

# MENUS VINO DE HONOR Y COCKTAIL 2025

## 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 el menú de cocktail frío tendrán una duración estimada de 45-60 minutos. Los cocktails FRÍO + CALIENTE 1, 2, 3 y 4 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.
- Los cocktails calientes incluyen personal de cocina para el cocinado de los platos en el evento.

## EL MENÚ NO INCLUYE:

- Barra libre: 10€ por invitado adulto, con una duración de 2h. En el caso de que haya barra libre en el evento y ésta 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 para contratar este menú son 40 personas (si no se alcanza esta cifra, igualmente debe contratarse el servicio para 40 personas).

Pueden cambiar platos por los del listado anexo siempre que sean de la misma categoría.



## VINO DE HONOR N.º 1 **19,50€**

Tabla de ibéricos de Guijuelo

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

Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas

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

Papas fritas

Aceitunas

## VINO DE HONOR N.º 2 **22,50€**

Tabla de ibéricos de Guijuelo  
Tabla de quesos variados

Mini gofre con tartar de salmón ahumado y queso a las finas hierbas  
Mini montadito de solomillo de cerdo macerado con salsa de mostaza

Mini pizzas variadas

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 FRÍO BUFFET

## APERITIVOS FRÍOS (12)

Samosas de pollo al curry  
Mini croissant con ensaladilla de marisco  
Micro Burger con cebolla caramelizada queso y kétchup  
Brioche de mantequilla con pulled pork barbacoa y sésamo de wasabi  
Mini empanada argentina  
Barqueta de madera con surtido de ibéricos, picos y regañá  
Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal  
Bombón de foie con chocolate blanco  
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas  
Mini fartón de pollo al curry  
Mini rollito de primavera con salsa de chilli dulce  
Mini ensalada fresca de salteado de quinoa, verduritas y edamames

## POSTRE

Chupito de chocolate con leche y galleta lotus y chupito cheese cake  
(50% cada uno)

Puedes cambiar cualquiera de estos platos por otros platos fríos del listado que verás al final del dossier.

## CARACTERÍSTICAS DE ESTE SERVICIO:

Este menú tendrá una duración estimada de unos 60 minutos. Y todo el servicio será en mesas buffet con toda la comida puesta en las mesas en alturas y bandejas de madera con decoración. Este servicio tendrá un camarero cada 35 comensales. La bebida se servirá desde una barra de bebidas.

Puedes añadir cualquier plato de cocktail FRÍO por sólo 2€ más por persona.

Si lo deseas puedes añadir una hora extra de bebida, antes o después del servicio de cocktail (que está estimado en unos 60 minutos,) por tan sólo 3.50€ más por persona.

## PUEDES AÑADIR: (aconsejamos añadir para eventos a mediodía)

¿Quieres añadir un platito de arroz? puedes pedir ración entera (14€) medias raciones (7€ /px), o un mini platito con 1/3 de ración (5€ /pax). Con un suplemento de 150€ por la labor presencial del cocinero.

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

# 29,90€



# COCKTAIL FRÍO + CALIENTE N.º 1

## ESTACIÓN TEMÁTICA (1)

Marineras, marinero y matrimonio

## COCKTAIL FRÍO (5)

Mini brocheta de pollo y yakitori

Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal

Lionesa con ensaladilla de ahumados

Mini montadito de solomillo de cerdo macerado con salsa de mostaza Bombón de foie con chocolate blanco

## COCKTAIL CALIENTE (5)

Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente

Cucharita de arroz negro con alioli suave

Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala

Dumplig 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 choco crispis.

Pues 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.

## PUEDES AÑADIR: (aconsejamos añadir para eventos a mediodía)

¿Quieres añadir un platito de arroz? puedes pedir ración entera (14€/pax) medias raciones (7€/pax), o un mini platito con 1/3 de ración (5€/pax).

