ya ·CATERING·

20 COMUNIONES 27



El menú Comunión Catering Ya 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 11,75€ (cada hora adicional a 3,90€/h por invitado adulto). Precio tarifa comuniones 2027/1.
- **Animación** infantil
- Equipo de música con **DJ.**
- Merienda y/o resopón (consultar tarifas)
- 10% de I.V.A.

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 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

71,50€

Para empezar...

COCKTAIL (5)
Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
Mini gofre con queso al romero y jamón ibérico **NEW**
Cola de gambón con suquet
Brocheta de pollo con salsa vietnamita
Cucurucho de lágrimas de pollo laqueados con sweet chilly **NEW**

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (4)
Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
Burrata con jamón ibérico y trufa NEW
Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
Pastela de jarrete ibérico sobre cous cous de pasas y salsa demi glace NEW

PLATO PRINCIPAL: (a elegir 1 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 2027/1

MENÚ 2

73,90€

Para empezar...

COCKTAIL (5)
Tartar de atún con chutney sobre crujiente de gamba **NEW**
Micro burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso brie **NEW**
Gyoza de pato crujiente con salsa pekín
Cola de gambón con suquet
Mini coca de pulpo gratinada

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (5)
Milhoja invertida de hojaldre, con ensaladilla de ahumados y huevas de salmón **NEW**
Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
Canelón de bogavante gratinado sobre con suquet de mariscos
Berenjena asada con dúo de salsas mediterráneas **NEW**
Zamburiñas a la plancha con salsa verde

PLATO PRINCIPAL: (a elegir 1 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
Madagascar: ganache montada de vainilla, cremoso de chocolate con leche y crujientes de avellana **NEW**

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 2027/1

MENÚ 3

75,90€

Para empezar...

COCKTAIL (5)
Langostinos con salsa nikkei sobre topopo crujiente **NEW**
Tosta de maíz con tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo
Micro smash Burger de vaca madurada "Discarlux" con mermelada de bacon y salsa de cheddar **NEW**
Mini bao de carrillera ibérica con foie NEW
Cucurucho de lágrimas de pollo laqueados con sweet chilly **NEW**

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (4)
Terrina de foie trufado con jamón ibérico, chalotas caramelizadas y tostas de pan **NEW**
Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco
Huevos estrellados con jamón ibérico, ajetes tiernos y toque de trufa **NEW**

Rueda de langostinos y quisquilla
Sorbete mediterráneo

PLATO PRINCIPAL: (a elegir 1 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**:

Carrillera ibérica con cremoso de boniato y salsa Oporto **NEW**
o
Lubina con cremoso de almendras, alioli de ajo negro y salteado de chalotas **NEW**

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

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 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 - comuniones 2027/1

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

LISTADO DE PLATOS comunión 2027

YA ·CATERING·

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

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

COCKTAIL

COCKTAIL FRÍO

1. Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
2. Corneto de mousse de foie y manzana **NEW**
3. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún **NEW**
4. Coca alicantina de mollitas con tartar de salmón ahumado y chutney de tomate
5. Mini gofre con queso al romero y jamon ibérico **NEW**
6. Langostinos con salsa nikkei sobre topopo crujiente **NEW**
7. Tartar de atún con chutney sobre crujiente de gamba **NEW**
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 lágrimas de pollo laqueados con sweet chilly **NEW**
4. Crujiente de langostino con salsa ponzu
5. Gyoza de pato crujiente con salsa pekín
6. Micro smash Burger de vaca madurada “Discarlux ” con mermelada de bacon y salsa de cheddar **NEW**
7. Micro burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso brie **NEW**
8. Mini coca de pulpo gratinada
9. Cucharita de rissoto de ceps trufado y parmesano **NEW**
10. Mini bao de carrillera ibérica con foie **NEW**
11. Mini empanada criolla con toque de chimichurri **NEW**
12. Samosas de pollo al curry
13. Tosta de secreto ibérico chutney de tomate y brotes frescos **NEW**
14. Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

ENTRADAS CENTRALES

ENTRADAS FRÍAS

1. Burrata con jamón iberico y trufa. **NEW**
2. Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
3. Milhoja invertida de hojaldre, con ensaladilla de ahumados y huevas de salmón **NEW**
4. Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
5. . Terrina de foie trufado con jamón ibérico, chalotas caramelizadas y tostas de pan. **NEW**
6. Tartar de atún con chutney de tomate, mango y aguacate **NEW**
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. Pastela de jarrete ibérico sobre cous cous de pasas y salsa demi glace **NEW**
6. Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco
7. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
8. Berenjena asada con dúo de salsas mediterráneas **NEW**
9. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
10. Huevos estrellados con jamón ibérico, ajetes tiernos y toque de trufa **NEW**
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. Revuelto de huevos de corral con morcilla de wagyu y pimientos de piquillo **NEW**

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

PLATO PRINCIPAL

ARROCES

1. Arroz del señoret de pescado
2. Arroz campero del señoret (secreto ibérico, carrilera 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. Carrillera ibérica con cremoso de boniato y salsa Oporto **NEW**
3. Jarrete de ternera Discarlux, sobre patatas confitadas al tomillo y salsa demi glace **NEW**
Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji
5. Solomillo iberico sobre hojaldre, puré de calabaza y setas trufadas NEW
6. Solomillo iberico sobre parmentier de boniato, salsa de foie y chalotas al vino **NEW**

PESCADOS

1. Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente
2. Lubina con cremoso de almendras, alioli de ajo negro y salteado de chalotas **NEW**
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 mediterráneo (+2,50)
2. Sorbete de mojito (+2,50)
3. Sorbete mandarina (+2,50)
4. Sorbete de Aperol splitz **NEW**

POSTRES

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. Madagascar: ganache montada de vainilla, cremoso de chocolate con leche y crujientes de avellana **NEW**
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. Tarta cremosa de Lotus con crujiente de nueces de pecán **NEW**

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí