



The image shows a vast outdoor wedding reception area at twilight. Long tables are covered with white cloths and set with glassware, plates, and cutlery. The space is decorated with numerous small, warm-toned lights strung throughout and placed on the tables. Greenery and small trees are used as centerpieces. In the background, a building with a tiled roof and distant mountains are visible under a soft, fading sky.

Goyo

CATERING

"Dossier de Bodas Finca La Concepción 2025"

www.goyocatering.com



Goyo
CATERING

Formato: Cocktail Aperitivos
(Elegir 8 tipos)

Cocktail Aperitivos

Goyo
CATERING

FRIOS

:: Gazpacho de Mango & Jengibre.

:: Macaron de Tomate Relleno de Crema de Tomate Semiseco sobre Tierra Crumble de Torta de "Inés Rosales".

:: Dados de Atún Rojo, Aliño Koreano, Guacamole, Brotes y Crujiente de Wonton.

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

:: Esfera de Salmón Ahumado, Caviar de Trucha, Crème Fraîche y Eneldo.

:: Chupa Chups Caprese con Mini Mozzarella, Tomatito Cherry & Pesto Verde.

:: Skagen de Carabinero con Cremé Fraîche, Eneldo y Huevas de Arenque.

:: Bombón de Foie Gras Napado con Gelatina de Manzana sobre Financier de Pistachio al Aroma de Amaretto.

:: Tabule Citrico Libanes sobre Guacamole y Pulpa de Tomate Raf.

:: Ceviche de Corvina & Langostino con Leche de Tigre, Brotes y Kikos Servido sobre Lima.

:: Rollito de Carpaccio de Wagyu con Rucula y Parmesano.

:: Niguri de Jamón de Pato con Huevo de Codorniz y Aceite de Trufa Blanca.





CALIENTES

:: Cremoso de Patata Trufado con Jamón Ibérico y Caviar de AOVE, Brotes y un Toque Floral.

:: Mini Gyozas (elegir una opción): Vegetariana (V) (0,37) o Pollo (0,42) con Salsa Teriyaki.

:: Langostino Panko con Salsa Jamaicana.

:: Tabla de Surf Tarifeña: Esmeralda de Merluza con Crujiente de Arroz Verde & Mayonesa de Kimchi.

:: Milhojita Crujiente de Patata con Salsa Brava & Allioli.

:: Meteorito de Bacalao en Tempura Negra con Allioli Verde.

:: Croqueta Cremosa de Jamón Ibérico con Emulsión de Tomate y Viruta de Jamón Ibérico.

:: Petite Brioche de Wasabi Relleno de Puntillitas Fritas de La Caleta con Mayonesa de Wasabi.

:: Mini Mollete" Antequerano" Relleno de Duxelle de Hongos con Aceite de Trufa.



Goyo

CATERING

× Formato: Estaciones
(Elegir 2 opciones)



Estaciones

Elegir Dos (2) Opciones

Goyo
CATERING

El "Rincón Español" :...-

- :: Caña de Lomo de Bellota, Chorizo y Salchichón Ibérico.
- :: Queso Manchego, Payoyo y Oveja Viejo en Aceite.
- :: Tortilla Española Clásica.
- :: Selección de Aceitunas de la Tierra y Selección de Gildas.
- :: Cata de Aceites, Degustación de Sales, Panes Artesanos, Picos y Regañás.

La "Cevicheria" del Sur ...-

- :: Corvina o Lubina.

(Por favor, elegir una opción)

- Leche de Tigre Tradicional.
- Leche de Tigre con Maracuyá, Boniato, Maíz y Cilantro.
- Vegetariana con Patacón.

Goyo's Burrata's Bar.....

:: Burratina, Pesto Rojo, Pesto Verde, Rúcula, Berros, Aceitunas, Brotes, Berenjena a la Parrilla, Tomatitos Cherry de Colores, Tartar de Tomate, Tomate Seco, Piñones, Pistachos, Escamas de Sal Negra y Escamas de Sal Roja de Pimentón, Escamas de Sal Maldón, Mix de Pimientas (Rosa, Negra, Verde y Blanca), Aceite de Trufa.

La Croquetería de "Goyo"...

:: Jamón Ibérico.

:: Gambas y Rape.

:: Pulpo.

:: Boletus.

:: Puerro y Salmón Ahumado.

:: Queso Azul.

100% Japo

:: Makis: Wakame, Atún, Salmón, Langostino en Tempura.

:: Uramaki: Cangrejo Real, Mango, Espárragos, Aguacate & Wasabi.

:: Niguri: Atún, Lubina y Salmón.

:: Soja, Wasabi y Jengibre.

Mercado de Pulpo

:: Pata de Pulpo Espetada con Cremoso de Cachelos, Aceite de Pimentón de la Vera y Escamas de Sal.

