Menú cóctel

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.

Quilicuá
catering & deco

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 atencióny dedicación hacen que, en vuestro gran día, cada detalle cuente.

Quilicuá
catering & deco

Nuestros precios

OPCION COCTEL: 65,00€ por persona

12 aperitivos salados (a elegir entre frios y calientes)
2 postres
Vino, cerveza y refrescos

La opción coctel se puede completar con cualquiera de nuestros puestos para aportar variedad y personalidad al evento.

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

Quilicuá
catering & deco

Bodega

Blanco

. NOC VIOGNIER

Tinto

NOC COUPAGE 12 MESES BARRICA

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

Quilicuá
catering & deco

Nuestros puestos

Estación de quesos
7,5 €/persona
Selección de quesos, panes y guarniciones

Jamón ibérico cortado a cuchillo
Consultar precio

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

Quilicuá
catering & deco

Iva no Incluido

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 cochinillo, 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

Quilicuá
catering & deco

Iva no Incluido

Nuestras barras

Barra libre

1 hora de barra libre: 11€ por persona y hora
2 horas de barra libre: 20€ por persona y hora
3 horas de barra libre: 25€ por persona y hora 4 hora y siguientes: 8€ por persona y hora

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

Precio a consultar
G. H. Mumm Cordon Rouge Brut

Córner de cava

4 €/persona
Cava Castillo Perelada Brut Reserva

Extra de barra premium

25€/ persona

Condiciones

EL PRECIO DEL MENÚ INCLUYE

•Tarjeta de menús(minutas)

•El servicio de sala (1 camarero cada 10 comensales), maître y personal de cocina necesario((sujeto a condiciones de personal especificadas en condiciones generales

•Todo el menaje y material necesario para el servicio (vajilla, cristalería, mantelería y cubertería).

•Montaje y desmontaje de los servicios de catering

•Pata las celebraciones realizadas en locales o domicilios particulares ,la recogida se realizara el mismo día de la celebración una vez finalizado el servicio..

•La duración del servicio será de 2 horas

CONDICIONES GENERALES

•El minimo de comensales exigido serán de 50 personas

. •Como cortesía se dispondrá de un margen de 30 minutos de retraso para la llegada de los invitados a partir del cual si se produce mas retraso se tendrá que abonar 25€ mas Iva por cada camarero y hora.

•El listado de invitados habrá de ser facilitado por el cliente, como fecha límite, diez (10) días antes de la celebración del evento. Transcurrida esa fecha no se contemplarán como bajas las anulaciones posteriores, ni la de los invitados que no asistan al evento, tarificándose las acordadas hasta esa fecha

•Para reservar su servicio será necesario entregar una fianza que será descntada de la factura final. Este depósito no será retornado en caso de cancelación del evento por razones no imputables a Sol Quilicuá Catering S.L.

•El 100% de la factura deberá quedar abonado 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 7 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 o mobiliario extra…) 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 10 días laborables de antelación.

•Si precisara de camareros extras, estos se facturarán a razón de 25 euros por hora y camarero.

•IVA 10% no incluido. •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

Quilicuá
catering & deco

#nosmuevunailusion

Quilicuá

catering & deco

Contacto

Patricia: 635426490

Piluca: 657971901

Redes Sociales

Instagram

@quilicuanoc_cateringdeco