

Bodas 2023

Quilicuá
catering & deco



WEDDING
AWARDS
2017
bodas.net

WEDDING
AWARDS
2018
bodas.net

WEDDING
AWARDS
2019
bodas.net

WEDDING
AWARDS
2020
bodas.net

WEDDING
AWARDS
2021
bodas.net

Nuestra cocina

Luca Rodi

Luca Rodi, durante sus más de 20 años de carrera profesional, ha trabajado en restaurantes como La Torcaz o La Paloma, donde compartió fogones con su mentor Segundo Alonso (dos Estrellas Michelin).

También fue el fundador de Edulis y Dabbawala, restaurantes que se convirtieron en referencia gastronómica en Madrid, siendo este último elegido por el diario EL PAÍS como uno de los diez mejores restaurantes para visita en 2016.

Además, es socio fundador de Quilicuá Catering&Deco, galardonado con el máximo distintivo en Bodas.net así como con el sello de proveedor oficial de TELVA Novias, entre otros.

En su cocina se reflejan sus inicios con claras raíces vascofrancesas, así como sus posteriores y múltiples viajes con influencias peruanas, italianas y japonesas. Gracias a todo ello, se ha convertido en un valor emergente en la cocina española.



Nuestra decoración

Hace 30 años Borgia Conti nació con la vocación de crear un nuevo concepto de decoración.

Su objetivo siempre fue poner a disposición del gran público una oferta de muebles únicos y el menaje más exclusivo.

Durante estas tres décadas sus especialistas se han encargado de la puesta en marcha de grandes hoteles, clínicas de reconocido prestigio y numerosas fincas para la celebración de bodas y eventos.

Además de su presencia continua en los mejores medios de comunicación de nuestro país, todos sus méritos se vieron reconocidos en 2017 cuando la Asociación Española de Profesionales de la Imagen le otorgó la Medalla de Oro a su trayectoria profesional en el sector de la decoración e interiorismo.

Este mismo equipo trabaja con los novios de Quilicuá para decidir qué decoración es la más adecuada para cada pareja. Con ellos nada se deja al azar y su atención y dedicación hacen que, en vuestro gran día, cada detalle cuente.



La prensa



Vogue

"Catering para bodas: las empresas más solicitadas para conquistar a los invitados con un menú de cinco estrellas"



Telva

"Las mejores cuentas de Instagram, wedding planners y blogs para organizar una boda 10"



Vogue

"Decoración de mesas de boda: todo lo que debes saber si te casas en 2020"



Bodas.net

"Cuidarán cada detalle para sorprenderos tanto a vosotros como a vuestros invitados con una celebración única"



Hola

"Catering que las 'celebrities' españolas escogieron en sus bodas"



Vanity Fair

"De Telma Ortíz a Paz Vega:divertida "after-party" donde los famosos celebran los Goya"

Nuestros precios

BODA QUILICUA PREMIUM COCTEL: 145,00€ por persona

12 aperitivos a elegir

3 puestos a elegir (a excepción del puesto de sushi,
jamón, ostras, champagne)

Puesto de postres

4 horas de barra libre

Merienda / Recena

Papelería (Minutas)

Mantelería 200 mantelerías y más
de 15 tipos de sillas

BODA QUILICUA PREMIUM: 145,00€ por persona

12 aperitivos a elegir

Primer plato

Segundo plato

Postre

4 horas de barra libre

Merienda/Recena

Papelería Minutas (Minutas y Meseros)

Elección entre 200 mantelerías y más
de 15 tipos de sillas



Nuestros precios

BODA PREMIUM + DECORACIÓN INTEGRAL 145,00€ más 20€ por persona

12 aperitivos

Primer plato

Segundo plato

Postre

4 horas de barra libre

Merienda/recena

Papelería Minutas (minutas, meseros y seating)

Elección entre 200 mantelerías, servilletas y más de
15 tipos de silla

Elección entre varios modelos de bajoplatos y copas
Carro bebidas de bienvenida

Seating plan

Zona de Chill-out (1 conjunto chill out cada 150 invitados)

Barras de carpintería con letras luminosas

Cigar corner (no incluye tabaco o puros)

Candy bar (no incluye chucherías)

Córnier de zapatillas (no incluye zapatillas)

