

LA CONCEPCION

CATERING







NUESTROS PRECIOS

BODA COCTEL
BODA STANDARD
BODA PREMIUM
BODA PREMIUN CON DECORACIÓN INTEGRAL



NUESTROS PRECIOS

BODA CÓCTEL

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 bambu

145€ (IVA no incluido)

BODA STANDARD

12 aperitivos a elegir
Primer plato
Segundo plato
Postre
4 horas de barra libre
Recena
Papelería Minutas estándar
Elección de mantelería lisa
Sillas bambú

145€ (IVA no incluido)

NUESTROS PRECIOS

BODA 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
Elección de sillas y bajoplatos

155€ (IVA no incluido)

BODA PREMIUM CON 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
Elección de sillas, 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)

155€ + 20€ (IVA no incluido)



EL CÓCTEL



1 APERITIVOS FRÍOS

- Porra antequerana, sandía y nieve de payoyo
- Salmón ahumado, remoulade y pipas
- Foie mi cuit con ciruela
- Steak tartar con mayonesa de mejillones ahumados
- Gilda
- Anguila ahumada con rabanillo picante y manzana verde
- Ensaladilla rusa con AOVE
- Tiradito de hamachi con ponzu
- Rulo de bresaola y rúcula
- Tartar de atún rojo con aliño de jengibre y sesamo
- Ceviche de corvina ajillo amarillo y jengibre

CÓCTEL

2 APERITIVOS CALIENTES

CÓCTEL

- Ravioli crujiente de yema trufada
- Gambas al ajillo sobre base crujiente
- Croqueta de jamón ibérico
- Anticucho de pulpo con batata y yuzu
- Alcachofa baby con holandesa de miso blanco
- Gyoza de pato con gel de cereza y encurtidos
- Gyoza de gambas con crema de maíz dulce y lima
- Mini brioche de pastrami
- Mini brioche con tomate y sardina
- Saam con papada, hierbas, lima y anacardos
- Gambón kunafa con salsa de naranja, miel y kaffir
- Taco mejicano de mezcal pibil
- Buñuelo de bacalao con limón encurtido
- Merluza frita con alioli de ajo negro





EL MENÚ



1 PRIMEROS PLATOS

MENÚ

- Alcachofas con vieiras y crema de tupinambo*
- Crema fina de bogavante servida con su carne noble*
- Ensalada de bogavante y aguacate con vinagreta de nuez*
- Vichyssoise con brunoise de langostinos
- Ajoblanco con sorbete de higo chumbo y gambón
- Salpicón de gamba blanca, pulpo y mejillón
- Gazpachuelo malagueño de rape y gamba blanca con aceite de limón
- Crema de necoras con ravioli de txangurro
- Arroz caldoso de mariscos con carabinero*
- Tataki de atún rojo con base cremosa de ajoblanco de coco y pistacho *

*Suplemento de 5 € por persona + IVA

2 SEGUNDOS PLATOS

MENÚ

- Rodaballo a la mantequilla negra con verduras braseadas
- Carrillada de ternera estofada con puré de apionabo
- Presa ibérica con salsa anticucho, batata ahumada y crumble de chirivías
- Arroz de pato, setas y espárragos verdes
- Solomillo Wellington con verduras confitadas*
- Roast beef "Black Label" con crema de apionabo ahumado, chalotas y raíces glaseadas
- Solomillo de vaca al Pedro Ximénez con miloja de patata trufada *
- Suprema de pintada con velouté de salvia y calabaza especiada
- Lubina con salsa de champagne y estragón*
- Merluza con crema de puerros ahumados, vinagreta cítrica y pistacho*

*Suplemento de 5 € por persona + IVA



POSTRES



POSTRES

- Tarta fluida de queso
- Tatín de manzana con helado de canela
- Tarta árabe de queso mascarpone, almendras y frambuesas
- Torrija con crema inglesa de coco tostado y helado de hibiscus
- Brownie de Oreo, sopa de chocolate blanco y helado de haba tonka



RECENA

A elegir dos:

- Pizzas de masa madre
- Mini camperos
- Mini hamburguesas
- Mini perritos
- Mini kebab



LAS ESTACIONES



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

- Fritura andaluza - 9,5€ por persona - Cazón en adobo/ Calamar / Boquerón Vitoriano

- Jamón ibérico cortado a cuchillo - Consultar precio

- Estación de arroz seco en llaunas individuales 9,5€ por persona. A elegir entre arroz seco de: Mariscos/
Setas y trufa/Arroz negro/Arroz de Secreto Iberico/ Arroz de ternera con pañuelos de Roast beef.
Servir dos tipos de arroz (+2 €/persona)

- Estación de ostras 14€ por persona - Ostra francesa Sorlut nº 3 a elegir dos salsas: Salsa Mignonette / Mango-Yuzu /Ponzu /Salsa de Chile y Lima / Salsa de Wasabi y Jengibre

- Estación de cordero a la brasa - 9,5€ por persona - Brochetas de cordero lechal cocinadas en directo al carbón de encina

- Aperitivos tradicionales 7,5€ por persona - Torreznos, gildas, mejillones en escabeche, patatas y boquerones

- Sushi - Consultar precio

- Croquetería (asistido) 8,5€ por persona- Croquetas de Jamón Ibérico / Croquetas de Gambas al Pil-Pil/ Croquetas de Rabo de Toro / Croquetas de Pollo Asado/Croquetas de Setas Silvestres

- Mexicano (asistido) 8,5€ por persona- Tacos Aranchera / Tacos Cochinita Pili / Tacos del Pastor Acompañados de pico de gallo, guacamole, cebolla morada, salsas (mole, verde/ Guacamole con nachos

- Asiático (asistido) 8,5€ por persona - • Rollito de Pato Crujiente/ Selección de Dim Sum/ Brochetas y Satay Acompañadas de salsas satay, chili dulce, soya y cítricos

- Pulpeira 10€ por persona- Pulpo a feira

- Candybar 650€



NUESTRAS BARRAS



NUESTRAS BARRAS

- Gin Tonic Premium 15€ por persona
Brockmans, Citadelle, Gin Mare y Nordés.
Guarniciones y coctelero incluido
- Barra de mojitos Precio a consultar
Mojito tradicional y de fresa (coctelero incluido)
- Pisco Bar - Precio a consultar
Pisco sour y chilcano (coctelero incluido)
- Corner de cervezas 5€ por persona
Montaje y decoración del córner Selección de
cervezas nacionales e internacionales
- Champagne Consultar precio - G.H. Mumm y Moet
- 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

BODEGA

- Blancos - Habla de Ti V.T. Extremadura
Martin Codax D.O. Rias Baixas
- Tintos - Ramon Bilbao 2019 D.O.Ca Rioja
Celeste D.O. Rivera
- Cerveza con / sin alcohol
- Coca cola
- Fanta Naranja y limón
- Tónica y Sprite
- Agua mineral con y sin gas
- Zumos variados Café e infusiones

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 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 al catering.
 - El 100% de la factura debe quedar abonada con una antelación mínima de 10 días laborables a la fecha del 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 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 25€/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 PREMIUM Y EL COSTE DE LA DECORACIÓN SERÁ DE 3.000 EUROS + 21% IVA NO INCLUIDO.
 - Los precios del dossier no incluyen IVA.
- 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 100m² 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.

CONTACTO

PATRICIA SÁNCHEZ

 635 426 490

 Patricia@laconcepcioncatering.com

