

**BODA COCKTAIL**

**“EN FINCA”**

**BOD**

**IDA**

**2027**

**ya** · CATERING ·



OS PRESENTAMOS EL  
MENÚ DE VUESTRA BODA 

---

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



# PACK BODA PRIME

*El toque extra que marca la diferencia...*

**10€/invitado**

Haz que tus invitados vivan una boda más completa, personal y *especial* desde el primer momento.

## ¿QUÉ INCLUYE ?

---

### BIENVENIDA A LA FINCA

- **Recepción de invitados** con mesa de granizados y aguas de sabores: incluye jarras con granizado de limón, granizado de fresa, y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón)
- **Copa de cava brut nature de bienvenida.**

### VUESTRA CEREMONIA...

- Sillas para el 25% de vuestros invitados.
- **Sofá** vintage para los novios durante la ceremonia.
- **Atril** para el ceremoniante.

*¿Y si tengo ceremonia religiosa?: para bodas que no celebren ceremonia civil en la finca, podéis cambiar este montaje por **una hora extra de barra libre** sin coste.*

### PARA LA FIESTA...

- **Mesa dulce** durante la barra libre: donuts, chuches, gofres, dulces, chocolatinas...
- **Resopón de perritos y hamburguesas cocinado en directo\***

*\*¿y si no hacemos la barra libre con **CATERING YA?** tendréis el **resopón GOLD** en lugar del resopón de perritos y hamburguesas. Consultar en el dossier de bodas 2027.*

*\*CONDICIONES: Promoción para bodas celebradas en 2027.*

*Promoción válida para celebrar tu boda con **CATERING YA** en las fincas concertadas que se hayan acogido a esta promoción. Este precio no incluye otros servicios como el menú de la boda, alquiler de la finca, servicio de dj, ni equipo de sonido.*

# El menú boda cocktail "en finca" Catering Ya incluye:

- **Montaje especial** 2027 (ver más adelante).
- **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 (las pruebas de menú serán para máximo 8 personas).
- Adaptación y/o elaboración de **menús especiales** para alérgicos, veganos o celíacos.
- **Maitre** del evento.
- **Personal necesario** para dar el servicio (camareros y cocineros).
- **Transporte de nuestros equipos** a la finca en cuestión siempre que esté en un radio de 40 km desde nuestra cocina central situada en Aspe. (Otras distancias consultar).
- Se estima que la duración del siguiente menú es de 30 minutos para la copa de espera, y entre 1,5 h Y 2 h el servicio de cocktail. Superado este tiempo, se aplicará un suplemento por comensal y hora tarifado por minutos.

## El menú no incluye:

- **Alquiler de la 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.).
- Equipo de música con DJ o sonorización (consultar condiciones)
- **Barra libre** de combinados de bebidas de primeras marcas, gin-tonics preparados y mojitos.  
Mínimo 3 horas de duración, por un total de 11,75€ (cada hora adicional a 3,90€/h por invitado adulto). *Precio tarifa bodas 2027/1.*
- **Limpieza de los baños por 180€.** (Contratación obligatoria a partir de 100 invitados).
- No incluye mesas bajas y sillas.
- **10% 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.

## Otras condiciones

El número mínimo de comensales para contratar este menú son 60.  
**Para otras cantidades, consultar suplementos.**



## ¿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, 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 0

**ya**  
CATERING

68,50€

## *Copa de espera...*

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

Mini marinera de marisco y langostinos

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún

## *Cocktail*

### **COCKTAIL FRÍO (5)**

Ensaladilla de mejillones en escabeche sobre hojaldre caramelizado **NEW**

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra

Gazpacho de aguacate y pepino con brocheta de langostino **NEW**

Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas

Coca alicantina de mollitas con tomate semidulce y atún **NEW**

### **COCKTAIL CALIENTE (6)**

Cucharita de risotto de ceps trufado y parmesano **NEW**

Gyoza de pato crujiente con salsa pekín

Cucurucho de lágrimas de pollo laqueados con sweet chili **NEW**

Mollete de solomillo con parmesano y cremoso de setas

Cola de gambón con su suquet

Tosta de secreto ibérico, chutney de tomate y brotes frescos **NEW**

### **ESTACIÓN TEMÁTICA (1)**

Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo y tostadas...)