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

# 43,50€



# COCKTAIL FRÍO + CALIENTE N.º 2

## 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 (5)

Gyoza de verdura

Mini fartón con crema de queso y salmón

Samosas de pollo al curry

Mini brocheta de pollo yakitori

Lionesa rellena de mousse de foie, dulce de tomate y jamón ibérico

## APERITIVOS CALIENTES (7)

Brocheta de dátil con bacon

Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco

Brocheta de pollo con salsa vietnamita

Mini bao de 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

## POSTRES (2)

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

Chupito 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 60-90 minutos.

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

# 50,50€



# COCKTAIL FRÍO + CALIENTE N.º 3

## ESTACIONES TEMÁTICAS (3)

Marinera, 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 (4)

Mini lingote de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos

Barqueta de ensaladilla de marisco y langostino con regañá de cristal

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún

Brioche de mantequilla con pulled pork barbacoa y sésamo de wasabi

## APERITIVOS CALIENTES (7)

Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki

Gyoza de pato crujiente con salsa pekin.

Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu

Cucurucho de cazón en adobo asiático

Mini bao de meloso ibérico con toque oriental

Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de 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

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.

---

55,90€



# COCKTAIL FRÍO + CALIENTE N.º 4

## 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(4)

Samosas de pollo al curry

Micro Burger con cebolla caramelizada queso y kétchup

Barqueta de tartar de atún con chutney de tomate y totopo

Okonomiyaki con emulsión asiática

## 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 alioli 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.

# 62,90€







# LISTADO PLATOS

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

## 2025

# COCKTAIL FRÍO:

- Lionesa con ensaladilla de ahumados
  - Samosas de pollo al curry\*
  - Mini croissant con ensaladilla de marisco y langostinos
  - Micro Burger con cebolla caramelizada queso y ketchup\*
  - Lionesa con crema de aguacate y sardina ahumada
  - Mini montadito de solomillo de cerdo macerado con salsa de mostaza\*
  - Brioche de mantequilla con pulled pork bbq y sésamo de wasabi\*
  - Mini fartón de pollo al curry
  - Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
  - Mini empanada argentina\*
  - Mini croissant de mantequilla con queso trufado y salmón ahumado
  - Mini fartón con crema de queso y salmón
  - Lionesa rellena de mousse de foie, dulce de tomate y jamón ibérico
  - Mini pizzas variadas\*
  - Mini rollito de primavera con salsa de chilli dulce\*
  - Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
  - Mini ensalada fresca de salteado de quinoa, verduritas y edamames
  - Vasito de escalibada con regañá de cristal y sardina ahumada
  - Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal
  - Barqueta de ensaladilla de marisco y langostino con regaña de cristal
  - Barqueta de tartar de atún con chutney de tomate y totopo
  - Gyoza de verdura\*
  - Mini lingote de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos
  - Gyozas de pato\*
  - Mini lingote de foie y turrón con crocante de almendra
  - Bombón de foie con chocolate blanco
  - Okonomiyaki con emulsión asiática\*
  - Gyoza de langostino\*
  - Barqueta de madera con surtido de ibéricos, picos y regañás
  - Barqueta de madera con surtido de quesos, picos y regañás
  - Mini brocheta de pollo yakitori\*
- \* los platos con este asterisco pueden servirse también calientes en los cocktail FRÍO -CALIENTE

# COCKTAIL CALIENTES:

1. Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
2. Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente
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
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
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
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
25. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa px
26. Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce





## ESTACIONES TEMATICAS

### FRIAS:

1. Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo y tostadas...)
2. Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo +150€)
3. 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)
4. Mesa fresca: hummus y guacamole con crudités, salmorejo, salpicón, quinoa con verduritas y mini ensalada César con pollo.
5. Jamón ibérico de bellota al corte (con palitos de pan y mini panecillos) (+2,00€) (supl. de corte en directo +150€)
6. Sushi: 5 tipos de makis y 2 tipos de niguiris con salsa de soja y wasabi (+1,00€)
7. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases (+1,00€)
8. Marineras, marinero y matrimonio

## 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 verduritas y cebolla crujiente
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
5. Mini tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera
6. Mini milhoja de hojaldre invertido
7. Chupito de chocolate con leche y galleta lotus
8. Chupito cheesecake