

LA CONCEPCION

CATERING

DOSSIER EMPRESAS



DOSSIER
2026 - 2027





NUESTROS PRECIOS



NUESTROS PRECIOS

OPCIÓN 1:

10 aperitivos a elegir
Ensalada de gambón y aguacate con vinagreta de nuez
Carrillada de ternera estofada con puré de apionabo
Tarta de queso estilo NY con glaseado de arándanos y vino tinto
Vino, cerveza y refrescos
Menaje incluido: mantelería blanca y sillas bambú

100,00€ por persona
(IVA no incluido)

OPCIÓN 2

10 aperitivos a elegir
Gazpachuelo malagueño de rape y gamba blanca con aceite de limón
Presa ibérica con salsa anticucho, batata ahumada y crumble de chirivías
Tarta de limón y pistacho
Vino, cerveza y refrescos
Menaje incluido: mantelería blanca y sillas bambú

105,00€ por persona
(IVA no incluido)

NUESTROS PRECIOS

OPCIÓN 3:

10 aperitivos a elegir
Alcachofas con vieiras y crema de
tupinambo
Suprema de pintada con velouté de
salvia y calabaza
especiada
Tatín de manzana con helado de
canela
Vino, cerveza y refrescos
Menaje incluido: manteleria blanca y
sillas bambú

110,00€ por persona
(IVA no incluido)

OPCIÓN 4:

10 aperitivos a elegir
Crema fina de bogavante servida
con su carne noble*
Solomillo Wellington con verduritas
confitadas
Brownie de Oreo, sopa de chocolate
blanco
y helado de haba tonka
Vino, cerveza y refrescos
Menaje incluido: manteleria blanca
y sillas bambú

115,00€ por persona
(IVA no incluido)



EL CÓCTEL



1 APERITIVOS FRÍOS

CÓCTEL

- 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

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



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



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

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

- 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

BODEGA

CONDICIONES

EL PRECIO DEL MENÚ INCLUYE

- El servicio de sala (1 camarero cada 10 comensales), maître y personal de cocina necesario(sujeto a condiciones especificadas en condiciones generales)
 - Todo el menaje y material necesario para el servicio (cristalería, mantelería y cubertería).
 - Montaje y desmontaje de los servicios de catering
- Para las celebraciones realizadas en domicilios particulares ,la recogida se realizara el mismo día de la celebración una vez finalizado el servicio..
 - La duración del servicio será de 4 horas

CONDICIONES GENERALES

- El minimo de comensales exigido serán de 50 personas adultas en caso de que ese minimo no se cumpla el cliente tendrá que abonar el coste del personal de sala y cocina necesario para el servicio
- Como cortesía se dispondrá de un margen de 30 minutos de retraso para la llegada de los invitados a partir del cual si seproduce 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 descontada de la factura final. Este depósito no será retornado en caso de cancelación del evento por razones no imputables a Nubell S.l .
 - El 100% de la factura deberá quedar abonado 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 o mobiliario extra...) o la elección de otras vajillas, cuberterías, mantelerías o cristalerías,pueden modificar el precio por cubierto.
 - Si precisara de camareros extras, estos se facturarán a razón de 25 euros mas Iva 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

Para poder garantizar un servicio de cocina de calidad, el día del evento precisamos unas necesidades mínimas en las instalacionesde 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

