



· DOSSIER GASTRONÓMICO ·

Bodas

¡ SÍ, QUIERO !

En Life Gourmet Catering destacamos por nuestra cocina con alma mediterránea y por dominar el arte del buen comer. Trabajamos con la misma pasión con la que empezamos hace más de 20 años, diseñando estaciones, platos y aperitivos que conquistan los sentidos y las emociones.

Nuestra experiencia en bodas nos ha convertido en el primer catering en España que ofrece un servicio completo y a la medida para todos nuestros novios. Trasladamos toda nuestra infraestructura, equipo y logística a cualquier punto de España y trabajamos mano a mano con cada parte de la organización de vuestra boda para que todo sea perfecto.

Nuestra gastronomía está ligada a las emociones y la exclusividad. El menú es uno de los elementos que más cuidamos, creando exquisitas combinaciones a la medida de la temática de la boda.

Cuidamos mucho la decoración y la puesta en escena, creando grandes escenarios para que vuestros invitados tengan un recuerdo inolvidable de vuestro gran día.

Nuestra misión es ayudaros a crear una boda tan única y especial como vuestra historia.



Equipo Life Gourmet



Bebidas de bienvenida

Aguas con frutas

Limonada

Precio: 300.00 € + IVA

**Estación decorada y asistida*

***Consultar alternativas a bebidas de bienvenida*

Ceremonia

Montaje y desmontaje: 900,00 € + IVA

Sillas: 8,00 / unidad + IVA

**Disponemos de un catálogo con más de 6 modelos de sillas*

G

Cóctel Parve

(A elegir 12 referencias)

Snacks crujientes

Wonton con curry rojo | Patata morada | Boniato frito | Yuca Crujiente

Dentelle de parmesano | Alga nori en tempura

100% salmón con furikake

Tosta de anchoa sobre tartar de tomate

Taco de pescado con guacamole y trufa, mini margarita

Mini conos de babaganus con sésamo

En una lima ceviche de lubina

Endivia de pollo con tártara picante

Sushi is Life

Hosomaki de atún | Nigiri de salmón flambé | Uramaki de lubina aromatizada con lima

Empanadillas de atún con tapenade

Patatina trufada con anchoa

Bikini de bacalao

OVEO: nuestra tortilla

Chip de patata con huevito de codorniz y trufa

Brocheta de verduras con romescu

Croquetas de boletus

Brocheta de ternera con pimiento de cristal

Cucharita de canelón 3 aves con salsa de trufa

Pitas de pollo picante

Mini burger de ternera con cebolla caramelizada, trago de cerveza

Cazuelita de risotto de boletus





Cóctel Jalbi

(A elegir 12 referencias)

Snacks crujientes

Wonton con curry rojo | Patata morada | Boniato frito | Yuca Crujiente
Dentelle de parmesano | Alga nori en tempura

Salmón flambé

Tosta de tartar de atún con suave mostaza verde
Taco de pescado con guacamoles y trufa, mini margarita
Tartaleta de bacalao con rosa de piquillo
Mini conos de guacamole y granada
Cucharita de ceviche de lubina
Endivia con pescado, hierbas y tártara picante

Sushi is Life

Hosomaki de atún | Nigiri de salmón flambé | Uramaki de lubina aromatizada con lima

Pizzeta de tomate seco, mozzarella y aceituna negra

Empanadillas de atún con tapenade

Suprema de merluza en tempura con mahonesa de lima

Patatina trufada con anchoa

Brocheta de corvina en adobo

OVEO: nuestra tortilla

Chip de patata con huevito de codorniz y trufa

Brocheta de verduras con romescu

Croquetas de boletus

Bikini trufado

Tequeños con culis de frambuesa

Cazuelita de risotto de verduras

Estaciones

LA CEVICHERÍA

Ceviche de lubina y mango
Tiradito de atún nikkei
Tiradito de salmón y ají amarillo

Precio: 15,00 € / persona + IVA

DE NORUEGA... LO MEJOR

Lomo de salmón marinado en soja
Lomo de salmón al eneldo
Lomo de salmón con alga nori

Acompañado de:

Encurtidos, pan nórdico, blinis, salsa tártara y crema agria

Precio: 14,50 € / persona + IVA

ARROCES

(A elegir 2)

Arroz de pescado
Arroz con pollo
Fideu con verduritas

Precio: 12,50 € / persona + IVA

BROCHETAS

Ternera
Pollo
Verduras

Precio: 19,50 € / persona + IVA

SUSHI IS LIFE

(A elegir 1 sashimi, 1 hosomaki, 1 hosomaki top, 2 uramakis y 2 niguiris)

Sashimis

Atún / Salmón / Lubina aromatizada con lima

Hosomaki

Pepino / Salmón / Salmón y pepino / Atún

Hosomaki top

Tartar de salmón y mayo kimchie,
Tartar de atún y cilantro

Uramakis

Fuji roll / Salmón flambeado / Kanikama roll / Vegan roll

Niguiris

Salmón / Salmón flambeado mayo kimchie y lima / Aguacate / Pepino

Wasabi, soja, jengibre encurtido

Precio: 16,00 € / persona + IVA

Precio sushiman: 300,00 € + IVA

QUESOS

5 variedades de queso con D.O.

