinera con anchoa

Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)

## En mesa...

### ENTRADAS CENTRALES

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

Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco

### ENTRADA INDIVIDUAL

Arroz meloso marinero con gamba roja

Sorbete de mojito

### PLATO PRINCIPAL

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

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

### POSTRE

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

### BEBIDAS (Consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café e infusiones. Cava. En de verano, café y limón granizado

5 Platos cocktail  
2 Entradas centrales  
1 Entrada individual  
Sorbete  
Plato Principal  
Postre  
Bebida

69€

MENU 2

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



## PARA LOS MÁS PEQUEÑOS...

### ENTRANTES INDIVIDUALES

Patatas chips

Aceitunas

Mini pizzas

Nuggets de pollo

### PLATO PRINCIPAL (a elegir el mismo para todos los niños)

Hamburguesa o San Jacobo (ambos acompañados de patatas gajo) o Arroz con Pollo

### POSTRE

Vasito de mousse de chocolate

### BEBIDAS

Refrescos y agua mineral durante todo el evento

---

Entradas individuales  
Plato Principal  
Postre  
Bebidas

---

35,90€

MENÚ INFANTIL

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

## 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 / MENÚ VEGANO

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.

# 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.



# LISTADO DE PLATOS



**ya**  
· CATERING ·

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





# 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. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
4. Coca alicantina de mollitas con salazones
5. Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
6. Mini marinera con anchoa
7. Mojito de frutos rojos "frizzante"
8. Panipuri relleno de cremoso de salmón con sus huevas
9. "Tosta de maíz" con tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo

## COCKTAIL CALIENTES

1. Cola de gambón con su suquet
2. Cucurucho de cazón en adobo asiático
3. Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo
4. Crujiente de langostino con salsa ponzu
5. Gyoza de pato crujiente con salsa pekin
6. Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco
7. Micro hamburguesa de pollo trufada con cheddar fundido
8. Mini coca de pulpo gratinada
9. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)
10. Mollete de solomillo con parmesano y cremoso de setas
11. "Okonomiyaki" (tortilla japonesa) con mahonesa de soja
12. Piruleta de atún de ijada teriyaki
13. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa px
14. Tornado crujiente de langostinos con mahonesa de chili dulce

# ENTRADAS CENTRALES



## ENTRADAS CENTRALES FRÍAS

1. Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz
2. Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
3. Corte de regañá de cristal y ensaladilla de mariscos
4. Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
5. Lingote de foie y turrón con coulis de frutos rojos
6. Tartar de atún con chutney de tomate, cebolla crujiente y panipuris
7. Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de px y cebolla caramelizada
8. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
9. Marineras murcianas

## ENTRADAS CENTRALES CALIENTES

1. Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco
2. Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto
3. Canelón de bogavante gratinado sobre con suquet de mariscos
4. Canelón de carrillera confitada con salsa de setas y trompetas de la muerte
5. Coca de pulpo gratinada
6. Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de idiazábal
7. Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica
8. Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco
9. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
10. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
11. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
12. Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
13. Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet.
14. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas



# ENTRADAS INDIVIDUALES



## ENTRADAS INDIVIDUALES

1. Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco
2. Arroz meloso marinero con gamba roja
3. Arroz meloso de secreto ibérico, setas y foie
4. Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
5. Corazón de alcachofa rellena de mariscos sobre suquet de gambas y gratinado de muselina
6. Tartar de tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
7. Mini timbal de pulpo y patatas rotas con suave muselina
8. Gazpacho de tomate rosa y fresa con tartar de bacalao y langostino
9. Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco
10. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo

# PLATO PRINCIPAL



## PLATO PRINCIPAL ( ARROCES)

1. Arroz del señoret de pescado
2. Arroz campero del señoret (secreto ibérico, carrillera y pollo)
3. Arroz de verdura, rape y gambas
4. Arroz de secreto ibérico y setas
5. Arroz con conejo y caracoles

## PLATO PRINCIPAL ( CARNES)

1. Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufada
2. Centro de cordero confitado deshuesado sobre puré de chirivía y salsa ras al hanout
3. Hojaldre de carrillera ibérica con queso brie y chutney de frutos rojos
4. Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji
5. Solomillo ibérico con hummus de berenjena, salsa de PX y crujiente de tres especias
6. Solomillo ibérico sobre puré de calabaza con salsa cremosa de setas

**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 gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente
2. Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curri
3. Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con muselina suave sobre suquet de bogavante
4. Rape mediterráneo con suquet de langostinos y almejas
5. Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con muselina suave sobre suquet de bogavante



# POSTRES



## POSTRES

1. "Amor al chocolate" : ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis
2. Láminas de hojaldre con helado de turrón y chocolate caliente
3. Lemon pie en vaso con galleta lotus y merengue suflé
4. Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla
5. Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera
6. Selva negra en vaso con cremoso de chocolate, bizcocho de cacao y mousse de nata



## REFRESCOS Y CERVEZA

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

## VERMOUTH

Izaguirre rojo / blanco  
 Olave rojo / blanco

## VINO TINTO (elegir una opción)

### D.O. Ribera del Duero:

D.O. Ribera del Duero Melior

### D.O. Rioja:

D.O. Rioja, Ramón Bilbao

## VINO BLANCO (elegir una opción)

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

Oso hormiguero, Verdejo 100% D.O. Rueda

**\*** *Esta propuesta de vinos está sujeta a disponibilidad y añadidas.*

*Consúltanos por otros vinos si lo deseas.*



# BARRA LIBRE



## BEBIDAS INCLUIDAS

*Bebidas de primeras marcas*

### MOJITOS PREPARADOS

Cervezas, refrescos

### WHISKY

White Label

### RON

Brugal Añejo  
Santa Teresa

### GINEBRAS

Beefeater  
Larios 12  
Larios Rose  
Tanqueray 0,0%

Convierte tu barra libre en premium...

Añadiendo Martin Miller`s por 1,50€ por persona en toda tu barra libre.

### VODKAS

Absolut

### LICORES

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

### REFRESCOS

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

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

... Y CHUPICORNER

# COMPLETA TU EVENTO



## PACK CEREMONIA: INCLUYE (3 €/invitado)

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

## MESAS DE RECEPCIÓN

- Mesa granizados y aguas de sabores:  
Incluye jarras con granizado de limón y granizado de fresa, y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón): 1.70€/Invitado
- Mesa con quintos en cubos de zinc: 1.70€/Invitado
- Mesa de cava: 1.70€/Invitado
- Mesa de cervezas:  
Diferentes marcas de cerveza, presentadas en cubos de zinc: 2.10€/Invitado
- Mesa de vermut:  
Diferentes vermouths, con fuet y aceitunas: 2.10€/Invitado

## RESOPÓN

Resopón FRÍO: 5€/INVITADO

- Tortilla de patata a taquitos
- Surtido de mini pizzas variadas: carbonara, prosciutto y mozzarella con espinacas
- Mini barqueta de ensaladilla
- Mini catalana: pan focaccia relleno de ralladito de tomate y jamón
- Mini pan focaccia con cebollita caramelizada, york y queso manchego

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

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

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