

# BODAS 2026

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. 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 Quilicúa 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.



# NUESTRA DECORACIÓN





SESTRIERE, ITALIA  
Sestriere è un comune italiano di 1.200 abitanti, situato in provincia di Torino, in Valle Susa. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere.

VALE, CANTON SVIZZERO  
Il Valle è un cantone svizzero, situato nel Canton Valle. È un cantone turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere. È un cantone turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere.

LA DUCHESSE, ITALIA  
La Duchesse è un comune italiano di 1.200 abitanti, situato in provincia di Torino, in Valle Susa. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere.

ASPEN, COLORADO  
Aspen è un comune americano di 1.200 abitanti, situato in Colorado. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere.

CHAMONIX  
Chamonix è un comune francese di 1.200 abitanti, situato in Valle d'Aosta. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere.

CANADA  
Canada è un paese di 1.200 abitanti, situato in Nord America. È un paese turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere. È un paese turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere.

VAL D'ISERE, ALPES  
Val d'Isère è un comune francese di 1.200 abitanti, situato in Valle d'Aosta. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere.

SIERRA NEVADA  
Sierra Nevada è un comune americano di 1.200 abitanti, situato in California. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere.

LECH, AUSTRIA  
Lech è un comune austriaco di 1.200 abitanti, situato in Tirolo. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere.

PRÁHAMIDEN, MARRUECOS  
Práhamiden è un comune marocchino di 1.200 abitanti, situato in Marocco. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere.

PORT AINE, PIRINICO  
Port Aine è un comune francese di 1.200 abitanti, situato in Pirinico. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere. È un comune turistico, noto per le sue belle scogliere e per le sue belle scogliere.

# 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

145€ POR PERSONA

**BODA QUILICUA COCTEL**

12 aperitivos a elegir

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

Postres en miniatura

4 horas de barra libre

Recena

Papelería (Minutas)

Elección de mantelería lisa

Sillas bambú

Taburetes bambú



# NUESTROS PRECIOS

145€ POR PERSONA

**BODA QUILICUA**

12 aperitivos a elegir

Primer plato

Segundo plato

Postre

4 horas de barra libre

Recena

Papelería Minutas (minutas y meseros)

Elección de mantelería lisa

Sillas bambú



# NUESTROS PRECIOS

155€ POR PERSONA

## BODA QUILICUA PREMIUM

12 aperitivos a elegir

Primer plato

Segundo plato

Postre

4 horas de barra libre

Recena

Papelería Minutas (minutas, meseros y seating)

Elección de mantelería estampada y lisa

Sastrería Quilicua

Elección de sillas

Elección de bajo platos

Elección de servilletas



# NUESTROS PRECIOS

155€ + 20€ POR PERSONA

**BODA QUILICUA PREMIUM + DECORACIÓN INTEGRAL**

12 aperitivos a elegir

Primer plato

Segundo plato

Postre

4 horas de barra libre

Recena

Papelería Minutas (minutas ,meseros y seating)

Servilletas de tela para cóctel

Elección mantelerías lisa y estampada

Elección de servilletas

Sastrería Quilicua

Elección de sillas

Elección entre varios modelos de bajoplatos y cristalería

Diseño e impresión de cartelería personalizada para corners

Seating plan

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

Candy bar (no incluye chucherías)

Córner de zapatillas (no incluye zapatillas)



# NUESTRO CÓCTEL

Quilicuá  
catering & deco





## APERITIVOS FRÍOS

Cañas de pan feo con jamón

Salmorejo cordobés

Foie mi-cuit con chutney de mango

Steak tartar sobre pan de centeno y mostaza finas hierbas

Pimiento baby relleno de queso y avellana

Gilda esterificación

Ceviche de corvina

Oni guiri de anguila

Tartar de atún rojo con yema curada

Ensaladilla de atún con gamba cristal

Mini caprese Puerro a baja temperatura con arenque marinado

Mousse de Cabracho

Baba ganoush



# APERITIVOS CALIENTES

Ravioli crujiente de yema trufada  
Merluza rebozada con mayonesa de garum y salicornia  
Churro relleno de gambas al ajillo  
Brocheta de langostino empanado con mayonesa sriracha  
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  
Mini Brioche de chilicrab  
Muslito de cordorniz villaroy con mostaza y pimienta verde  
No es una croqueta  
Presa laqueada con boniato  
Vieira capuccino  
Alcachofa baby