### **POSTRES (2)**

Vasito de brownie con chocolate caliente

Tarta cremosa de Lotus con crujiente de nueces de pecán **NEW**

**Tarta nupcial de presentación** a elegir entre red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras (en mini porciones a modo degustación)

### **BEBIDAS**

Vino tinto y vino blanco.

Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).

Café, infusiones y cava. En bodas de verano, también café y limón granizado.

El precio de este menú corresponde a la tarifa - BODAS 2027/1

# MENÚ 1



74,50€

## *Copa de espera...*

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

Mini marinera con anchoa

Nuestra coca de aceite con piquillo confitado y anchoa del Cantábrico **NEW**

## *Cocktail*

### **COCKTAIL FRÍO (4)**

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

Corneto de mousse de foie y manzana **NEW**

Langostinos con salsa nikkei sobre topopo crujiente **NEW**

Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula

### **COCKTAIL CALIENTE (7)**

Mini coca de pulpo gratinada

Bikini de codillo con salsa demi-glace y queso parmesano **NEW**

Gyoza de ternera al vapor con jugo de ramen **NEW**

Micro burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso brie **NEW**

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

Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita

Mini bao de carrillera ibérica con foie **NEW**

### **ESTACIONES TEMÁTICAS (2)**

Mesa de quesos: queso trufado, Mahón D.O.P., oveja con boletus, Idiazábal ahumado, manchego, gouda azul, queso al romero y torta del Casar, acompañado de tostas crujientes de pan y dúo de mermeladas **NEW**

Platito de arroz gourmet: arroz de marisco con zamburiñas o arroz de secreto y setas con foie **NEW**

### **PLATITO DE CARNE (1)**

Carrillera ibérica con cremoso de boniato y salsa Oporto **NEW**

### **POSTRES (2)**

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

Mini milhoja de hojaldre invertido

**Tarta nupcial de presentación** a elegir entre red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras (en mini porciones a modo degustación)

### **BEBIDAS**

Vino tinto y vino blanco.

Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).

Café, infusiones y cava. En bodas de verano, también café y limón granizado.

El precio de este menú corresponde a la tarifa - BODAS 2027/1

# MENÚ 2

**ya**  
· CATERING ·

82,50€

## *Copa de espera...*

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

Mini marinerade marisco y langostinos

· Mini gofre con queso al romero y jamón ibérico **NEW**

## *Cocktail*

### **COCKTAIL FRÍO (4)**

Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula

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

Tartar de embutidos alicantinos sobre fina coca de mollitas **NEW**

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

### **COCKTAIL CALIENTE (9)**

Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki

Micro smash burger de vaca madurada "Discarlux" con mermelada de bacon y salsa de cheddar **NEW**

Brocheta de pollo con salsa vietnamita

Mini empanada criolla con toque de chimichurri **NEW**

Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza

Samosas de pollo al curry

Cucurucho de sepia frita con emulsión cítrica **NEW**

Mini bao de carrillera ibérica con foie **NEW**

### **ESTACIONES TEMÁTICAS (4)**

Mesa de quesos: queso trufado, Mahón D.O.P., oveja con boletus, Idiazábal ahumado, manchego, gouda azul, queso al romero y torta del Casar, acompañado de tostas crujientes de pan y dúo de mermeladas **NEW**

Cevichería: ceviche tradicional con sus toppings al gusto **NEW**

Brochetas especiales a la brasa: a elegir dos variedades entre atún de ijada con salsa tonkatsu, lomo de salmón aliñado con ponzu, pollo yakitori con sésamo o secreto lacado con salsa barbacoa coreana

Tacos al pastor: acompañados de guacamole, cebolla morada, lima, piña, cilantro y mahonesa de chipotle.

### **PLATITO DE CARNE (1)**

Solomillo ibérico sobre parmentier de boniato, salsa de foie y chalotas al vino **NEW**

### **POSTRES (2)**

Mini torrija de donuts con dulce de leche y galleta Lotus **NEW**

Mini milhoja de hojaldre invertido

**Tarta nupcial de presentación** a elegir entre red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras (en mini porciones a modo degustación)

### **BEBIDAS**

Vino tinto y vino blanco.

Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).

