



2022
MENÚS
COMUNIONES
CATERING

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 a elegir
- Mesas y sillas tiffany en madera natural
- Mobiliario de madera para el cocktail
- Vajilla y cubertería
- Arreglos florales en las mesas
- Seating personalizado
- Minutas personalizadas (menú impreso)
- Números de madera para 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:

- 1º pago 500€ 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€.

MENÚ 1

Cocktail de bienvenida (5)

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 ketchup
Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirón en su tinta)

Entradas centrales (4)

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: 59.60€

Menú personalizable: Elige tus platos preferidos en el listado que encontrarás al final del dossier.

MENÚ 2

Cocktail de bienvenida (5)

- 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

Entradas centrales (5)

- Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
- Mini musaka de calamaritos 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 o infusiones. Cava

Precio: 61,75€

Menú personalizable: Elige tus platos preferidos en el listado que encontrarás al final del dossier.

MENÚ 3

Cocktail de bienvenida (5)

“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**

Entradas en mesa (4)

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: 63.90 €

Menú personalizable: Elige tus platos preferidos en el listado que encontrarás al final del dossier.

MENÚ INFANTIL

Entradas

Patatas
Aceitunas
Jamón y queso
Calamares a la romana
Croquetas

Plato principal (elegir 1 opción)

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

Postre

Helados

Bebidas

Refrescos y minerales

Precio: 32,90 €

LISTADO DE PLATOS

A continuación, encontrarás nuestra propuesta de platos para 2022. Para confeccionar tu menú, sólo 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



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