



Goyo
CATERING

Dossier de Boda Kosher 2025 La Concepción

www.goyocatering.com



ANTES DE COMENZAR...

Nos gustaría contaros que ponemos a vuestra disposición la posibilidad de escoger cada uno de los detalles que forman parte de uno de los días más importantes de vuestras vidas.

Además, os ofrecemos una asesoría personalizada con las últimas tendencias del mercado gastronómico. Tras más de 30 años de experiencia en el sector de catering, hemos reforzado valores primordiales para crear una boda única en cada ocasión.

Nuestro equipo creativo proyecta un sinfín de sorpresas, con diseños y cocina a la vanguardia, manteniendo nuestro compromiso con la calidad.

Creamos sensaciones para que podáis disfrutar de vuestra boda.

www.goyocatering.com





Goyo
CATERING

- Format: Cocktail Aperitivos
- (Elegir 8 opciones)

Cocktail Aperitivos

FRIOS

:: Gazpacho de Mango & Jengibre.

:: Macaron de Tomate Relleno de Crema de Tomate Semiseco sobre Tierra Crumle.

:: Panipuri Crujiente con Cremoso de Ensaladilla Rusa, Ventresca y Polvo de Aceituna Negra.

:: Dados de Atún Rojo, Aliño Koreano, Guacamole, Brotes sobre Tulipa de Pasta Filo.

:: Macaron de Foie con Pan de Oro.

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

:: Chupito de Ceviche de Corvina, Crema de Boniato, Kiko, Micro Cilantro y Leche de Tigre de Maracuyá.

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



CALIENTES

:: Cremoso de Patata Trufado con Lascas de Pato y Caviar de AOVE.

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

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

:: Croqueta de Boletus con con Mayonesa de Trufa.

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

:: Mini Brioche Falafel Relleno de Crema de Queso y Rucula.

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

:: Bastoncitos de Berenjena Frita con Salsa de Miel.

:: Mini Cornete de Verduritas de la Huerta en Tempura con Salsa Romescu.



Goyo

CATERING

> Formato: Estaciones
(Elegir 2 opciones)



100% Japanese

:: Makis: Wakame, Atún, Salmón.

:: Californian Roll: Salmon, Atún y Vegetariano.

:: Niguri: Atún, Salmon y Lubina.

:: Soja, Wasabi & Jengibre.

Estación de Crudité

:: Pimiento Rojo, Verde y Amarillo.

:: Espárragos Trigueros.

:: Tomatitos Cherry Tricolor.

:: Rabanitos.

:: Zanahorias Baby.

:: Mini Mazorcas de Maiz.

:: Bastoncitos de Apio.

:: Mini Pan de Pita con Hummus, Hummus de Remolacha y Guacamole.



Puesto de Pan Bao Asiático.....

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

Mexico Lindo.....

Opción Carne

:: Crujiente de Taco Shell Rellenas de Entraña Asada Desmenuzada, Frijoles Rojos, Cebolla Morada, Encurtidos de Lima & Queso Rallado.

Opción Vegetariana

:: Crujiente de Taco Shells Rellenas de Frijoles Rojos, Maiz, Lechuga, Cebolla Moarada, Encurtido en Lima y Dadidos de Queso.



Pasta e Solo Pasta.....

- :: Trofie con Pesto alla Genovese.
- :: Gnocchi, Tomate Fresco & Albahaca.

Jugando con Fuego... (3 und/pax)

- :: Brochetita de Salmón Salvaje a la Parrilla con Calabacin.
- :: Brochetita de Pollo Yakitori.
- :: Brochetita de Kefta de Ternera.
- :: Brochetita de Verduras Frescas de la Huerta.

Estación de Arroces...

- :: Arroz con Boletus, & Trufa.
- :: Arroz Vegetariano a la Murciana.



Goyo

CATERING

> Format / Menu

Goyo

CATERING

Menú 1

P/p: 243 €*

Entrante

:: Salmorejo Mediterráneo con Tartár de Tomate Rosa, Crudités y Crujiente de Pan en AOVE de Hierbas.

Principal

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

Postre

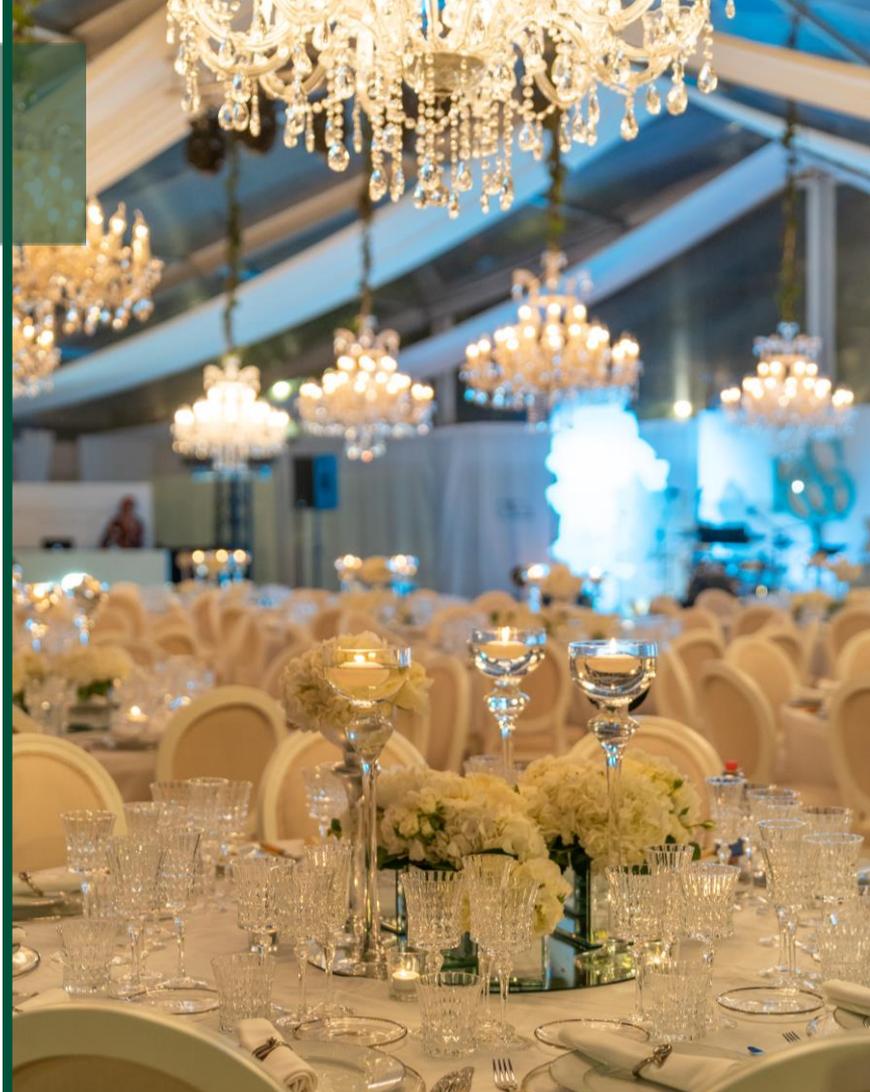
:: Dúo de Chocolate: Mousse de Chocolate Blanco, Núcleo de Albaricoque Napado con Chocolate Negro y Salsa de Vainilla.

