

ya·CATERING·

20
COMUNIONES
26



El menú Comunión Catering incluye:

- **Menú personalizable:** En este dossier podrás ver diferentes estructuras de menú y los listados de platos disponibles, para que crees el menú que mejor se adapte a tu gusto.
- **Mantelería** a elegir.
- **Mobiliario, vajilla y cubertería** (incluye mesas de madera altas para el cocktail, mesas y sillas tiffany de madera natural).
- **Coordinador** del evento (Maitre)
- **Arreglos florales** en las **mesas**
- **Seating** personalizado
- **Minutas** personalizadas (menú impreso)
- **Números de mesa**
- **Personal necesario** para dar el servicio
- **Transporte de nuestros equipos** hasta el lugar del evento en un radio de 40 km. (Otras distancias, consultar).

El menú no incluye:

- **Barra libre** de combinados de bebidas de primeras marcas, gin-tonics preparados y mojitos. Mínimo 3 horas de duración, por un total de 11,40€ (cada hora adicional a **3,80€/h** por invitado adulto).
Precio tarifa comuniones 2026/1.
- **Animación** infantil
- Equipo de música con **DJ**.
- Merienda y/o resopón (consultar tarifas)
- 10% de **I.V.A.**

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.

Otras condiciones

El número mínimo de comensales para contratar este menú es de 60 adultos. En caso de no alcanzarse esta cifra, se aplicará un suplemento adicional. (consultar condiciones).

[¿Quieres ver fotos de COMUNIÓN catering? pincha aquí](#)



¿CÓMO PERSONALIZAR EL MENÚ?

1

Seleccionad la estructura de menú que más se ajuste a vuestros gustos. ¿Con más o menos estaciones temáticas, entrantes 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 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!**



MENÚ 1

69,50€

ya
· CATERING ·

Para empezar...

COCKTAIL (5)

Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
Chupito de gazpacho andaluz con mozzarella al pesto
Cola de gambón con suquet
Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
Piruleta de solomillo solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (4)

Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
Lingote de foie y turrón con coulis de frutos rojos
Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
Canelón de carrillera confitada con salsa de setas y trompetas de la muerte

PLATO PRINCIPAL: (a elegir una opción)

Dúo de arroces (ver el listado y elegir 2 tipos de arroz para todos los invitados)

u

Opción de carne y pescado para todos los invitados.

*Esta opción conlleva un suplemento de **2€ por persona.***

(las cantidades globales de carne y pescado son de un 80% y un 20% respectivamente, preguntar para más información).

POSTRE

Láminas de hojaldre con helado de turrón y chocolate caliente

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café, infusiones y cava.

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - COMUNIONES 2026/1

MENÚ 2

71,90€

ya
· CATERING ·

Para empezar...

COCKTAIL (5)

Chupito de gazpacho andaluz con mozzarella al pesto
Tosta con milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
Crujiente de langostino con salsa ponzu
Gyoza de pato crujiente con salsa pekín
Cola de gambón con suquet

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (5)

Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
Milhoja invertida de hojaldre, con ensaladilla de ahumados y huevas de salmón
Canelón de bogavante gratinado sobre con suquet de mariscos
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
Zamburiñas a la plancha con salsa verde

PLATO PRINCIPAL: (a elegir una opción)

Dúo de arroces (ver el listado y elegir 2 tipos de arroz para todos los invitados)

u

Opción de carne y pescado para todos los invitados.

*Esta opción conlleva un suplemento de **2€ por persona.***

(las cantidades globales de carne y pescado son de un 80% y un 20% respectivamente, preguntar para más información).

POSTRE

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

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café, infusiones y cava.



El precio de este menú corresponde
a la tarifa - COMUNIONES 2026/1

MENÚ 3

73,90€

ya
· CATERING ·



Para empezar...

COCKTAIL (5)

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
Mini coca de pulpo gratinada
Nuestra croqueta de jamón ibérico rebozada con panko japones
Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (5)

Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco
Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
Canelón de bogavante gratinado sobre con suquet de mariscos

Rueda de langostinos y quisquilla

Sorbete mediterráneo

PLATO PRINCIPAL: (a elegir una opción)

Dúo de arroces (ver el listado y elegir 2 tipos de arroz para todos los invitados)

o

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

y

Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva

(las cantidades globales de carne y pescado son de un 80% y un 20% respectivamente, preguntar para más información).

POSTRE

Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco.

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café, infusiones y cava.

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - COMUNIONES 2026/1

MENÚ infantil

36,90€

Para los más pequeños...

ENTRANTES INDIVIDUALES

Patatas chips
Aceitunas
Mini pizzas
Nuggets de pollo

PLATO PRINCIPAL (a elegir una opción, y el mismo para todos los niños)

Hamburguesa con patatas gajo
San Jacobo con patatas gajo
Arroz con pollo

POSTRE

Vasito de mousse de chocolate

BEBIDAS

Refrescos y agua mineral



El precio de este menú corresponde
a la tarifa - COMUNIONES 2026/1

LISTADO DE PLATOS



2026

ya·CATERING·

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí



COCKTAIL FRÍO:

1. Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
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 tartar de salmon ahumado y chutney de tomate
5. Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
6. Chupito de gazpacho andaluz con mozzarella al pesto
7. Tosta con milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
8. California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo
9. "Tosta de maíz" con tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo

COCKTAIL CALIENTE:

1. Brocheta de pollo con salsa vietnamita
2. Cola de gambón con suquet
3. Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
4. Crujiente de langostino con salsa ponzu
5. Gyoza de pato crujiente con salsa pekín
6. Micro hamburguesa de buey con cebollita caramelizada, queso y kétchup
7. Micro hamburguesa de pollo trufada con cheddar fundido
8. Mini coca de pulpo gratinada
9. Nuestra croqueta de jamón ibérico rebozada con panko japones
10. Mollete de solomillo con parmesano y cremoso de setas
11. Piruleta de solomillo solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
12. Samosas de pollo al curry
13. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa px
14. Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

¿Quieres ver nuestros platos? [pincha aquí](#)

ENTRADAS CENTRALES



ENTRADAS 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. Milhoja invertida de hojaldre, con ensaladilla de ahumados y huevas de salmón
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. Rueda de ibéricos de Guijuelo
8. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
9. Marineras murcianas

ENTRADAS CALIENTES:

1. Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco
2. Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
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. Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco
7. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
8. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
9. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
10. Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
11. Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet.
12. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
13. Zamburiñas a la plancha con salsa verde
14. Huevos rotos con jamón y pimientos del padrón

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

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

CARNE:

1. Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufa y toque de romero
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

PESCADO:

1. Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente
2. Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva
3. Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con muselina suave sobre suquet de bogavante

¿Quieres ver nuestros platos? [pincha aquí](#)

SORBETES



1. Sorbete mediterraneo (+2,50€)
2. Sorbete de mojito (+2,50€)
3. Sorbete mandarina (+2,50€)
4. Sorbete Gin Straweberry (Puerto de Indias) (+2,50€)

** Suplementos aplicables a las estructuras de menú sin sorbete.*

POSTRE

1. "Amor al chocolate": Brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis
2. Láminas de hojaldre con helado de turrón y chocolate caliente
3. Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque
4. Milhojas 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

¿Quieres ver nuestros platos? [pincha aquí](#)