Acompañados de:

*Compotas de cebolla y tomate | Surtido de panes | Rabanitos | Cherrys rojos | Nueces
Membrillo | Uvas tintas y blancas*

Precio: 9,50 € / persona + IVA

ROAST BEEF

Lomo de ternera marinado y asado con mostaza,
servido laminado y al punto

Acompañado de:

*Patatas a la moruna, mini mazorcas rustidas, cebollitas a
la parrilla y la propia salsa del asado*

Precio: 13,00 € / persona + IVA



Menú

ENTRANTE

(A elegir uno)

Salmorejo de tradicional con tartar de tomate, edamame y crujientes vegetales

Tartar de atún, cremoso de almendras y mimético de fresa

Verduras asadas sobre hummus, pipas y tajín

Salmon en tataki con guiso de shitake, flor de loto y mayonesa cítrica

PRINCIPAL

(A elegir uno)

Corvina con cous cous, picada de frutos secos y terciopelo de hinojo

Lubina asada con escabeche de verduras orientales y azafrán

Merluza encostrada con jugo tostado y cítricos

Lomo de ternera, zanahorias y calabaza al curry con patata hojaldrada

Solomillo con boniato asado con muchas hierbas y toques de café arábico

Milhoja de ternera y boletus con patata rustida

BODEGA

Vino blanco y tinto mevushal

Champagne mevushal

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Café de Colombia e infusiones naturales

Precio menú carne: 180,00 € / persona + IVA

Precio menú pescado: 170,00 € / persona + IVA

Suplemento dietas y desplazamiento: 55,00 € / persona + IVA

**Para un mínimo de 250 personas*

8 horas de servicio

KOSHER SUPERVISADO - CERTIFICADO



Buffet de dulces

Diamant Madagascar

Florentin

Músico de frutos secos

Rice rocks

Macaron de chocolate y frambuesa

Pecanine

Financier café & especias

Brownie noir

Pâte de fruit maracuyá

Mini bretón lemon pie

Mini bretón vainilla & frambuesa

Mini bretón coco & mango & lima

Mini vaso tout chocolat

Mini vaso apple pie

Mini vaso tarta de arándanos



Otros Servicios

SERVICIO DE 4 HORAS BARRA LIBRE

CÓCTELES

Mojito | Caipiriña | Margarita

PRIMERAS MARCAS

WHISKY

White Label Dewar's | Dyc 8 | Ballantines
Dewar's White Label | Jack Daniel's | Bourbon
Jim Bean Bourbon

GINEBRA

Bombay | Bombay Sapphire
Puerto de Indias Fresa | Master's Blue
Master's Pink | Beefeater | Larios 12 | Larios Rose

RON

Bacardí Blanco

VODKA

Eristoff | Moskovkaya

TEQUILA

La Malinche | Cazadores Silver -Añejo
Volcán de Mi Tierra Blanco

PREMIUM

WHISKY

Dewar's 12 | Maker's Mark | Jameson
Glenfidich 12 | Aberfeldy 12
Jack Daniel's Single Barrell Bourbon

GINEBRA

Martin Miller's | Bombay Start
Hendricks | Roku

RON

Bacardí Blanco

VODKA

Absolut | Grey Goose | Belvedere Pure

TEQUILA

Patrón Blanco Silver
Volcán de Mi Tierra Reposado

Precio 4 horas BL primeras marcas: 36,00 € / persona + IVA

Suplemento BL primeras marcas todo el evento: 10,00 € / persona + IVA

Hora extra BL primeras marcas: 12,50 € persona / hora + IVA

Precio 4 horas BL premium: 60,00 € / persona + IVA

Suplemento BL premium todo el evento: 18,00 € / persona + IVA

Hora extra BL premium: 18,50 € persona / hora + IVA

Condiciones

EL PRECIO QUE SE ENCUENTRA DEBAJO DEL MENÚ INCLUYE:

- Gastronomía, bodega y menaje (fijada en los menús)
- Servicio de sala y cocina a razón de un camarero por cada 10 comensales
- Mobiliario, vajilla, cristalería y cubertería
- Selección de mantelería
- Degustación para 6 personas
- Coordinación general, preparación, montaje y desmontaje

**Estos precios están sujetos a variaciones de impuestos (IPC,...) y del mercado*

CONFIRMACIÓN Y FORMA DE PAGO:

Para una reserva en firme será necesario realizar un pago de 5.500,00 € en concepto de fianza. Mientras la cantidad no sea abonada no se considerará reserva en firme de la fecha elegida. En caso de anulación por parte del cliente esta cantidad no será reembolsada.

La forma de pago de la totalidad del importe del evento se realizará de la siguiente forma:

- Un mes antes del evento el 50% del total del importe (descontando la fianza)
- Una semana antes del evento el resto del importe del mismo, mediante transferencia bancaria o cheque.

El número definitivo de invitados quedará fijado 15 días antes de la celebración. En caso de no ser así se fijará como mínimo garantizado el marcado en el contrato. El protocolo será facilitado por el cliente, como tarde, 10 días antes del evento para su impresión.



CONTACTO

ASUNCIÓN PERTIERRA DE ROJAS

asun.pertierra@grupolg.es

(+34) 692 157 209

Calle Fundidores, 47
28906 Getafe
Madrid

[@lifegourmetcatering](#)