Menú infantil: 56,00€ por persona

Menú staff: 50,00€ por persona

Iva no Incluido

Nuestro cóctel

Aperitivos fríos

Jamón ibérico de bellota

Gilda esterificada

Pimiento baby relleno de queso y avellana

Ceviche de corvina

Foie mi-cuit con chutney de mango

Anguila ahumada con crema de coco y pesto de albahaca

Tartar de atún rojo con yema curada

Ensaladilla de atún con gamba cristal

Airbag de vaca

Mousse de Cabracho

Steak tartar sobre pan de centeno y mostaza finas hierbas

Puerro a baja temperatura con arenque marinado y tomate seco

Aperitivos calientes

Ravioli crujiente de yema trufada

Merluza rebozada con mayonesa de garum y salicornia

Carabinero con sobrasada y salsa holandesa

Brocheta de langostino empanado con salsa kimchi

Croquetas de jamón ibérico

Pulpo frito con crema de revolconas

Crujiente de puerro, gambas y queso con salsa de soja y miel

Rabo de toro estofado con pan de queso

Dim sum de pato con huevo de codorniz

Churro relleno de gambas al ajillo

Mini Brioche de chilicrab

Nuestros platos

Primeros platos

Ensalada de gambón y aguacate con emulsión de su coral

*Ensalada de bogavante y aguacate con emulsión de su coral

Burrata con tomate y trufa

Vichyssoise con brunoise de langostinos

Carpaccio de gambas con ensalada cítrica de hierbas aromáticas

Lingote de foie, anguila ahumada y manzana con crumble de pipas de calabaza y pasas.

Crema de almejas / Clam chowder con trompetas negras y gambitas

Crema de nécoras con ravioli de txangurro

Alcachofas con jambón y velouté de coliflor

Segundos platos

*Solomillo de vaca con timbal de patatas, cebollitas francesas al

Pedro Ximénez y trigueros salteados

*Solomillo Wellington con verduritas confitadas

Pintada rellena de foie con puré de castañas al armañac

Carrillada de ternera estofada al vino de Oporto con puré de apio-nabo, espárragos trigueros y almendra tostada

Bacalao confitado con crema de guisantes, menta y sal de jamón

Rodaballo a la mantequilla negra con verduras braseadas

Salmón en salsa de champán y caviar

Ravioli Rossini de morcillo y foie con velouté de trufa

Quilicuá * Suplemento de 10 € pax + IVA
catering & deco



Postre y Recena

Postres

Chocolate con aceite de oliva arbequina, sal y polvo de oro

Tarta de manzana con sorbete de manzana verde

Tarta árabe de queso mascarpone, almendras y frambuesas

Bizcocho de zanahoria con sopa de chocolate blanco y curry

Torrija con sopa de vainilla y helado de canela

Mandarina rellena de mousse de naranja con gel de miel y jengibre

Recena

Mini hamburguesas con tomate, rúcula y queso

Mini perritos con salsa y cebolla crunchy

Migas del pastor con huevo poche

Bodega

Blancos

Habla de Ti V.T. Extremadura
Martin Codax D.O. Rias Baixas

Tintos

Ramon Bilbao 2019 D.O.Ca Rioja
Celeste D.O. Rivera

Cerveza con / sin alcohol
Coca cola , Zero , Fanta Naranja y limón .
Tónica y Sprite
Agua mineral con y sin gas .
Zumos variados Café e infusiones

*Los vinos son configurables pudiendo afectar el precio del menú

Nuestros puestos

Estación de quesos

7,5 €/persona

Selección de quesos, panes y guarniciones

Jamón ibérico cortado a cuchillo

consultar suplemento

Estación de fritura andaluza

9,5 €/persona

Cazón en adobo/ Chopitos/ Boquerón

Gamba blanca de Huelva cocida (+4 €/persona)

Estación de arroz seco en llaunas individuales

9,5 €/persona

A elegir entre arroz seco de marisco o de codorniz

Servir los dos tipos de arroz (+2 €/persona)

Ostras

12 €/ persona

Ostra francesa Sorlut nº3

Estación de cordero a la brasa

9,5 €/persona

Brochetas de cordero lechal cocinadas en directo
al carbón de encina

Bacalao al Pilpil

9,5€/ persona



Nuestros puestos

Sushi

16 €/persona

Sushi premium

Coquetería

7,5 €/persona

Jamón ibérico/ boletus/ pollo con huevo/
Bacalao/ Queso azul/ Puerro con dátiles

Puesto mexicano (asistido)

