



# Goyo

CATERING

> Menús de Boda La Concepción 2022

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



ANTES DE COMENZAR...

Nos gustaría contaros que ponemos a vuestra disposición la posibilidad de escoger cada uno de los detalles que forman parte de uno de los días más importantes de vuestras vidas.

Además, os ofrecemos una asesoría personalizada con las últimas tendencias del mercado gastronómico. Tras más de 30 años de experiencia en el sector de catering, hemos reforzado valores primordiales para crear una boda única en cada ocasión.

Nuestro equipo creativo proyecta un sinfín de sorpresas, con diseños y cocina a la vanguardia, manteniendo nuestro compromiso con la calidad.

Creamos sensaciones para que podáis disfrutar de vuestra boda.



Goyo  
CATERING

> Formato: Cocktail Aperitivos  
(elegir 8 en total)



## Aperitivos

**Goyo**  
CATERING

### FRÍOS

:: Gazpacho de Tomate Verde, Manzana, Licuado de Apio y Jengibre.

:: Lata de Caviar de Ensaladilla Rusa de Pimientos Asados y Ventresca de Atún.

:: Champiñón Relleno de Duxelle de Hongos y Perfume de Aceite de Trufa.

:: Yogur Italiano de Caprese en Texturas.

:: Esférico de Salmón Ahumado sobre Chip de Yuca y Crème Fraîche.

:: Crujiente de Wontón con Atún Marinado, Guacamole de Jalapeños y Garrapiñado de Pipas.

:: Daditos de Corvina Raw con Causa Limeña y Liofilizados de Frambuesa.

:: Bombón de Foie Gras con Gelatina de Manzana sobre Laminado de Financier de Pistacho y un Toque de Amaretto.

:: Steak Tartar de Solomillo de Ternera sobre Tosta de Tramezzini, Mayonesa de Wasabi y Pétalo Floral.

## CALIENTES

:: Bravas Malagueñas by Goyo.

:: Mini Gyozas (Elegir una opción): Vegetariana; Gamba Blanca Dulce con Pak choi ; Pollo y Verdura Plancheada con Salsa Tonkatsu.

:: Revuelto de Habitas Confitadas con Espuma de Porra Castellana y Polvo de Jamón Ibérico.

:: The Game: Pastela de Corvina y Briwat de Pollo con Mayonesa Mozárabe.

:: Langostino Rallado Rebozado en Panko y Salsa Jamaicana.

:: Puntillitas Fritas de La Caleta en Mollete de Wasabi y Mayonesa de Hierbas Provenzales.

:: Tabla de Surf Tarifeña: Esmeralda de Merluza Crujiente con Arroz Verde y Mayonesa de Kimchi o Roca de Bacalao en Tempura de Choco con Alioli Verde.

:: Selección de Croquetas Goyo (*Elegir una opción*): Croqueta de Langostinos al Pil Pil con Mayonesa de Manzanilla. O Croqueta Cremosa de Jamón Ibérico con Emulsión de Tomate y Viruta de Jamón "5 Jotas".

:: Patata Bomba Rellena de Guancial del Volcán con Salsa Gaucha.

:: Rollito Vietnamita de Chivo Malagueño, Hoja de Shiso y Cremoso Payoyo.





Goyo  
CATERING

> Formato: Estación Showcooking  
(elegir 2 en total)



# Estaciones

(Elegir 2 en total)

**Goyo**  
CATERING

Los Ibéricos + Quesos \* Made in Spain" ... ..

:: Caña de Lomo Ibérico, Chorizo Ibérico, Longaniza Ibérica. Queso Manchego Puro de Oveja en Tacos, Queso Payoyo, Queso Torta del Casar, Selección de Aceitunas de la Tierra, Cata de Aceites, Degustación de Sales, Panes Artesanos, Picos y Regañás.

La Cevicheria del Sur ... ..

:: Ceviche de Corvina con Choclo, Cebolla Morada, Aguacate, Boniato, Brotes Tiernos y Pétalos de Tajete.

*Opción Leche de Tigre Tradicional o Leche de Tigre a la Naranja.*

Rock & Roll de Gambas ... ..

:: Brioche Parisien de Mantequilla Relleno de Gambas Salteadas con Gel de Yuzu y Naranja.

100% Japo ... ..

:: Makis: Vegetariano, Atún y Salmón.

:: Californian Roll: Salmón con Semillas de Sésamo, Langostino y Atún.

