

DOSSIER EMPRESAS

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.



Nuestros precios

OPCIÓN 1: 100,00€ por persona

10 aperitivos a elegir

Ensalada de gambón y aguacate con emulsión de su coral

Pintada rellena de foie con puré de castañas al armañac

Texturas de chocolate

Vino, cerveza y refrescos

Menaje incluido: mantelería blanca y sillas bambú

OPCIÓN 2: 105,00€ por persona

10 aperitivos a elegir

Alcachofas con jambón y veloute de coliflor

Carrillada de ternera glaseada con puré de apio nabo y
trigueros

Torrija con sopa de vainilla y helado de violeta

Vino, cerveza y refrescos

Menaje incluido: mantelería blanca y sillas bambú



Nuestros precios

OPCIÓN 3: 110,00€ por persona

10 aperitivos a elegir

Gazpachuelo malagueño con patatas especiadas

Solomillo de vaca con timbal de patatas, cebollitas francesas al

Pedro Ximénez y trigueros salteados o Ravioli Rossini de

morcillo y foie con veloute de trufa

Tarta árabe de queso mascarpone, almendras y frambuesas

Vino, cerveza y refrescos

Menaje incluido: mantelería blanca y sillas bambú

OPCIÓN 4: 115,00€ por persona

10 aperitivos a elegir

Crema de nécoras con ravioli de txangurro

Solomillo Wellington con verduritas confitadas

Tarta árabe de queso mascarpone, almendras y frambuesas

Vino, cerveza y refrescos

Menaje incluido: mantelería blanca y sillas bambú



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

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

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



Nuestros puestos

Sushi

16 €/persona

Sushi premium

Croquetería

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 cochinitillo, 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

Nuestras Barras

Barra libre

1 hora de barra libre: 12€ por persona y hora
2 horas de barra libre: 20€ por persona y hora
3 hora y siguientes: 10€ 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

- Los aperitivos elegidos
- 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)
- Números de mesa y minutas

CONDICIONES GENERALES

- El mínimo de comensales exigido serán de 50 personas en caso de no llegar a ese mínimo el servicio de camareros no estará incluido
 - 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. En ningún momento el número de invitados será inferior a ciento cincuenta adultos (150) sábados de temporada alta o cien adultos (100) el resto de los días.
- Para reservar su servicio será necesario entregar una fianza que será descontada 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

#nosmueveunailusion

Quilicua
catering & deco

Contacto

Patricia: 635426490

Piluca: 657971901

Redes Sociales

Instagram

@quilicuanoc_cateringdeco