Café, infusiones y cava. En bodas de verano, también café y limón granizado.

El precio de este menú corresponde  
a la tarifa - BODAS 2027/1

# MENÚ infantil



37,90€

*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



El precio de este menú corresponde  
a la tarifa - BODAS 2027/1

# MENÚS ESPECIALES



· CATERING ·

## MENÚS ADAPTADOS

**Atendemos alergias, intolerancias y dietas especiales por motivos sanitarios (incluido embarazadas).** Adaptamos platos o sustituimos ingredientes según cada caso, y el invitado recibirá una minuta personalizada.

Aunque tomamos todas las medidas necesarias, **no podemos garantizar la ausencia total de trazas** debido a la posible contaminación cruzada en los procesos de cocina.

Si algún invitado tiene alergias graves o de riesgo, es imprescindible que lo consultéis con nuestro equipo antes de decidir su menú. **Algunas alergias muy específicas no pueden ser atendidas.**

Los **14 alérgenos principales** según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición son: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos. Para adaptaciones relativas a **otras alergias alimentarias, se requerirá presentar una prescripción médica** de dicha alergia o intolerancia para valorarlo por nuestro equipo de cocina.

**No realizamos adaptaciones por preferencias personales.** En caso de solicitarlo y ser posible, el suplemento será de 30€ por menú adaptado.

Las únicas **dietas voluntarias sin coste adicional son la vegana (menú vegano íntegro) y la dieta sin cerdo (menú adaptado sustituyendo este ingrediente).**

En cualquier caso **no se harán adaptaciones o cambios de platos comunicadas con menos de 15 días para la celebración del evento**, debido a las dificultades técnicas, operativas, de suministro de ciertos productos, etc.

## MENÚ SIN GLUTEN

Adaptamos o sustituimos los platos necesarios para que el invitado disfrute del **mismo menú que el resto, realizando solo las modificaciones imprescindibles.**

## MENÚ STAFF

Consultar.

# MONTAJE 2027



Para que vuestro gran día sea simplemente perfecto, nuestros nuevos menús de **BODA 2027** incluyen:

- **Silla Tiffany** de madera natural
- **Mobiliario de madera para el cocktail** (mesas altas de madera...)
- **Mantelería** de tela a elegir entre tres opciones (mantel saco, floral y blanco), y las servilletas saco o blanca.
- **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**
- **Números de mesa**
- **Mesas, vajillas y cubertería**

# COMPLETA TU EVENTO

OPCIONES QUE MARCAN LA DIFERENCIA...



*Tip Ya:*

Elige tu pack y crea momentos únicos en el evento.

## PACK RECEPCIÓN INVITADOS (3€/invitado)

- **Mesa de granizados y aguas de sabores:** incluye jarras con granizado de limón, granizado de fresa y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón).
- **Copa de bienvenida cava brut nature.**



## PACK BIENVENIDA + CEREMONIA (4€/invitado)

- **Mesa de granizados y aguas de sabores:** incluye jarras con granizado de limón, granizado de fresa y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón).
- **Copa de bienvenida cava brut nature.**
- **Sofá para los novios** durante la ceremonia.
- **Atril** de madera para el ceremoniante.
- **Sillas** para el 25% de los invitados.

## PACK "COMPLETA TU FIESTA" (8€/invitado)

- Resopón de **perritos y hamburguesas** cocinado en directo\*.
- **Mesa dulce:** (donuts, chuches, gofres, dulces, chocolatinas...).



\* Si **Catering Ya** no realiza la barra libre del evento, tendréis a vuestra disposición el **Resopón Gold** como alternativa. Consultar en el dossier bodas 2027.

