



Goyo

CATERING

Menú Cena de Gala "La Concepción" 2025



Goyo
CATERING

> Formato: Cocktail Aperitivos



Aperitivos

Goyo
CATERING

FRÍOS

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

- :: Champiñón Relleno de Duxelle de Hongos y Perfume de Aceite de Trufa.
- :: Esmeralda de Merluza Crujiente con Arroz Verde y Mayonesa de Kimchi.
- :: Croqueta Cremosa de Jamón Ibérico con Emulsión de Tomate y Viruta de Jamón "5 Jotas".

Goyo

CATERING



> Formato: Menú

Cena de Gala 1

P/p: 130 €*

Entrante

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

Principal

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

Postre

:: Pavlova con Frutos Rojos & Coulis de Frambuesa.

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

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



Goyo

CATERING

Cena de Gala 2

P/p: 136 €*

Entrante

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

Principal

:: Canelón de Rabo de Toro sobre Base Cremosa de Bechamel de Patata Trufado y Salseado con Jugo de Rabo de Toro.

Postre

:: Crujiente de Chocolate: Bizcocho Sacher, Crujiente y Mousse de Chocolate 70%, Coulis de Frutos Rojos del Bosque.

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

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



Goyo

CATERING

Cena de Gala 3

P/p: 139 €*

Entrante

:: Ensalada de Flor de Salmón y Langostino de Sanlúcar Marinado sobre Gelée de Albahaca y Manzana Verde, Texturas de Remolacha, Ámbar de Codorniz, Esparrago, Crujiente de Pan Pita con Pesto, Micro Mezclúm con un Toque Floral, Tártara de Nueces y Caviar de Salmón.

Principal

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

Postre

:: Dúo de Chocolates: Mousse de Chocolate con Leche, Núcleo de Albaricoque Líquido Bañado con Chocolate Negro, Salsa de Vainilla al Grand Marnier.

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

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



Goyo

CATERING

Cena de Gala 4

P/p: 145 €*
*

Entrante

:: Tataki de Atún Rojo, Ensaladita de Wakame y Mango y Brotos de Remolacha.

Principal

:: Pierna de Cordero Lechal Confitada en su Jugo con Puré de Boniato, Bimi a la Parrilla y Crujientes de Yuca.

Postre

:: Transparencia de Azahar: Confitura de Naranja Amarga, Crema de Chocolate, Mousse de Azahar.

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

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



Goyo

CATERING

Cena de Gala 5

P/p: 151 €*

Entrante

:: Ensalada de Bogavante, Daditos de Burrata, Cherry Tricolor, Frutos Rojos, Melocotón, Piñones y Micro Brotes Aliñados con Vinagreta de Jerez.

Principal

:: Solomillo de Ternera Nacional, Parmatier de Patata, Zanahoria Baby, Bimi y Cebollino con Reducción de Vino Tinto y Quenel de Foie.

Postre

:: Polo Semifrío de Pistacho y Frambuesa: Brulée de Pistacho, Cremoso de Chocolate 70%, Financier de Chocolate, Frambuesas Frescas y Glaseado de Pistacho.

:: 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.



ESTE SERVICIO DE CATERING INCLUYE

- 1.- Cocktail aperitivos y cena servida con servicio de bodega.
- 2.- Degustación del menú para 6 comensales si la fecha del evento está reservada. De no ser así, se abonarán 150,00 € por persona que serán descontados de la factura final si se confirma el evento.
- 3.- Servicio de maître y camareros/as (1 camarero cada 10 pax).
- 4.- Servicio de menaje, mesas, sillas, mantelería, cristalería, vajilla, cubertería y barra de bar.
- 5.- Servicio, personal y equipamiento de cocina.
- 6.- Personal de montaje y desmontaje.

OBSERVACIONES

Los precios de estos menús son para un mínimo de 200 pax. Para grupos inferiores se facilitará 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.



“

NUESTRA META ES HACER CADA
EVENTO UN MOMENTO ÚNICO

”

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 Libre

P/p: 18 €*
(2 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, Agua Mineral con y sin Gas, Zumos Variados.

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

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





Comencemos con su evento

(+34) 952 898 714



www.goyocatering.com