Estación de Arroces...

:: Arroz con Boletus, & Trufa.

:: Arroz Vegetariano a la Murciana.





Puesto de Pan Bao Asiático.....(Elegir 1 opción)

:: Pan Bao al Vapor Relleno de Panceta Marinada con Salsa de Soja Dulce, Lechuga, Cebolleta, Zanahoria y Semillas de Sésamo Blancas Tostadas.

:: Pan Bao al Vapor Relleno de Pollo Crujiente al Estilo Japonés, Siracha, Salsa de Mayonesa y Lechuga.

Estación de Brioché "Pulled Pork".....

:: Brioché Relleno de Pulled Pork con Salsa BBQ Ahumada y Ensalada de Col y Zanahoria.



Upgrade de Estaciones

Home Made Pasta della Nonna.....

:: Tagliatelle alla Ruota (rueda de parmesano).

Cargo Extra: 6€ por persona + I.V.A.

Hora de BBQ... (3 unds por pax)

:: Brochetita de Salmón con Calabacín Grillée.

:: Chorizo Criollo a la Parrilla.

:: Brochetita de Gambas al Ajillo.

:: Brochetita de Pollo Yakitori.

:: Brochetita Kefta de Ternera.

:: Brochetita de Verduritas Frescas de la Huerta.

:: Salsas: BBQ, Tártara, Gaucha, Menta, Romescu.

Cargo Extra: 6€ por persona + I.V.A.



Goyo

CATERING

> Format: MenU

Menú 1

P/p: 208 €*

Entrante

:: Salmorejo "Cordobés" con Tartar de Tomate Raf, Pesto Verde, Burrata Trufada, Crujiente de Jamón Ibérico y Micro Botes.

Principal

:: Carrillada de Ternera Glaseada, Crema de Calabaza Especiada y Boletus Confitados.

Postre

:: Snicker by Goyo.

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

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



Menú 2

P/p: 215 €*

Entrante

:: Tataki de Atún Rojo de Almadraba con Algas Wakame y Daditos de Mango.

Plato Principal

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

Postre

:: Polo Semifrio de Pistacho y Frambuesas: Cremé Brulée de Pistacho, Cremoso de Chocolate al 70%, Frambuesas y Glaseado de Pistacho.

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

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



Menú 3

P/p: 218 €*

Entrante

:: Carpaccio de Gamba Roja y Langostino Tigre con Vinagreta Oriental y Matices Cítricos, Esferificaciones de Limón, Huevas de Arenque, Aguacate, Crujiente de Tinta de Calamar y Miga de Pan con Chile.

Principal

:: Milhojas de Pato en Pasta Verde y Foie, Perlas de Mango Caramelizado, Esferificación de Frambuesa, Salsa al Pedro Ximenez Aromatizada con Aceto Balsámico.

Postre

:: Dúo de Chocolate: Mousse de Chocolate Blanco, Núcleo de Albaricoque Napado con Chocolate Negro y Salsa de Vainilla al Aroma de Grand Marnier.

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

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



Menú 4

P/p: 222 €*

Entrante

:: Ensalada de Flor de Salmón sobre Gelatina de Manzana y Albahaca, Texturas de Remolacha, Huevo de Codorniz Macerado en Balsámico, Espárragos Trigueros, Crujiente de Pan Polar con Pesto Verde, Micro Germinados y un Toque Floral, Salsa Tártara.

Principal

:: Lomo de Lubina Salvaje a Baja Temperatura sobre Puré de Coliflor y Puerros con Verduras Salteada, Zanahoria, Tirabeque, Bimi con Salsa Velouté Cítrica y Eneldo.

Postre

:: Transparencia de Azahar: Confitura de Naranja Amarga, Cremoso de Chocolate y Mousse de Azahar.

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

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



Menú 5

P/p: 235 €*

Entrante

:: Ensalada de Bogavante, Burrata, Tomatitos Cherry Tricolor, Frutos Rojos, Melocotón a la Parrilla, Piñones de Alcoy, Micro Brotes y Vinagreta de Aceto Balsámico con Miel.

Principal

:: Solomillo de Ternera Nacional con Puré de Patata Trufado, Zanahoria Baby, Tirabeques, Cebollino y Salsa de Vino de Oporto.

Postre

:: La Pavlova de "Goyo" con Frutos Rojos y Coulis de Frambuesa.

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

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



Menú 6

P/p: 239 €*

Entrante

:: Bouquet de Bogavante con Aguacate, Ensalada Pipirrana, Botes, Chile Dulce, Tomate Concasse y Aceite Verde de Albahaca.

Principal

:: Lingote de Chivo Malagueño (D.O. Canilla) con Ratatouille al Aroma de Comino, Crujiente de Patata al Ajillo.

Postre

:: Nuestro Famoso Lemon Pie.

