
www.cateringya.com

A bride in a white dress is shown from the back, holding a large bouquet of sunflowers and purple flowers. The bouquet is the central focus, with the bride's arms and the back of her dress visible. The background is a plain, light-colored wall.

BODA
VEGANA
VEGETARIANA

2025

¡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 2025 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 2025.**
- **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: 3,70€/ hora por invitado adulto**, de combinados de bebidas de primeras marcas, gintonics preparados y mojitos.
- **Equipo de música con DJ o sonorización.**
- **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.





*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 con perla de mozzarella (Vegetariano)
Cremoso de zanahoria, agua de mar, semillas de chia y aceite verde (vegano)
Coca de mollitas con guacamole ahumado y perlas de ajo negro (vegano)
Mini quesadilla de sobrasada vegana, queso ahumado y miel de caña (vegetarinao)
Taco mexicano con chupito de margarita (vegetariano)
Falafel con salsa ras al hanout (vegano)

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

Tartar de aguacate, frutas tropicales y tofu con vinagreta de mango y flores (Vegano)

Causa limeña con aguacate, tiras shawarma y suave salsa de aji (Vegano)

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

Sorbete de frutas de la pasión

PLATO PRINCIPAL

Canelón "reverde" des espinacas, setas y requesón (vegetariano)

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.

6 Platos cocktail
1 Estación temática
3 Entradas centrales
1 Sorbete
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial

87,50€

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

Mini focaccia margarita con tartar de tomates secos y queso feta (Vegetariano)

Corte de ensaladilla de algas (vegano)

Triangulo crujiente de tofu, setas, pak choi con mayowasabi (vegano)

Mini albóndiga laqueada con salsa teriyaki (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 quinoa con verduritas, sobre cremoso de guisantes y salsa tikka (vegano)

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

Timbal gratinado de shawarma y patatas revolconas (Vegano)

Sorbete de mojito

PLATO PRINCIPAL

Salteado de fideos de arroz, brocheta de tofu con salsa ponzu y toque cremoso de cacahuets. (vegano)

POSTRE

"Amor al chocolate": Brownie con salsa de chocolate y helado (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

5 Platos cocktail
3 Estaciones temáticas
3 Entradas centrales
Sorbete
Plato Principal
Postre
Tarta nupcial

92,50€

MENU 2

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

Mutabal sobre crujiente panipuri (vegano)

Corte de ensaladilla de algas (vegano)

Mini quiche lorraine a los 3 quesos con mermelada de tomate (vegetariano)

Mini Pan bao con pulled veggie asiático, y toque de cilantro.(vegano)

Nugget vegano al estilo Vietnamita (vegano)

Taco mexicano con chupito de margarita (vegetariano)

ESTACIONES TEMÁTICAS

- Mesa de fresca compuesta de: (Vegano con opción de vegetariano)
- Ensalada de tomate, pepino, frutos secos, rábanos, maíz y vinagreta de mostaza
- Ensalada César completa
- Baba Ganoush (hummus de berenjena) con crudités varios
- Sopa de melón
- Gazpacho de sandía
- Ensalada fría 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

Ceviche vegetal, algas y rocoto (vegano)

Causa limeña con aguacate, tiras shawarma y suave salsa de aji (vegano)

Coca de vegetales con seitan y salsa romesco (vegano)

Timbal gratinado de shawarma y patatas revolconas (vegano)

Sorbete de Mandarina

PLATO PRINCIPAL

Timbal de milhojas de seitán y boniato al romero con cous cous (vegano)

POSTRE

Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque (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

94,90€

3
MENÚ

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

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS...

Entradas individuales (vegas)

Patatas chips
Aceitunas
Nuggets veganos
Vasito de hummus de garbanzos con crudités
Mini empanadillas crujientes de verdura

Plato principal (vegano)

Hamburguesa con patatas

Postre (vegano)

Vasito de mousse de chocolate

Entradas individuales
Plato Principal
Postre
Bebidas

35,90€

MENÚ INFANTIL

MENÚ 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 (65€)

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.