# OTRAS OPCIONES...

## Recepciones y Resopón

### MESAS DE RECEPCIÓN

- Mesa de granizados y aguas de sabores: incluye jarras con granizado de limón y granizado de fresa, y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón): 1,90€/invitado
- Mesa con quintos en cubos de zinc: 1,90€/invitado
- **SPRITZERIA: aperol spritz, pomelo spritz Y hugo spritz (2€ por persona) NEW**
- Mesa de copa de cava brut nature: 1,90€/invitado
- Mesa de cervezas: diferentes marcas de cerveza, presentadas en cubos de zinc: 2,50€/invitado
- Mesa de vermut: vermut rojo y blanco con fuet y aceitunas: 2,50€/invitado

### RESOPÓN

Resopón **GOLD**: 5,50 €/invitado

- Samosas de pollo al curry
- Mini empanada argentina
- Brioche pulled pork
- Mini catalana: pan focaccia relleno de ralladito de tomate y jamón
- Mini focaccia de salmón ahumado con queso a las finas hierbas

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

- Hamburguesas y perritos: 7,30 €/pax
- Montaditos calientes "clásicos": 7,30 €/pax
- Mini pepitos de ternera con mantequilla trufada: 7,30€/pax
- Candy bar de gofres y creps: 6,30€/pax (gofres, creps, con sus topping a elegir (dulce de leche, chocolate, nata, galleta lotus, oreo, crispis de chocolate)
- Tazas de caldo con pelota: 4,20€/pax
- Churros con chocolate caliente: 4,20€/pax

**Nota:** Si deseáis contratar el resopón deberá ser para el 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 medio día

# LISTADO DE PLATOS 2027

PLATOS NUEVOS  
ESTE AÑO 2027

**ya** · CATERING ·

# COCKTAIL FRÍO

1. Ensaladilla de mejillones en escabeche sobre hojaldre caramelizado **NEW**
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 tomate semidulce y atún **NEW**
6. Corneto de mousse de foie y manzana **NEW**
7. Langostinos con salsanikkei sobre topopocrujiente **NEW**
8. Chupito de gazpacho andaluz con mozzarella al pesto
9. Gazpacho de aguacate y pepino con brocheta de langostino **NEW**
10. Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
11. Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
12. Mini gofre con queso al romero y jamon ibérico **NEW**
13. Mini marinera con anchoa
14. Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula
15. Nuestra coca de aceite con piquillo confitado y anchoa del cantábrico **NEW**
16. Tartar de atún con chutney sobre crujiente de gamba **NEW**
17. Tartar de embutidos alicantinos sobre fina coca de mollitas **NEW**
18. Tosta con millojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
19. "Tosta de maíz" con tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo

\* **NEW**: plato de nueva creación para 2027.

# COCKTAIL CALIENTE



1. Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
  2. Bikini de codillo con salsa demi glace y queso parmesano **NEW**
  3. Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente
  4. Brocheta de pollo con salsa vietnamita
  5. Cola de gambón con su suquet
  6. Cucurucho de sepia frita con emulsión cítrica **NEW**
  7. Cucurucho de lágrimas de pollo laqueados con sweet chilly **NEW**
  8. Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo
  9. Cucharita de rissoto de ceps trufado y parmesano **NEW**
  10. Gyoza de ternera al vapor con jugo de ramen **NEW**
  11. Gyoza de pato crujiente con salsa pekín
  12. Micro hamburguesa de vaca madurada “Discarlux” con scamorza y toque de trufa **NEW**
  13. Micro smash Burger de vaca madurada “Discarlux” con mermelada de bacon y salsa de cheddar **NEW**
  14. Micro burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso brie **NEW**
  15. Mini bao de carrillera ibérica con foie **NEW**
  16. Mini coca de pulpo gratinada
  17. Mini empanada criolla con toque de chimichurri **NEW**
  18. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)
  19. Mini pan pita de pulled pork con ras el hanout **NEW**
  20. Mollete de solomillo con parmesano y cremoso de setas
  21. Pepito de atún con mantequilla trufada
  22. Taco crujiente de atún con mango y wok de verduras orientales **NEW**
  23. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
  24. Samosas de pollo al curry
  25. Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita
  26. Tosta de secreto ibérico chutney de tomate y brotes frescos **NEW**
  27. Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce
- \* **NEW**: plato de nueva creación para 2027.