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

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

כאמור, הנכס נמצא בתחום המוגן, והמשתמש בו חייב לשלם מס. המס יישלם על ידי המשתמש, ויש לשלם עליו מס. המס יישלם על ידי המשתמש, ויש לשלם עליו מס.

מס. המס יישלם על ידי המשתמש, ויש לשלם עליו מס.



Menú 3

P/p: 259 €*

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.

Plato Principal

:: Lomo de Lubina Salvaje a Baja Temperatura sobre Puré de Patata 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)



בהשגחת הרבנות מלאנה
סניף
הרובע והנהל עולמי
מנהל המשרות רב מודים יצחק כהן
Recognized by The Chief Rabbinate of Israel
באישור הרבנות הראשית לישראל



Menú 4

P/p: 263 €*

Starter

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

Principal

:: Roti de Ternera Lechal Relleno de Pasas, Cebolla y Zanahoria con una Bechamel de su Propio Jugo, Tomatitos Cherry Soasados, Trigueros Salteados y Patatitas Baby Al Horno con Romero.

Postre

:: Polo Semifrío de Pistachio 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)



בהשגחת הרבנות מלאנה
סניף
הרב יצחק יהודה מילרטיץ'
מנהל המשרות רב מרכזי יצחק כהן
Recognized by The Chief Rabbinate of Israel
באישור הרבנות הראשית לישראל



Goyo

CATERING

Menú 5

P/p: 283 €*

Starter

:: Ensalada de Ventresca de Atún con Tartár de Tomate "Huevo Toro", Aguacate, Brotes de Lechuga, Pepino Baby Mentolado y Vinagreta de Aceitunas Aliñadas.

Principal

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

Postre

:: La "Pavlova" de Goyo con Frutos Rojos del Bosque y Salsa de Frambuesas.

:: Pan Artesano y Aceite de Oliva.

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



בהשגחת הרבנות מלאנה
סניף
הרב יצחק יהודה שילינגר
מנהל המשרות רב מרכזי יעקוב כהן
Recognized by The Chief Rabbinate of Israel
באשר הרבנות הראשית לישראל





Bodega

Cocktail Aperitivos & Cena

Goyo
CATERING

- :: Selección de primeras marcas de Rón, Whisky, Ginebra, Vodka y Tequila.
- :: Vino Blanco Mevushal.
- :: Vino Rosado Mevushal.
- :: Vino Tinto Mevushal.
- :: Cerveza con y sin alcohol
- :: Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Ale, Sprite, Nestea & Tónica
- :: Selección de Zumos.
- :: Agua Mineral Con y Sin Gas
- :: Estacion de Café, Leche, Té & Infusiones



Barra Libre (3 horas)

:: Ron Havana Club 3 años.

:: Vodka Absolut y Smirnoff.

:: Ginebra Beefeater, Larios y Gordons.

:: Whisky J.W. Red Label, J&B, Ballantines.

:: Cerveza con y sin Alcohol.

:: Coca Cola, Coca Cola Zero, Tónica Schwepps, Schwepps de Naranja, Sprite. Nestea.

:: Agua Mineral con y sin Gas.

:: Zumos Variados.

Recena: Mini Pizzas.

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



Goyo

CATERING





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 durante 3 horas con servicio de recena incluido.
- 3.- 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.
- 4.- Servicio de maître y camareros/as (1 camarero cada 10 pax).
- 5.- 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.
- 6.- Servicio, personal y equipamiento de cocina.
- 7.- Personal de montaje y desmontaje.
- 8.- Kasher Lamehadrin under the strict supervision of Rabbi Mordejay Cohen (Málaga) Spain.

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, 15 días antes de la realización del servicio.



“

NUESTRA META ES HACER CADA
EVENTO UN MOMENTO ÚNICO

”

Goyo

CATERING

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 Brulé 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 Panacota 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)



Menú Infantil

P/p: 49 €*

Salado

:: Mini Pizza.

:: Palitos de Merluza.

:: Crujientes de Pollo.

:: Croqueta de Pollo

:: 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)





Lets start your party

(+34) 952 898 714



www.goyocatering.com