



2021

ya

· G R U P O ·

COMUNIONES CATERING

Creando recuerdos

MENÚS

COMUNIONES

Catering Ya le presenta los siguientes menús de comunión y le detallamos las condiciones de contratación. Esperamos que sean de su agrado y le recordamos que estamos abiertos a cualquier sugerencia que usted crea oportuna.

El presupuesto incluye:

- Mantelería y fundas de sillas
- Mesas y sillas
- Vajilla y cubertería
- Arreglos florales en las mesas
- Maitre y Personal necesario para dar el servicio (Camareros y cocineros)

El presupuesto no incluye:

- 10% DE I.V.A.
- Transporte para trayectos superiores a 20km (desde Aspe)
- Equipo de música y Dj
- Animación infantil (consultar precios y servicios)

Condiciones de pago:

1ª pago 500€ para reserva de fecha.

2º pago: 90% del total una semana antes del banquete.

3º pago: resto tres días después del banquete.

Precios calculados con un mínimo de 60 invitados adultos. Si no se alcanza este número de comensales se deberá abonar un suplemento de 200€.

MENÚ 1

Cocktail de bienvenida (a elegir 5)

Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal **NEW**
Micro focaccia de orégano con brie y jamón serrano
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup
Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirón en su tinta)
Brocheta de pollo con salsa vietnamita **NEW**

Entradas centrales (a elegir 4)

Rueda de ibéricos de Guijuelo (salchichón, chorizo y lomo)
Corte de regañá de cristal y ensaladilla de mariscos **NEW**
Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto
Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie

Plato principal

(a elegir entre arroces ó carne y pescado)

Dúo de arroces (a elegir 2 tipos)

Arroz a banda y Arroz con conejo y caracoles

ó

Carne (para el 70% de los invitados)

Centro de cordero confitado al romero con cous cous y pasas

Pescado (para el 30% de los invitados)

Rollitos de mero rellenos de marisco gratinado con ajo suave y tinta de calamar

Postre

Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque

Bebidas

Vino tinto D.O. Rioja Crianza y vino blanco D.O. Rueda
Cerveza, refrescos y agua mineral
Café e infusiones. Cava

Precio: 52.90 €

MENÚ 2

Cocktail de bienvenida (a elegir 5)

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
Cola de langostino en tempura con mayonesa de wasabi
Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de cabra **NEW**

Entradas centrales (a elegir 5)

Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
Canelón de carrillera confitada, trufa y setas enoki
Huevos de corral trufados con Idiazábal y taquitos de jamón
Mini musaka de calamarcitos y gambas sobre su suquet
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas

Plato principal

(a elegir entre arroces ó carne y pescado)

Dúo de arroces (a elegir 2 tipos)

Arroz de marisco y Arroz de rape con verduras y gambas

ó

Carne (para el 70% de los invitados)

Carrilleras ibéricas al vino tinto con puré de patata natural, chips de boniato y brotes

Pescado (para el 30% de los invitados)

Merluza sobre cama de espárragos y romescu

Postre

Tulipa de helado de galletas María y salsa de chocolate

Bebidas

Vino tinto D.O. Rioja Crianza y vino blanco D.O. Rueda
Cerveza, refrescos y minerales
Café e infusiones. Cava

Precio: 54.90 €

MENÚ 3

Cocktail de bienvenida (a elegir 5)

Tosta de maíz con tataki de atún con crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo **NEW**
Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de mariscos y langostino
Dumplings de langostino con salsa ponzu
Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirón en su tinta)
Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza

Entradas en mesa (a elegir 4)

Salmón marinado al eneldo con mousse de queso blanco
Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
Mini alcachofas sobre crema de boletus y ralladito de foie **NEW**

Rueda de langostino y quisquilla

Sorbete de mojito

Plato principal

(a elegir entre arroces ó carne y pescado)

Dúo de arroces (a elegir 2 tipos)

Arroz a banda y Arroz con conejo y caracoles

ó

Carne (para el 70% de los invitados)

Solomillo ibérico con salsa de Foie/ Oporto / PX, puré de calabaza, chip de chirivía y brotes

Pescado (para el 30% de los invitados)

Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico.