# ESTACIONES TEMÁTICAS

## ESTACIONES TEMÁTICAS FRÍAS

1. Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo y tostadas...)
2. Cevichería: ceviche tracional con sus toppings al gusto **NEW**
3. Colmado: mesa con patatas chips, aceitunas, encurtidos, mejillones en escabeche, piparras, marineras, etc. **NEW**
4. Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo +180€)
5. Jamón ibérico de bellota al corte (con palitos de pan y mini panecillos) (+2,50€) (supl. de corte en directo +180€)
6. Mesa de quesos, 8 tipos: queso trufado, Mahon D.O.P, oveja con boletus, idiazábal ahumado, manchego, gouda azul, queso al romero y torta del casar, acompañado de tostas crujientes de pan y dúo de mermeladas. **NEW**
7. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases (+1,00€)
8. Mesa fresca: Espumas de gazpacho con salazones, smoothies tropicales y ensaladas **NEW**
9. Sushi: 5 tipos de makis y 2 tipos de niguiris con salsa de soja y wasabi (+1,00€)

## ESTACIONES TEMÁTICAS CALIENTES

1. Burguer: mini smash burgers de vaca madurada con nuestras salsas **NEW**
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 gulas al ajillo **NEW**
4. Huevos de codorniz sobre tosta de morcilla y piñones **NEW**
5. Huevos de codorniz sobre txistorra y patatas confitadas **NEW**
6. Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita
7. Mesa de pulpo al "estilo murciano" (+2€) **NEW**
8. Mesa de croquetas (jamón, boletus, bacalao y chipirón)
9. Mesa India: pollo tikka masala, arroz aromático, papadums, crujientes panipuris y samosas **NEW**
10. Platito de arroz gourmet: arroz de marisco con zamburiñas o arroz de secreto y setas con foie. **NEW**
11. Tacos al pastor: acompañados de guacamole, cebolla morada, lima, piña, cilantro y mahonesa de chipotle
12. Tosta de foie: tosta de foie a la plancha con mermelada y escamas de sal maldon (+1,50€)
13. Zamburiñas aderezadas con gel cítrico y crispis de jamón ibérico (+1,00€)

\*"NEW": plato de nueva creación para 2027.

# MINI PLATITOS

## 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. Carrillera ibérica con cremoso de boniato y salsa Oporto **NEW**
4. Solomillo ibérico sobre parmentier de boniato, salsa de foie y chalotas al vino **NEW**

## PESCADO:

1. Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico
2. Merluza con su pilpil y pak choi braseado **NEW**



# 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. Tarta cremosa de Lotus con crujiente de nueces de pecán **NEW**
5. Mini torrija de donuts con dulce de leche y galleta lotus **NEW**
6. Mini milhoja de hojaldre invertido



# BODEGA Y 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*

**¡LA  
FIESTA!**

***ya* · CATERING ·**

# BEBIDAS INCLUIDAS

**ya**

· CATERING ·

*Bebidas de primeras marcas para tu barra libre*

## MOJITOS PREPARADOS

### Cervezas y refrescos

### WHISKY

White Label

DYC 8 años

### RON

Brugal Añejo

### GINEBRAS

Beefeater

Larios 12

Larios Rose

Tanqueray 0%

### VODKAS

Stoli vodka

### LICORES

Orujo de hierbas

Crema de orujo

Tequila Cachito Loco

Tequila Rosa

Jaggermeister

### REFRESCOS para combinados

Tónica Royal Bliss

Coca-Cola

Fanta de Naranja

Fanta de Limón

¡Convierte tu barra libre en  
**PREMIUM!**

Añade 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 ADEMÁS PARA LA  
BARRA LIBRE...

**ya**  
· CATERING ·

## ...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 ello acompañado de chupitos a go-go para que la fiesta de tu boda sea todo un éxito.

**Incluido en nuestra barra libre.**



# Todo lo que necesitas para completar tu evento...

Puedes completar tu evento con servicios como montajes especiales de iluminación, elementos de entretenimiento (ej: fotomatón, plataforma 360, etc...), coctelería, actuaciones musicales, DJ y muchos otros complementos para hacer de tu celebración una experiencia única.

Contamos con una selección de proveedores especializados —como floristerías, animación, sonido, etc— que pueden encargarse de todos los detalles necesarios, desde la planificación hasta la ejecución, para que solo tengáis que disfrutar de cada momento.

Si vuestra boda incluye una ceremonia civil, un maestro/a de ceremonias profesional puede guiar cada instante con sensibilidad y hacer que el conjunto resulte fluido, personal y memorable.

Si lo necesitas, te pondremos en contacto con nuestro equipo de confianza.

**¡Pregúntanos!**



## #teayudamoscon