

Catering

BODAS
2026

Un coctel en el momento y lugar que deseas con
un servicio agil, dinamico y con experiencia.

ELEGANCIA . ESTILO . EXCLUSIVIDAD



Eventos

MENÚ

Nuestros menús incluyen

- Montaje y recogida
- Transporte
- Minutas y seating personalizados
- Mesas, vajillas y cubertería
- Coordinador del evento y protocolo
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros)
- Los servicios realizados 20 km fuera del centro de Alcoy tendrán un coste adicional según la distancia.
- Prueba de menú para 6 personas. Si el número de invitados es inferior a 100, consultar las condiciones.
- Disponemos de menús especiales para alérgicos, vegetarianos y celíacos.
- Si los menús no son de su agrado no dude en contactar con nosotros para ofrecerle la solución más adecuada a sus necesidades y presupuesto.

Nuestros menús no incluyen

- Barra libre
- Equipo de música con DJ
- Decoración floral
- 10% de I.V.A

Condiciones de Pago

1 pago: 500€ para reservar la fecha

2 pago: 80% del total, una semana antes del banquete.

3 pago: importante restante, durante la semana posterior al banquete.

Nota: Los precios de estos menús están calculados para banquetes con un mínimo de 100 comensales adultos. Si el banquete es inferior consultar condiciones.

Eventos

Menú 1

Cocktail

Marineras con arte

Tortillita de camarones con salsa mil islas

Tosta de queso de cabra con mermelada

Chupitos de salpicón de marisco

Vasito de crema de calabaza con su juliana de jamón de pato

Estación temática

Jamón al corte

Quesos del mundo

Vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo

En mesa

Surtid de ibéricos

Ensalada de ventresca de atún y aguacate

Pan frito con escalivada al aroma del romero y anchoa del Cantábrico

Pulpo a la plancha con parmentier de patata trufada

Sorbete de mojito 

Plato a elegir

Carrillada ibérica con salsa de buey

Hojaldre de merluza con crema de gambas

Postre

Milhoja de crema pastelera con helado de vainilla y brocheta de frutas

Corte de tarta

Bodega

Aqua, refrescos y cervezas

Vino Blanco Rueda

Vino tinto Rioja Crianza

Sidra y Cava Brut

Precio por comensal: 97 €



Eventos

Menú 2

Cocktail

Bombón de foie

Vol au vent de ragout de seta con bacon

Brocheta de pollo teriyaki con salsa barbacoa

Vasito de gazpacho virutas de jamón

Rosquilla de ensaladilla con anchoa

Estación temática

Jamón al corte

Quesos del mundo

Vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo

En mesa

Foie a la sal con surtido de panes

Fajita de lomo alto con pimientos y crema de queso al curry

Tartar de atún

Sorbete de mandarina

Plato a elegir

Bacalao gratinado con all i oli suave

Solomillo con salsa de bolets y trufa

Postre

Delicia de maracuyá y chocolate blanco con brocheta de frutas

Corte de tarta

Bodega

Aqua, refrescos y cervezas

Vino Blanco Verdejo

Vino tinto Ribera del Duero

Sidra y Cava Brut

Precio por comensal: 102€

Eventos

MENÚ

Infantil

Aperitivos

Ganchitos
Jamón y queso
Croquetas caseras
Albóndigas estilo tradicional

Plato a elegir:

Hamburguesa con patatas

Postre

Helado especial ceremonia

Bebidas

Aqua, refrescos y zumos

Precio por comensal: 37 €

Eventos

MENÚ

Detalles que harán de tu boda inolvidable

Mesas de Recepción

- Mesa de Vermuts.....4€ pax
- Barra de cervezas artesanales
La Lluna.....4€ pax



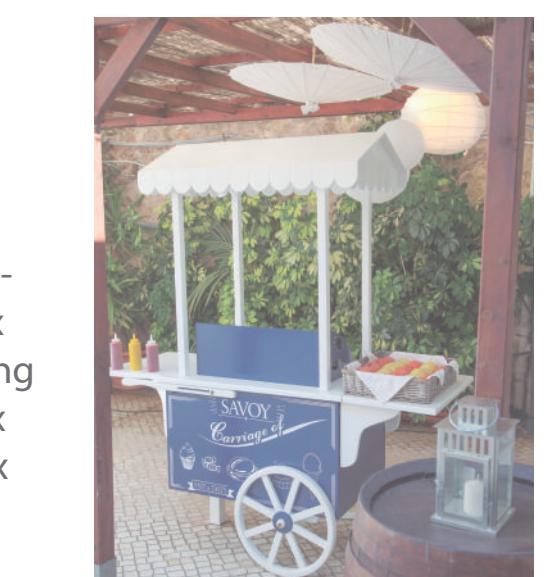
Mesas especiales de bebidas durante el cocktail

- Barra de mojitos de sabores.....5€ pax
- Mesa hawaiana en el Tiki bar con mojitos y caipiriñas 5€ pax



Barra Libre

- Barra libre (2 h y 30 min).....15 € pax
- Barra libre Ginebras Premium.....19 €pax



Resopón

- American Bar (mini perritos y mini hamburguesas).....5€ pax
- Resopón dulce (donuts de colores showcooking de gofres).....5€ pax
- Mini chapatas gourmet.....5€ pax