:: Niguri: Atún, Salmón y Lubina.

:: Soja, Wasabi y Jengibre.



## Estaciones

Mercado de Vieiras ...

:: Vieira Gratinada con Salsa Holandesa, Mantequilla Tostada con Crispis de Salmonete.

:: Vieira Gratinada con Salsa de "Mojo Verde" y Crujientes de Arroz Negro.

:: Vieira Gratinada con Bearnesa, Patatas Paja al Estilo "Campesina".

Puesto de Gildas... ..

:: Gilda de Queso, Anchoa, Piparras y Aceituna Manzanilla.

:: Gilda con Tomate Seco, Aceituna Rellena, Piparra y Anchoa.

:: Gilda de Pepinillo, Bonito, Aceituna Negra, Cebolleta y Pimiento Rojo.

:: Gilda de Pulpo, Anchoa, Piparras y Aceituna.

:: Gilda de Huevo de Codorniz, Pimiento, Boquerón, Piparra y Aceituna Manzanilla.

*Cornetes de Patatas Chips Artesanales y Degustación de Vermut.*





Degustación de Pulpo ... ..

:: Pulpo Espetado con Kikos, Guacamole, Cebolla Morada  
y Micro Mézclum.

:: Pulpo Espetado con Puré de Patata Asiático Especiado con Limones  
Confitados y Micro Mézclum.

:: Pulpo Espetado con Chips de Patata, Espuma de Togarashi y Polvo de  
Pimentón.

La Arrocería de "Goyo" ... ..

:: Arroz Negro con Mayonesa de Carabineros.

:: Arroz de Cerdo Ibérico y Alioli a las Finas Hierbas.

*Jugando con fuego... .. Elegir opción de pescado o de carnes*

:: Salmón Glaseado con Ralladura de Lima; Lomito de Lubina; Zamburiñas en  
Citronela de Piquillo Asado; Brochetita de Langostino Tigre.

:: Lomo Bajo, Presa Ibérica Marinada, Chuletitas de Cordero Lechal; Chorizo  
Criollo; Pinchos de Pollo Yakitori.

Salsas: Tártara, BBQ de Jack Daniels, Mostaza Dulce y Salsa Peruana de  
Rocoto y Gaucha.

Guarniciones: Espárragos, Berenjena, Pimiento del Piquillo y Patatitas Baby.

**Goyo**  
CATERING

# Goyo

CATERING



> Formato: Menú

# Goyo

CATERING

## Menú 1

P/p: 193 €\*

:: Lascas de Salmón Salvaje con Crema Agria, Cebolla Crujiente, Garrapiñado de Frutos Secos y Micro Brotes.

:: Carrilladas de Ternera en Salsa de Hongos Tostados con Puré de la Abuela al Tomillo, Crujiente de Coín y Batata Malagueña.

:: Snicker by Goyo.

:: Tarta de Boda (Simbólica).

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

\*(10% I.V.A. no Incluido)





## Menú 2

P/p: 195 €\*

:: Ensalada de Tiraditos de Lubina Marinados con Gel de Frambuesa, Mango y Kiwi, Caviar de AOVE, Vinagreta de Aceite de Sésamo.

:: Solomillo de Ternera Rosada Nacional Braseado con Patatas " Tres Tiempos", Espuma de Duxelle de Setas y Salsa al Pedro Ximenez.

:: Chocolate Lover's.

:: Tarta de Boda (Simbólica).

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

\*(10% I.V.A. no Incluido)

# Goyo

CATERING

## Menú 3

P/p: 199 €\*

:: Taco de Bacalao al Miso con Puré de Apio Rave, Verduritas Frescas al Wok, Zanahoria Baby y Anacardos Tostados.

:: Pierna de Cordero Lechal Confitada con Puré de Boniato al Estilo Thai y Crujientes de Vegetal.

:: Nocciola: Bizcocho de Aceite de Oliva Virgen, Mouse de Gianduja, Núcleo de Crema de Chocolate, Avellanas Caramelizadas, Cilindro de Chocolate con Leche y Frutos Variados.

:: Tarta de Boda (Simbólica).

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

\*(10% I.V.A. no Incluido)





## Menú 4

P/p: 200 €\*

:: Ensalada de Bogavante sobre Crema de Hinojo, Toques de Hongos, Germinados de Rúcula y Vinagreta Agridulce.

