

Catering

— BODAS —
2026

*Un coctel en el momento y lugar que desees con
un servicio ágil, dinámico 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, vermouths y cervezas en cubos de zinc con hielo

En mesa

Surtido 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

Agua, 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, vermouths 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

Agua, 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

Agua, 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