Quilicuá  
catering & deco





# NUESTROS PLATOS

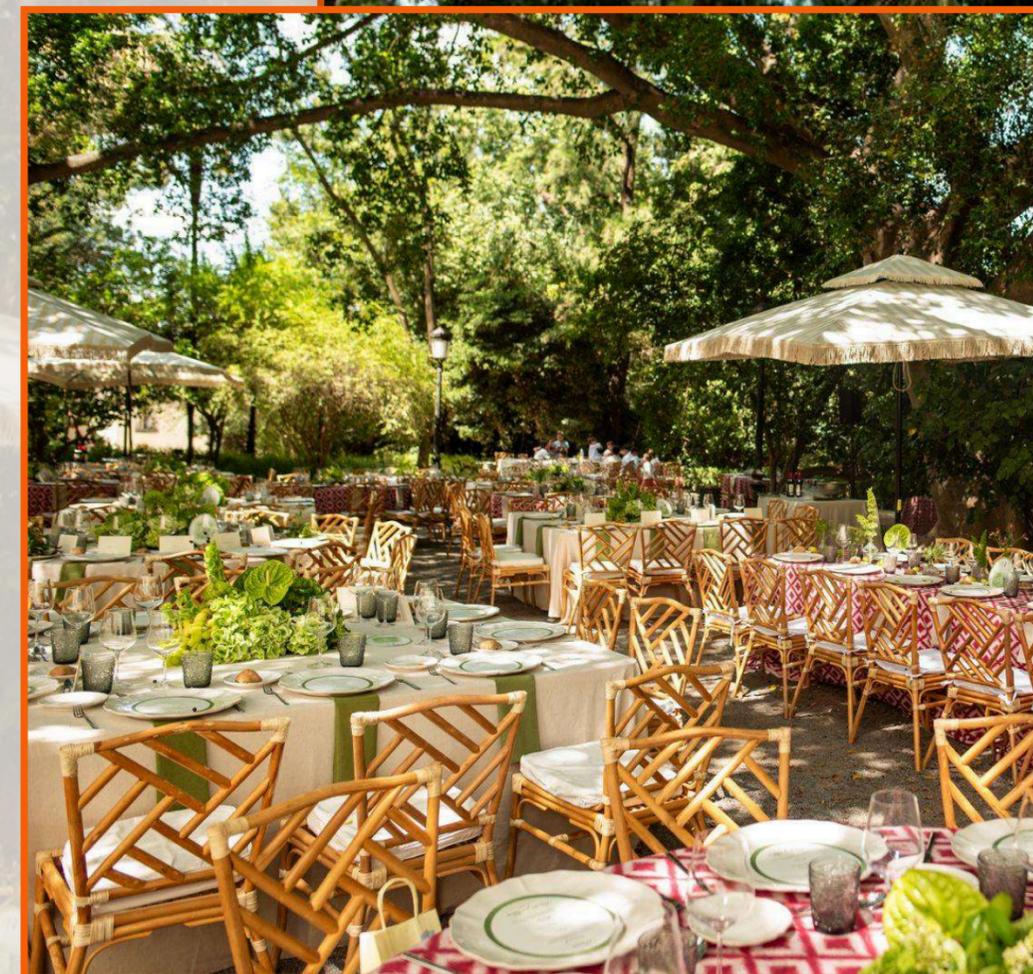
## PRIMEROS PLATOS

- Ensalada de gambón y aguacate con emulsión de su coral
- Ensalada de bogavante y aguacate con emulsión de su coral\*\*\*
- Vichyssoise con brunoise de langostinos
- Atún rojo sobre ajo blanco malagueño \*\*\*
- La burratina con pico de gallo pesto liofilizado
- Gazpachuelo malagueño con patatas especiadas
- Crema de nécoras con ravioli de txangurro
- Vieiras rústidas con boletus glaseados y espuma de parmesano
- Bogavante rustido en mantequilla con wok de tubérculos, romesco y holandesa\*\*\*
- Alcachofas con gambón y velouté de coliflor
- Arroz caldoso de mariscos con carabinero