8,5 €/persona

Tacos del pastor/ Tacos de tinga de pollo
Guacamole con nachos
Salsa verde y salsa roja picante

Puesto asiático (asistido)

8,5 €/persona

Bao de cochinito, aji amarillo con piña, cebolla roja
encurtida y cilantro / bao de carrillada en salsa
hoissin, cebolleta fresca y piparras
Dim sum de pato con huevo frito de codorniz
Rollito nem de langostino

Pulpeira

10 €/persona

Pulpo a feira

Candy bar

550€

Selección dulces y chucherías

Nuestros Barras

Gin tonic premium

7 €/persona

Brockmans, Citadelle, Gin Mare y Nordés
Guarniciones y coctelero incluido

Barra de mojitos

6 €/persona

Mojito tradicional y de fresa (coctelero incluido)

Pisco bar

6 €/persona

Pisco sour y chilcano (coctelero incluido)

Córner de cervezas

6 €/persona

Montaje y decoración del córner
Selección de cervezas nacionales e internacionales

Vermutería

6 €/persona

Vermut artesano premium
Guarniciones y coctelero incluido

Córner de champán

12 €/persona

G. H. Mumm Cordon Rouge Brut

Córner de cava

4 €/persona

Cava Castillo Perelada Brut Reserva

Extra de barra premium

25€/ persona

Condiciones 2023

EL PRECIO DEL MENÚ INCLUYE

- Los aperitivos y el menú elegido
- El servicio de sala (1 camarero cada 10 comensales), maître y personal de cocina necesario.
 - Todo el menaje y material necesario para el servicio (vajilla, cristalería, mantelería y cubertería). El cliente podrá elegir entre las disponibles a la fecha.
 - La duración del servicio será de 8 horas (4h. comida y 4h. barra libre), y comenzarán a contabilizarse desde la hora facilitada por el cliente.
 - Merienda o recena incluida durante la barra libre.
 - Prueba de menú para 6 personas. Cubierto extra: 70,00€.

CONDICIONES GENERALES

• EL MINIMO DE INVITADOS ES DE 150 MENÚS DE ADULTO

- Para poder garantizar un servicio de cocina de calidad, el día del evento precisamos unas necesidades mínimas en las instalaciones de cocina; Espacio techado y cerrado o carpa techada, cerrada e iluminada de al menos 100m² e instalación eléctrica o grupo electrógeno con una potencia mínima de 40kvas. Distribuida en 10 enchufes monofásicos. Si el espacio elegido y contratado por los novios no contara con ello, es responsabilidad de los novios o del espacio proveerlas.
- Para reservar su servicio será necesario entregar una fianza (3.000 € + IVA), que será descontada de la factura final. Este depósito no será retornado en caso de cancelación del evento por razones no imputables a Quilicuá Catering S.L.
- El 100% de la factura debe quedar abonada con una antelación mínima de 10 días laborables a la fecha del evento.
 - Se admitirá una reducción del número de comensales de hasta un 20% sobre la cifra original sin cargo, siempre que haya sido comunicado con al menos 10 días laborables de antelación al evento.
 - Los menús están sujetos a los cambios que nuestros clientes consideren, ajustando el precio a estas modificaciones. Las condiciones del servicio (fechas, personal, mobiliario, o la elección de otras vajillas, cuberterías, mantelerías o cristalerías) pueden modificar el precio por cubierto.
 - Si precisa de protocolo de mesas (emplacer), necesitamos que se nos haya enviado la lista de invitados y los comensales por mesa con al menos diez días laborables de antelación.
 - Si deseara prolongar la barra libre, cada hora se facturará a razón de 8 €/persona/ hora y se tendrá en cuenta el 70% de los invitados, fijando el mínimo en 100pax. para su cálculo.
 - Si precisara de camareros extras, estos se facturarán a razón de 27€/hora.
- En el caso de que haya asistentes alérgicos o intolerantes se deberá informar a la empresa con un plazo de 10 días laborables de antelación.
 - Los precios del dossier no incluyen IVA.

#nosmueveunailusion

Quilicua
catering & deco

Contacto

Patricia: 635426490

Piluca: 657971901

Redes Sociales

Instagram

@quilicuanoc_cateringdeco