:: Pan Artesano & Aceite de Oliva.

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



Menú 7

P/p: 243 €*

Starter

:: Ensalada de Higos Rellenos de Ricotta y Envueltos en Jamón Ibérico Bellota, Micro Germinados, Esparrago Triguero, Crujiente de Parmesano y Vinagreta de Miel, Frutos Rojos y Jerez.

* Solo disponible durante agosto y septiembre.

Plato Principal

:: Solomillo Wellington con Salsa de Oporto, Patatas Berny a la Almendra y Cebollitas Maceradas en Balsámico.

Dessert

:: Nuestro "Gianduja": Bizcocho de Aceite de Oliva, Mousse de Gianduja, Cremoso de Chocolate, Avellanas Caramelizadas sobre Cilindro de Chocolate con Leche y Frutas Variadas.

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

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





Bodega

Goyo
CATERING

- :: Blancos: Melior Matarromera Verdejo (D.O. Rueda) ó Melior Matarromera Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)
- :: Rosé: Juan de Acre Viura & Garnacha (D.O. Rioja).
- :: Tintos: Melior Matarromera Tempranillo (D.O. Ribera del Duero) Juan de Acre (D.O. CA. Rioja).
- :: Cava Codorníu Ecológico Brut Nature (D.O. Cava).
- :: Cerveza con y sin Alcohol.
- :: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Naranja y Limón, Sprite y Tónica.
- :: Agua Mineral con y sin Gas.
- :: Zumos Variados.
- :: Estación de Café Nespresso e Infusiones.
- :: Goyo's Petite Fours.

Barra Libre (4 horas)

:: Ron: Legendario 7, Brugal Añejo, Barceló.

:: Vodka: Absolut and Smirnoff.

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

:: Whisky: J.W. Red Label, J&B, Jameson, Dyc 8, Ballantine.

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

:: Cerveza con y sin Alcohol, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Naranja y Limón, Sprite y Tónica.

:: Agua Mineral con y sin Gas.

:: Zumos Variados.

Recena: Selección de Mini Pizzas.

Nota: Hora extra de Barra Libre: 10,00 €/Pax + 10% I.V.A.





ESTE SERVICIO DE CATERING INCLUYE

- 1.- Cocktail aperitivos con estaciones de show cooking, cena servida y servicio de bodega (4 horas de duración).
- 2.- Servicio de barra libre de 4 horas de duración con servicio de recena incluido.
- 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 a elegir de nuestro dossier de menaje y mobiliario según disponibilidad.
- 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, 15 días antes de la realización del servicio.



“ NUESTRA META ES HACER CADA
EVENTO UN MOMENTO ÚNICO ”

Goyo

C A T E R I N G

Buffet de Postres

P/p: 15 €*

:: Estación de Show de Postres:

Se realizará 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 Brulè 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 Panna cotta con Cerezas Amarena, Mini Tortas de Manzana Goyo, Shots de Nata y Fresas en Texturas, Mini Daditos de Cheeseke con Frambuesas.

***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)



Pata de Jamón

Precio por Pata: 995 €*

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

:: Selección de Picos, Regañas, Panes Artesanos.

(Maestro Cortador de Jamón Incluido).

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



Barra de Coctelería

Precio: 10 €/pax * (2 horas)

Por favor, elegir tres opciones del listado:

- :: Mojito.
- :: Mojito de Fresa.
- :: Piña Colada.
- :: Mai Thai.
- :: Caipiriña.
- :: Negroni.
- :: Old Fashioned.
- :: Porn Martini.
- :: Moscow Mule.
- :: Hugo.
- :: Aperol Spritz.
- :: Electric Blue.
- :: Sex on the Beach.
- :: Caipiroska.
- :: Daiquiri.
- :: Tequila Sunrise.
- :: Margarita.
- :: Spicy Margarita.

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





Barra Libre Premium

P/p: 45 € (4 horas)

Goyo
C A T E R I N G

:: Ron Matusalem 15, Cacique 500, Brugal Añejo

:: Vodka Grey Goose, Belvedere, Absolut.

:: Ginebra Brockmans, G-Vine, Martin Miller, Hendricks, Beefeater, Larios, Bombay Sapphire y Tanqueray (*Botánicos para Gin & Tonics*).

:: Whisky J.W. Black Label, Chivas 12, Jameson, Jack Daniels, J.W. Red Label, Ballantines.

:: Tequila Patron Silver, José Cuervo Añejo y Silver.

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

:: Cerveza con y sin Alcohol.

:: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Naranja y Limón, Sprite, Tónica Fever Tree, Tónicas Schweppes Premium, Red Bull.

:: Agua Mineral con y sin Gas.

:: Zumos Variados.

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)





Comencemos con su evento

(+34) 952 898 714



www.goyocatering.com