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 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 compuestosde: ``carne`` vegana compuesta de soja texturizada, acompáñala 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 DE PLATOS VEGANOS



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

COCKTAIL



COCKTAIL FRIOS

1. Chupito de gazpacho de frambuesa con perla de mozzarella VEGETARIANO
2. Tosta crujiente con hummus de remolacha y caviar de algas VEGANO
3. Mini focaccia margarita con tartar de tomates secos y queso feta VEGETARIANO
4. Mini quiche lorraine a los 3 quesos con mermelada de tomate VEGETARIANO
5. Cremoso de zanahoria, agua de mar, semillas de chia y aceite verde VEGANO
6. California roll: uramaki de crema de aguacate, pepino, zanahoria y mango con su salsa de soja VEGANO
7. Corte de ensaladilla de algas VEGANO
8. Mutabal sobre crujiente panipuri VEGANO
9. Coca de mollitas con guacamole ahumado y perlas de ajo negro VEGANO

COCKTAIL



COCKTAIL CALIENTES

1. Mini quisadilla de sobrasada vegana, queso ahumado y miel de caña VEGETARIANO
2. Mini Pan bao con pulled veggie asiático, y toque de cilantro. VEGANO
3. Mini cucurucho de gnocchis bravos VEGETARIANO
4. Mini Bruschetta vegetal VEGETARIANO
5. Pinchos de Tofu Satay VEGANO
6. Gyoza vegetal crujiente VEGANO
7. Triangulo crujiente de tofu, setas, pak choi con mayowasabi VEGANO
8. Micro hamburguesa con cebolla caramelizada VEGANO
9. Taco mexicano con chupito de margarita VEGETARIANO
10. Micro mollete de tortilla de patata con emulsión de piquillo, cebolla carameliza y queso brie VEGETARIANO
11. Vasito de risotto de ceps trufado VEGETARIANO
12. Mini albóndiga laqueada con salsa teriyaki VEGANO
13. Nugget vegano al estilo Vietnamita VEGANO
14. Falafel con salsa ras al hanout VEGANO
15. Piruleta de tortellini relleno y toque de cremopesto VEGETARIANO
16. Cucharita de arroz con verdura y setas shimeji VEGANO

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, jengibre 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
6. Mesa de croquetas veganas VEGANO

ENTRADAS CENTRALES



ENTRADAS CENTRALES FRÍAS

1. Tartar de aguacate, frutas tropicales y tofu con vinagreta de mango y flores VEGANO
2. Timbal de quinoa con verduritas, sobre cremoso de guisantes y salsa tikka VEGETARIANO
3. Tartar de remolacha, chutney de tomate y crujiente panipuri VEGANO.
4. Ceviche vegetal, algas y rocoto VEGANO
5. Causa limeña con aguacate, tiras shawarma y suave salsa de aji VEGANO

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 al pesto VEGETARIANO
3. Timbal de calabacín relleno con verduritas gratinado con mozzarella VEGETARIANO
4. Coca de vegetales con seitan y salsa romesco VEGANO
5. Espárragos a la plancha con tomates confitados al estilo pomodoro y crujientes de alcaparra VEGANO
6. Timbal gratinado de shawarma y patatas revolconas VEGANO
7. Arroz meloso de verduritas de temporada y setas shimeji VEGANO

VAARIOS



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
6. Sorbete mediterráneo (fresa, limón y naranja)

PLATO PRINCIPAL



PLATO PRINCIPAL

1. Musaka vegetal con falsa boloñesa y crema de patata trufada VEGANO
2. Canelón reverde des espinacas, setas y requesón VEGETARIANO
3. Salteado de fideos de arroz, brocheta de tofu con salsa ponzu y toque cremoso de cacahuets. VEGANO
4. Timbal de milhojas de seitán y boniato al romero con cous cous VEGANO

#POSTRE

05

ya

CATERING

POSTRES



POSTRES

1. Amor al chocolate: Brownie con salsa de chocolate y helado VEGANO
2. Vasito de tiramisú VEGANO
3. Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque VEGETARIANO
4. Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre caramelizado y dulce de leche 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

Izaguirre rojo / blanco
 Olave rojo /blanco

VINO TINTO (elegir una opción)

D.O. Ribera del Duero:

Melior

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 añadas.*

Consúltanos por otros vinos si lo deseas.

#BARRALIBRE24

ya
CATERING

it has always got

03

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%

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

¡¡¡CONVIERTE TU BARRA LIBRE EN PREMIUM!!!

→ Añadiendo la ginebra **MARTIN MILLER´S** por tan sólo 1,50€ por comensal para **toda tu barra libre.**

- *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 tuboda sea todo un éxito.

Incluido en nuestra barra libre

966 446 555 – 664 39 46 49 – www.cateringya.com