:: Lomo de Merluza Salvaje del Cantábrico en Salsa Verde con Fideuá de Fideos Tostados en su Tinta, Zanahoria Baby Asada y Crujiente de Coral.

:: Nuestro Famoso Lemon Pie.

:: Tarta de Boda (Simbólica).

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

\*(10% I.V.A. no Incluido)

# Goyo

CATERING

## Menú 5

P/p: 203 €\*

:: Ajo Blanco con Tallarines de Calamar, Helado de Higo  
Chumbo y Ajo Negro.

:: Lingote de Lechal Malagueño, Ratatouille al Comino y  
Crujiente de Patatitas Chip al Ajillo.

:: Mango, Chocolate Blanco y Fruta de la Pasión.

:: Tarta de Boda (Simbólica).

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

\*(10% I.V.A. no Incluido)





# Goyo

CATERING

## Menú 6

P/p: 212 €\*

:: Gazpachuelo Cremoso de Rape con Migas a la Andaluza y Salsa Holandesa de Mar.

:: Canelón de Pato con Chutney de Tomate Anisado y Crujiente de Puerro.

:: Tiramisú de Praliné.

:: Tarta de Boda (Simbólica).

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

\*(10% I.V.A. no Incluido)



# Goyo

CATERING

## Menú 7

P/p: 213 €\*

:: Ensalada de Pato Confitado sobre Cremoso de Especies al Estilo Cantones, Timbal de Patata con Aceite de Sésamo, Hongos, Micro Brotes y Vinagreta de Oporto con Frutos Rojos.

:: Lubina Salvaje con Zanahorias en Texturas, Arroz Meloso de Plancton con Emulsión de Pimientos Rojos Asados y Crujiente de Arroz Marino.

:: Erizo: Bizcocho Sacher de Chocolate, Gianduja, Mouse de Chocolate al Aroma de Vainilla con Praliné y Caramelo, Bañado en Chocolate Negro con Granillos de Almendra.

:: Tarta de Boda (Simbólica).

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

\*(10% I.V.A. no Incluido)





# Goyo

CATERING

## Menú 8

P/p: 218 €\*

:: Tataki de Atún con Costra, Puré de Calabaza Coreano y Tierra Especiada.

:: Jarrete de Cerdo Ibérico en su Jugo con Puré Tamizado y Crema de Canónigos con Hierbas Frescas.

:: Cheese Cake de Frambuesas.

:: Tarta de Boda (Simbólica).

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

\*(10% I.V.A. no Incluido)

# Goyo

CATERING



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



## Bodega

**Goyo**  
CATERING

:: Blancos: Capitán Garfio Verdejo (D.O. Rueda) ó Edalo Zalema (D.O. Condado de Huelva).

:: Rosado: Edalo Syrah (D.O Condado de Huelva).

:: Tintos: Diego Rivera Roble (D.O. Ribera del Duero) ó Altos de Rioja Crianza (D.O. Rioja).

:: Cava Victoria de Ocor.

:: Cerveza con/sin alcohol.

:: Coca Cola, Light, Zero, Fanta Naranja y Limón, Tónica y Sprite.

:: Agua Mineral con y sin Gas, Zumos variados.

:: Café Nespresso e infusiones y Petite Fours.

Observaciones: En caso de que el cliente suministre las botellas de vino, cava o champagne, el precio por descorche será de 10,00 €/botella.

# Goyo

CATERING

## Barra Libre (4 horas)

:: Ron Legendario 7, Brugal Añejo, Barceló.

:: Vodka Stolichnaya, Absolut, Smirnoff.

:: Ginebra Puerto de Indias Strawberry, Beefeater, Larios Premium 12.

:: Whisky J.W. Red Label, J&B, Jameson, Four Roses Bourbon, Glen Grant Malta.

:: Licores: Baileys, Tía María, Malibú, Frangelico, Brandy Magno, Licor de Hierbas y Orujo.

:: Cerveza con y sin Alcohol, Coca Cola, Zero y Light, Fanta Naranja y Limón, Tónica, Sprite y Red Bull, Agua Mineral con y sin Gas, Zumos Variados.

Recena: Mini Brioche de Calabaza con Tira de Entraña Caramelizada, Crispis de Cebolla, Cheddar y Salsa Carolina.

Nota: Hora extra servicio barra libre: 10,00 €/Pax + 10% I.V.A.



## Barra de Coctelería (2 horas)

Elegir tres cocteles:

Base de Ron:

:: Mojito, Mojito de Fresa, Piña Colada, Mai Thai.

