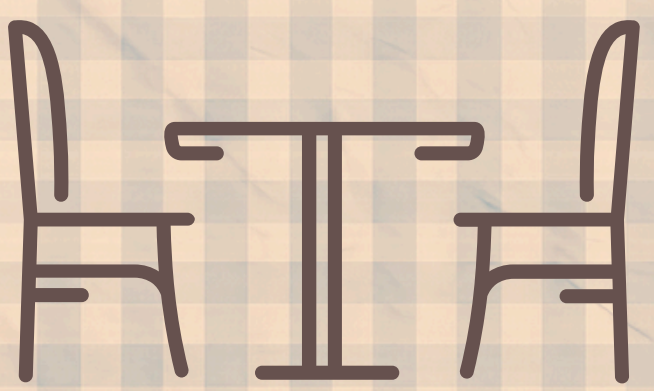
EVENTO SENTADO



2027

YA CATERING

El menú evento sentado incluye:

- **Montaje especial 2027**
- **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** en un radio de 40km desde nuestra cocina central situada en Aspe (otras distancias consultar suplementos)
- Minutas personalizadas
- Números de mesa
- Mesas, vajilla y cubertería
- Silla Tiffany

El menú no incluye:

- **Barra libre: duración minima 2 horas.** Precio 8,90 € (hora adicional 4€/ hora por invitado adulto), de combinados de bebidas de primeras marcas, gintonics preparados y mojitos.
- **Grupo electrógeno de 60 kaveas** (en caso de que la finca o espacio no disponga de esa potencia eléctrica necesaria para el servicio de catering). Consultar coste.
- **Equipo de música con DJ o sonorización** (consultar packs sonorización)
- **Bajoplato, vaso de color ni arreglos florales en las mesas** (consultar tarifas)
- **Doncella para limpieza de los baños. Contratación obligatoria** para eventos de más de 100 comensales (salvo que la finca o espacio suministre este servicio incluido con el alquiler).
- **Alquiler del espacio**
- **10% de IVA**

Condiciones de pago

- 1° pago: 1.000€ para reserva de fecha.
- 2° pago: 95% del total, 10 días antes del banquete.
- 3° pago: importe restante, durante la semana posterior al banquete.

Otras condiciones

El número mínimo de comensales adultos para contratar este menú son 60.
En caso ser menos comensales se deberá abonar 22€ por persona hasta completar la cantidad de 60 pax.

¿Quieres ver fotos de EVENTO SENTADO? 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 0

60,50€

Para empezar...

COPA DE ESPERA
Vinos, refrescos, vermuts y cervezas

En mesa...

ENTRANTES 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 (escoger carne o pescado)
Carrillera ibérica con salsa demi glace, puré de patata trufada y toque de romero
o
Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostino al curri

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

BEBIDAS
Vino tinto y vino blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).
Café, infusiones y cava. En verano, también café y limón granizado.

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

MENÚ 1

69,50€

Para empezar...

COCKTAIL (5)
Vinos, refrescos, vermuts 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...

ENTRANTES 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 sobre suquet de mariscos
Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco

Sorbete de mojito

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)
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
Vino tinto y vino blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).
Café, infusiones y cava. En verano, también café y limón granizado.

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

MENÚ 2

71,50€

Para empezar...

COCKTAIL (5)
Vinos, refrescos, vermuts y cervezas

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 (2)
Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz
Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco

ENTRADA INDIVIDUAL (1)
Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz

Sorbete de mojito

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)
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": brownie con helado de chocolate blanco, bañado con salsa de chocolate caliente y crispis

BEBIDAS
Vino tinto y vino blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).
Café, infusiones y cava. En verano, también café y limón granizado.

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

MENÚS ESPECIALES

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, cacahuetes, 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 dias 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.

LISTADO DE PLATOS 2027

YA CATERING

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

INFO@CATERINGYA.COM - WWW.CATERINGYA.COM - 664 39 46 49

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. Chupito de gazpacho y perlas de mozzarella
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. Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
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

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

ENTRANTES CENTRALES

ENTRANTES 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 churney 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

ENTRANTES 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. Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica
7. Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco
8. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
9.Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
10. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
11. Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
12. Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet.
13. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

ENTRANTES 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 limeñá con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
5. Flor de alcachofa concitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica
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

¿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

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.

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

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

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

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

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·

INFO@CATERINGYA.COM - WWW.CATERINGYA.COM - 664 39 46 49

BEBIDAS INCLUIDAS

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.



...Y CHUPICÓRNER

Estas bebidas están sujetas a disponibilidad de suministro y podrían ser sustituidas por parte de Catering Ya por otras de similares características

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): 1,80€/invitado
- Mesa con quintos en cubos de zinc: 1,80€/invitado
- **SPRITZERIA: aperol spritz, pomelo spritz Y hugo spritz (2€ por persona)** NEW
- Mesa de copa de cava brut nature: 1,80€/invitado
- Mesa de cervezas: diferentes marcas de cerveza, presentadas en cubos de zinc: 2,25€/invitado
- Mesa de vermut: vermut rojo y blanco con fuet y aceitunas: 2,25€/invitado

RESOPÓN

Resopón **GOLD**: 5€/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€/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 topping 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 el menos el 70% de los invitados en caso de eventos en horario de cena, y para al menos el 90% de los invitados en eventos de medio día