



**2022**  
**MENÚS**  
**COMUNIONES**  
**BANCALITO**

# 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 en diferentes colores a elegir
- Silla Tiffany de madera natural
- Mesas
- Vajilla y cubertería
- Arreglos florales en las mesas
- Maitre y Personal necesario para dar el servicio (Camareros y cocineros)
- Minutas personalizadas
- Seating personalizado
- Números de mesa

## El presupuesto no incluye:

- **Alquiler de la finca:** El precio de la finca para eventos celebrados en domingos es de 17€/persona con un mínimo de 80 comensales adultos. Para eventos celebrados en sábado la finca tiene un precio de 21,80€/persona con un mínimo de 120 comensales adultos.
- 10% DE I.V.A.
- Transporte de nuestros equipos hasta la finca
- Equipo de música con DJ durante 6 horas desde el inicio del evento; sonorización de las zonas de cocktail, banquete y barra libre; puente de luces, y microfonía por 550€ + I.V.A.
- Animación infantil (consultar precios y servicios)

## Condiciones de pago:

- 1ª pago 1.000€ para reserva de fecha.
- 2º pago: 90% del total una semana antes del banquete.
- 3º pago: importe restante, 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€.

# ¿Cómo personalizar vuestro menú?

---

En Catering Ya nos encanta cuidar los detalles y por ello os presentamos varias estructuras diferentes y un listado de platos para que elaboréis el menú a vuestro gusto.

1

**Seleccionad la estructura de menú** que más se ajuste a vuestros gustos. ¿estación temática, entradas centrales en mesa o entradas centrales e individuales?...

2

**Elegid los platos que más os gusten** del listado final en base a la estructura seleccionada. Los menús que ves a continuación son ejemplos, para que puedas ver las **diferentes estructuras** y los platos que más gustan.

3

Son muy pocos los que platos que tienen suplemento, por lo que **podrás hacer muchos cambios de platos sin alterar el precio del menú.**

4

**¡Ya tenéis el menú para vuestro evento totalmente personalizado!**

# MENÚ 1

## 5-Cocktail de bienvenida

Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino  
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas **NEW**  
Brocheta de pollo con salsa vietnamita  
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup  
Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirón en su tinta)

## 4-Entradas centrales

Rueda de ibéricos de Guijuelo (salchichón, chorizo y lomo)  
Lingote de foie y turrón con coulis de frutos rojos **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 / Arroz con conejo y caracoles / Arroz de rape con verduras y gambas

ó

**Carne (para el 70% de los invitados)**

Centro de cordero deshuesado confitado al romero y cuscús con pasas

**Pescado (para el 30% de los invitados)**

Bacalao gratinado con muselina suave sobre pisto de verduras

## Postre

Timbal de tres chocolates, culis de maracuyá, helado de leche merengada

## Bebidas

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

**Precio: 58.10€**

# MENÚ 2

---

## 5-Cocktail de bienvenida

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

## 5- Entradas centrales

Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano  
Mini musaka de calamarcitos y gambas sobre su suquet  
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas  
Canelón de pato confitado con manzana caramelizada **NEW**  
Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick

## Plato principal

(a elegir entre arroces ó carne y pescado)

**Dúo de arroces ( a elegir 2 tipos)**

Arroz a banda / Arroz con conejo y caracoles / Arroz de rape con verduras y gambas

ó

**Carne (para el 70% de los invitados)**

Carrillera ibérica al oporto con hummus de alcachofa y crujiente de pimentón

**Pescado (para el 30% de los invitados)**

Lomo de atún con chop suey de verduritas y salsa oriental **NEW**

## Postre

Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera

## Bebidas

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

**Precio: 60.20 €**

# MENÚ 3

## 5-Cocktail de bienvenida

"Tosta de maíz" con tataki de atún con crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo  
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)  
Buñuelo de pulpo con mahonesa coreana **NEW**

## 4-Entradas en mesa

Burrata con salsa trufada sobre rúcula y tomatitos **NEW**  
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

### 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 / Arroz con conejo y caracoles / Arroz de rape con verduras y gambas