Base Cachaza

:: Caipiriña.

Base de Martini

:: Porn Martini, Negroni, Dry Martini, Martini Royale.

Base de Vodka

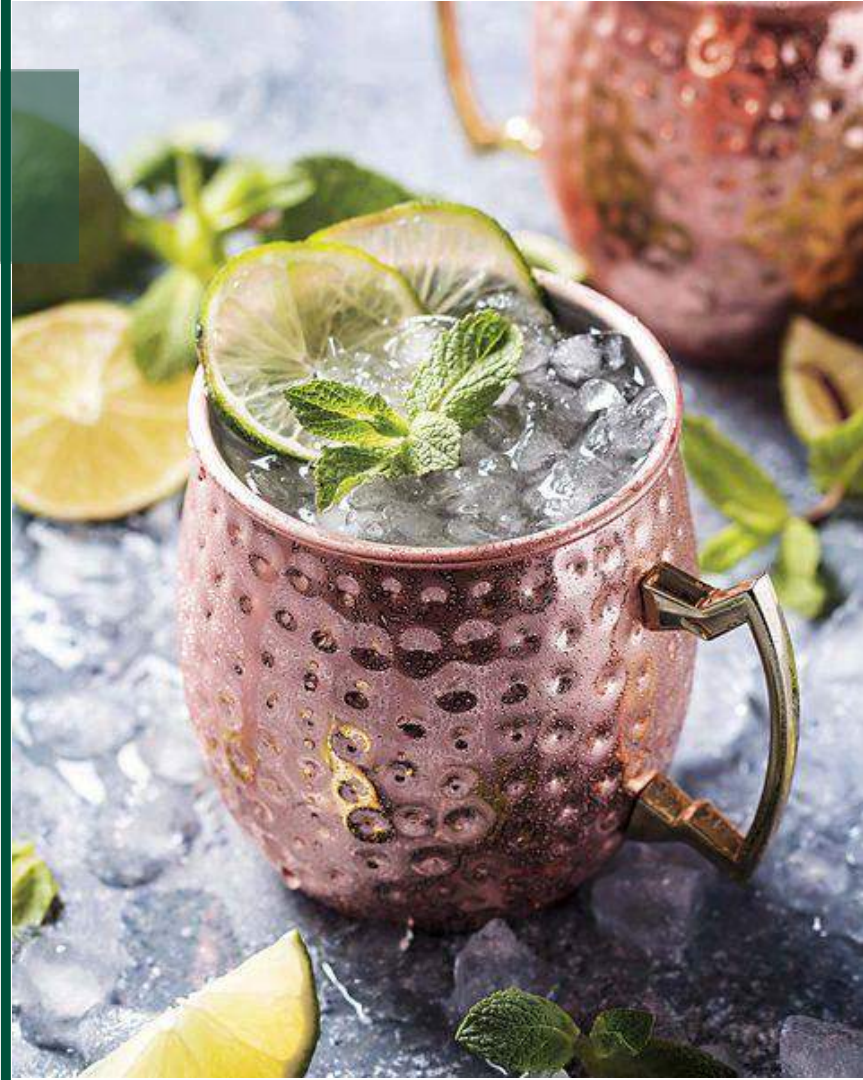
:: Moscow Mule, Electric Blue, Sex on the Beach, Caipiroska.

Base de Aperol

:: Aperol Spritz.

Base de Tequila

:: Tequila Sunrise, Margarita.





“

NUESTRA META ES HACER CADA  
EVENTO UN MOMENTO ÚNICO

”



## ESTE SERVICIO DE CATERING INCLUYE

- 1.- Cocktail aperitivos con estaciones de show cooking, cena servida o buffet y servicio de bodega (4 horas de duración).
- 2.- Servicio de barra libre de 4 horas de duración con servicio de recena incluido.
- 3.- Servicio de coctelería profesional durante dos horas (3 cocteles del día elegidos por el cliente).
- 4.- Degustación del menú para 6 comensales si la fecha del evento está reservada. De no ser así, se abonaran 150,00 € por persona que serán descontados de la factura final si se confirma el evento.
- 5.- Servicio de maître y camareros/as (1 camarero cada 10 pax).
- 6.- Servicio de menaje, mesas, sillas, mantelería, cristalería, vajilla, cubertería, estaciones de buffet y barra de bar.
- 7.- Servicio, personal y equipamiento de cocina.
- 8.- Personal de montaje y desmontaje.