Postre

"Amor al chocolate": ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis

Bebidas

Vino tinto D.O. Rioja Crianza y vino blanco D.O. Rueda
Cerveza, refrescos y minerales
Café o infusiones. Cava

Precio: 56.90 €

MENÚ INFANTIL

Entradas

Patatas
Aceitunas
Jamón y queso
Calamares a la romana
Croquetas

Plato principal (a elegir 1 opción)

Hamburguesas con patatas fritas.
o
Escalope de pollo con patatas.
o
Arroz y pollo.

Postre

Helados.

Bebidas

Refrescos y minerales.

Precio: 29,90 €

Listado de Platos

A continuación, encontrarás nuestra propuesta de platos para 2021. Para confeccionar tu menú, solo tienes que elegir una estructura y seleccionar tus platos favoritos en este listado.

Cocktail

FRIOS:

1. Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
2. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
3. "Tosta de maíz" con tataki de atún con crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo **NEW**
4. Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
5. Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal **NEW**
6. Canapé de foie, membrillo y crema trufada **NEW**

CALIENTES:

1. Brocheta de pollo con salsa vietnamita **NEW**
2. Brocheta de rape, bacon y salsa romescu
3. Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu
4. Cola de langostino en tempura con mayonesa de wasabi
5. Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo
6. Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
7. Micro focaccia de orégano con brie y jamón serrano
8. Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup
9. Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de cabra **NEW**
10. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
11. Samosas de pollo al curry
12. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX
13. Dumplings de langostino con salsa ponzu
14. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirón en su tinta)

Entradas centrales

FRÍAS:

1. Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
2. Milhojas de manzana y mousse de foie caramelizado
3. Rueda de ibéricos de Guijuelo
4. Salmón marinado al eneldo con mousse de queso blanco
5. Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de PX y cebolla caramelizada a la cerveza negra
6. Jamón ibérico y queso de oveja (+1,00€)
7. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate casé, papaya, huevas de trucha y flores (+1,00€)
8. Timbal de foie, membrillo y crema de queso trufada
9. Corte de regañá de cristal y ensaladilla de mariscos

CALIENTES:

1. Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto
2. Canelón de bogavante con pasta wanton y suquet de mariscos **NEW**
3. Canelón de carrillera confitada, trufa y setas "enoki" **NEW**
4. Caramelito de merluza, gambas y puerro sobre suquet de gambas
5. Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie
6. Huevos de corral trufados con Idiazábal y taquitos de jamón
7. Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón
8. Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
9. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
10. Mini musaka de calamarcitos y gambas sobre su suquet
11. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
12. Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
13. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
14. Mini alcachofas sobre crema de boletus y ralladito de foie **NEW**

Sorbetes

Daikiri cocktail/ Manzana Granny Smith/ Coco-lima/ Agua de Valencia/ Frutas de la pasión/ Limón al cava/ Mandarina/ Mojito/
Piña colada/ Sandía/ Frutos de bosque

Carnes

1. Carrilleras ibéricas al vino tinto con puré de patata natural, chips de boniato y brotes
2. Centro de cordero deshuesado confitado al romero, cuscús con pasas
3. Popieta de secreto ibérico, rellena de verduritas y tocino ibérico con salsa de vino tinto
4. Secreto de ibérico de bellota a baja temperatura, hummus de berenjena, salsa de vino tinto
5. Solomillo ibérico con salsa de Foie/ Oporto / PX, puré de calabaza, chip de chirivía y brotes

Nota: la proporción en el plato principal será de 70% carne, 30% pescado, para aplicar otra proporción en el servicio se debe consultar ya que puede conllevar un incremento de precio.

Pescados

1. Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico
2. Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva
3. Merluza sobre cama de espárragos y romescu
4. Rollitos de mero rellenos de marisco gratinado con ajo suave

Postres

1. "Amor al chocolate": ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis
2. Láminas de hojaldre con helado de nueces de macadamia y caramelo con chocolate caliente
3. Láminas de hojaldre con helado de turrón y chocolate caliente
4. Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque
5. Timbal de tres chocolates, culis de maracuyá, helado de leche merengada
6. Tulipa de helado de galletas María y salsa de chocolate
7. Couland de chocolate caliente, salsa de frutos rojos y helado de leche merengada
8. Milhoja de hojaldre invertido con helado de frutos del bosque (+1,00€)