ó

### Carne (para el 70% de los invitados)

Solomillo ibérico con hummus de berenjena, salsa de oporto y crujiente de tres especias

### Pescado (para el 30% de los invitados)

Merluza sobre crema de boletus con brocheta de gamba aliñada **NEW**

## 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: 62.30 €**



966 446 555 - info@cateringya.com - www.cateringya.com

# MENÚ INFANTIL

---

## Entradas

Patatas  
Aceitunas  
Jamón y queso  
Calamares a la romana  
Croquetas

## Plato principal (a elegir 1 opción)

Hamburguesas con patatas fritas  
ó  
Escalope de pollo con patatas  
ó  
Arroz y pollo

## Postre

Helados

## Bebidas

Refrescos y minerales

**Precio: 31,90 €**

# LISTADO DE PLATOS

A continuación, encontrarás nuestra propuesta de platos para 2022. Para confeccionar tu menú, solo tienes que elegir una estructura y seleccionar tus platos favoritos en este listado.

## COCKTAIL

### FRIOS:

1. "Tosta de maíz" con tataki de atún con crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo
2. Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
3. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
4. Chupito de salmorejo cordobés con huevas de trucha
5. Cucharita de tartar de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki
6. Mini brioche de pastrami, rúcula y salsa de mostaza **NEW**
7. Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
8. Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas **NEW**
9. Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula

### CALIENTES:

1. Brocheta de pollo con salsa vietnamita
2. Buñuelo de pulpo con mahonesa coreana **NEW**
3. Cola de gambón con su suquet **NEW**
4. Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo **NEW**
5. Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
6. Dumplings de langostino con salsa ponzu
7. Gyoza de pato crujiente con salsa pekín **NEW**
8. Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup
9. Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de cabra
10. Mini bao de meloso ibérico con toque oriental
11. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirón en su tinta)
12. Piruleta de atún de ijada teriyaki
13. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

## ENTRADAS CENTRALES

### FRÍAS:

1. Burrata con salsa trufada sobre rúcula y tomatitos **NEW**
2. Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
3. Corte de regañá de cristal y ensaladilla de mariscos
4. Jamón ibérico y queso de oveja (+1,00€)
5. Lingote de foie y turrón con coulis de frutos rojos **NEW**
6. Rueda de ibéricos de Guijuelo
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. Timbal de salmón marinado al eneldo con mousse de queso blanco **NEW**





## CALIENTES:

1. Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto
2. Canelón de bogavante con pasta wanton y suquet de mariscos
3. Canelón de pato confitado con manzana caramelizada **NEW**
4. Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie
5. Coca de pulpo gratinada
6. Corazón de alcachofa rellena de mariscos, gratinado de muselina sobre suquet de gambas **NEW**
7. Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de idiazábal
8. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca **NEW**
9. Mini alcachofas sobre crema de boletus y ralladito de foie
10. Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
11. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
12. Mini musaka de calamarcitos y gambas sobre su suquet
13. Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
14. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas

## SORBETES

Agua de Valencia/ Sorbete de limón al cava/ Mojito /Sorbete de mango **NEW**

## CARNES

1. Cañón de ternera cocinado 48 h a baja temperatura acompañado de puré de patata trufado y demi glace **NEW**
2. Carrillera ibérica al oporto con hummus de alcachofa y crujiente de pimentón
3. Centro de cordero deshuesado confitado al romero y cuscús con pasas
4. Hojaldre de carrillera ibérica con queso brie y chutney de frutos rojos **NEW**
5. Involtini de secreto ibérico relleno de verduritas, puré de patata violeta y chutney de mango **NEW**
6. Solomillo ibérico con hummus de berenjena, salsa de oporto y crujiente de tres especias

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 gratinado con muselina suave sobre pisto de verduras
2. Lomo de atún con chop suey de verduritas y salsa oriental **NEW**
3. Merluza sobre crema de boletus con brocheta de gamba aliñada **NEW**

## 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 turrón y chocolate caliente
3. Milhoja de hojaldre invertido con helado de frutos del bosque
4. Mousse de yogur en vaso con chocolate blanco, mango y teja de quicos
5. Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera
6. Timbal de tres chocolates, culis de maracuyá, helado de leche merengada