## OBSERVACIONES

Los precios de estos menús son para un mínimo de 200 pax. Para grupos inferiores se facilitara un presupuesto a medida. El presupuesto podrá verse modificado en función del lugar donde se celebre el evento.

## CONTRATACIÓN

La forma de pago es la siguiente:

2.000,00 € Para realizar la reserva de fecha con el catering.

30% Del presupuesto del catering, mas 10% de IVA, a la firma del contrato.

50% Del presupuesto del catering, mas 10% de IVA, 1 mes antes de la realización del servicio.

20% Del presupuesto del catering, mas 10% de IVA, 7 días antes de la realización del servicio.



# Goyo

CATERING

## Buffet de Postres

P/p: 12 €\*

:: Estación de Show de Postres:

Se realizara un show de postres con distintos sabores y texturas.

\* Adicción al Cacao\* : Huevos de Chocolate Rellenos de Daditos de Brownie Artesanal, Tierra de Brownie, Salsa de Chocolate, Pirámide de Fresas con Chocolate, Mini Crujientes de Chocolate, Mini Operas, Mini Rocas de Chocolate Negro y de Leche con Frutos Secos, Mini Eclairs de Chocolate, Milhojitas de Chocolate, Creme Brulé de Chocolate, Mini Transparencias de Chocolate Lover's, Mini Erizos, Chupa Chups de Choco.

\* Pasión Tropical" : Pirámides de Fruta Tropical, Batidos de Fruta de la Pasión y Frambuesa, Mini Esferas de Mango & Maracuya, Mini Campana de Fruta Tropical, Mini Tartaletas de Frutos Rojos, Mini Transparencias de Panacota con Cerezas Amarena, Mini Tortas de Manzana Goyo, Shots de Nata y Fresas en Texturas, Mini Daditos de Cheeseke con Frambueas.

\* Atelier de Merengue" : Milhojas de Merengue, Transparencia Dulce de Leche y Merengue, Mini Piononos de Crema Pastelera con merengue, Mini Paulovas con Frutos Rojos, Mini Tartaletas de Merengue con Crema de Limón, Mini Sultana de Coco, Degustación de Macarons Goyo.

\*(10% I.V.A. no Incluido)



# Goyo

CATERING

## Pata de Jamón

Precio por Pata: 795 €\*

:: Pata de Jamón Ibérico Bellota "5 Jotas".

:: Selección de Picos, Regañas, Panes Artesanos.

(Maestro Cortador de Jamón Incluido).

\*(10% I.V.A. no Incluido)



## Menú Infantil

P/p: 49 €\*  
\*

### Salado

:: Mini Pizza.

:: Palitos de Merluza.

:: Crujientes de Pollo.

:: Croqueta de Pollo y Jamón.

:: Mini Hamburguesa de Ternera con Patatas Fritas, Tomate Ketchup y Mayonesa.

### Dulce

:: Mini Eclair Infantil y Mini Mouse de Chocolate.

:: Mini Botellita de Sopa de Chocolate Blanco con Fresa.

### Bebida

:: Refrescos, Zumos y Agua Mineral.

\* (10% I.V.A. no Incluido)



# Goyo

CATERING

## Barra Libre Premium

Suplemento P/p. ( 4 horas): 10 €\*

:: Ron Legendario 12, Matusalem 15, Cacique 500.

:: Vodka Grey Goose, Absolut 100.

:: Ginebra London No1, G-Vine, Tanqueray 10, Hendricks (*Aliños Especiales para Gin & Tonics*).

:: Whisky J.W. Black Label, Chivas 12, Cardhu 12, Jack Daniels.

:: Licores: Baileys, Tía María, Malibú, Frangelico, Brandy 1866, Licor de Hierbas y Orujo.

:: Cerveza con y sin Alcohol, Coca Cola, Zero y Light, Fanta Naranja y Limón, Sprite & Red Bull, Tónica Fever Tree, Schweppes Premium Sabores, Agua Mineral con y sin Gas.

Recena: Mini Mc Goyo con Patatas Fritas (50%) y Mini Brioche de Calabaza con Tira de Entraña Caramelizada, Crispis de Cebolla, Cheddar y Salsa Carolina (50%).

Nota: Hora extra servicio barra libre: 15,00 €/Pax + 10% I.V.A.

(10% I.V.A. no Incluido)





Comencemos con su evento

(+34) 952 898 714



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