\*Suplemento de 3€/pax + IVA

\*\*Suplemento de 5€/pax + IVA

\*\*\* Suplemento de 10€/pax + IVA



# NUESTROS PLATOS

## SEGUNDOS PLATOS

Salmón en salsa de champán y caviar

Rodaballo a la mantequilla negra con verduras braseadas \*\*

Lubina con compota de tomate \*\*

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

Magret de pato con puré de lombarda, mandarina especiada y polenta

Roast beef de ternera con verduras asadas y sus tres salsas\*

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

Ravioli rossini, de morcillo con patata ahumada y trufa

\*Suplemento de 3€/pax + IVA

\*\*Suplemento de 5€/pax + IVA

\*\*\* Suplemento de 10€/pax + IVA



# POSTRE Y RECENA

## POSTRES

Baklava

Tarta fluida de queso

Bola negra rellena de avellana, con toffee de bayleis y ganache de chocolate

Tarta de manzana con helado de vainilla

Tarta árabe de queso mascarpone, almendras y frambuesas

Torrija con sopa de vainilla y helado de violeta

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

## RECENA

Mini hamburguesas

Mini perritos con salsa y cebolla crunchy

Migas del pastor con huevo poche

Pizzas artesanas

Campero de pollo

Mini kebab



## BODEGA

### BLANCOS

NOC VIOGNIER

\*NOC CHARDONNAY FB

### TINTOS

NOC COUPAGE 12 MESES BARRICA

\*NOC TEMPRANILLO

Cerveza con / sin alcohol

Coca cola

Fanta Naranja y limón

Tónica y Sprite

Agua mineral con y sin gas

Zumos variados Café e infusiones

\*Suplemento de 1,5€/pax + IVA



# NUESTROS PUESTOS





## NUESTROS PUESTOS

### Estación de quesos

7,5€ por persona

Selección de quesos, panes y guarniciones

### Jamón Ibérico cortado a cuchillo

Consultar precio

### Estación de fritura andaluza

9,5€ por persona

Cazón en adobo/ Chopitos/ Boquerón Gamba blanca de Huelva cocida (+4 €/persona)

### Estación de arroz seco en llaunas individuales

9,5€ por persona

A elegir entre arroz seco de marisco o de setas y trufa. Servir los dos tipos de arroz (+2 €/persona)

### Estación de ostras

12€ por persona

Ostra francesa Sorlut nº3

### Estación de cordero a la brasa

9,5€ por persona

Brochetas de cordero lechal cocinadas en directo al carbón de encina

### Estación de chuletón

20€ por persona





## NUESTROS PUESTOS

### Aperitivos tradicionales

7,5€ por persona

Torreznos, gildas, mejillones en escabeche, patatas y boquerones

### Sushi

Consultar precio

### Croquetería (asistido)

8,5€ por persona

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

Puerro con dátiles

### Mexicano (asistido)

8,5€ por persona

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

### Asiático (asistido)

8,5€ por persona

Pan bao de cochinitillo y de carrillada / Dim sum de pato /

Rollito nem de langostino

### Pulpeira

10€ por persona

Pulpo a feira

### Candybar

650€

# NUESTRAS BARRAS

## Gin Tonic Premium

15€ por persona

Brockmans, Citadelle, Gin Mare y Nordés.

Guarniciones y coctelero incluido

## Barra de mojitos

8€ por persona

Mojito tradicional y de fresa (coctelero incluido)

## Pisco Bar

8€ por persona

Pisco sour y chilcano ( coctelero incluido)

## Corner de cervezas

5€ por persona

Montaje y decoración del córner Selección de cervezas nacionales e internacionales



# NUESTRAS BARRAS

## Champagne

Consultar precio

G.H. Mumm y Moët

## Cava

Consultar precio

## Vermuteria

6€ por persona

Vermut artesano premium. Guarniciones y coctelero incluido

## Corner de aguas aromáticas

3€ por persona

Estación de aguas aromáticas asistida



# CONDICIONES

## 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 100m<sup>2</sup> 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 Quilicua 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.
- EN LAS BODAS CON DECORACIÓN DE MENOS DE 150 INVITADOS ADULTOS FINALES, SE COBRARÁ EL MENÚ DECO PREMIUM Y EL COSTE DE LA DECORACIÓN SERÁ DE 3.000 EUROS + 21% IVA NO INCLUIDO.
  - Los precios del dossier no incluyen IVA.

#nosmuevelailusion

Quilicua  
catering & deco

Contacto

Patricia: 635426490

Piluca: 657971901

Redes Sociales

Instagram

@quilicuanoc\_cateringdeco