

Terra
LA JULIANA CATERING

MENÚS

Nostra

2022

La Juliana Catering

N°R.S.: 26.016701/GU

Menú 1

CÓCTEL DE BIENVENIDA. Duración 1h 45m.

Vermut de bienvenida.
Bañera helada de cervezas primeras marcas.
Rincón de vinos de la Tierra.
Refrigerios.

En directo (showcooking). A elegir 3.

1. "La Barbacoa: mini brochetitas de carnes variadas.
2. Huevecitos de codorniz con viruta tostada de jamón y patatas paja.
3. "Pescaíto frito": merluza, cazón y puntillita.
4. La "Mejillonería": camas heladas de mejillones en su concha aderezados.
5. Casita de los "Croquetones": especialidades de jamón ibérico y gambones.

Especialidades servidas

Expresión de zamburiña en su concha aderezada con cilantro.
Salpicón de marisco y pulpo con emulsión de cebollino.
Bocaditos de salmón, crema de queso y eneldo.
Aceituna de cosecha gordal machacada en salmuera.
Saquito de queso de cabra con verduras sofritas al vino.
Jardín de brotes tiernos con escabeche de perdiz desmigada.
Sorbo de gazpacho frío con albahaca picadita.
Micuit de pato y turrón almendrado.
Tapa de filetes rusos a la mostaza antigua con bombón de parmesano.

Zonas buffet

La tierra manchega y su esplendor en armonía con los curados y viejos quesos de tradición.
Panes y picos artesanos.

Corte de jamón ibérico y sus avíos de tomate, pan rústico y aceite de oliva (mín. 100 pax).

BANQUETE

A elegir:

Primeros

"Sorbo templado de bogavante con vieiras en bechamel de verduras".

"Salmorejo cordobés en crema, con helado de pepino, mimosa de huevo y jamón".

Sorbetes

Mandarina de Sicilia.

Frambuesa violet.

Segundos

"Encocado de merluza de palangre y langostinos con textura de ajos pochos al fuego".

"Timbal de carnes ibéricas de Guijuelo guisadas, en tierras de brócoli y coliflor".

Postres

"Sinfonía de tres chocolates sobre coulis de vainilla y trozos de fruta".

"Tarta de queso con pasta sablé de spéculoos, queso philadelphia y pulpa de fresa".

Corte de tarta nupcial (mín. 100 pax)

Brindis Cava brut nature.

PUNTO DEL CAFÉ Y TETERÍA

Menaje y mobiliario, decoraciones y servicio incluidos.

Primeras marcas en bebidas con y sin alcohol.

Incluye: Barra libre 3 horas, cócteles con y sin alcohol.

Recena de mini hamburguesitas de buey, donetitos de chocolate y copitas de chuches.

Precio Menú: 125€



Menú 11

CÓCTEL DE BIENVENIDA. Duración 2 horas.

Vermut de bienvenida.

Bañera helada de cervezas primeras marcas.

Rincón de vinos de la Tierra.

Refrigerios.

En directo (showcooking). A elegir 4.

1. "La Barbacoa: mini brochetitas de carnes variadas y chuletillas de lechal.
2. Huevecitos de codorniz con viruta tostada de jamón y patatas paja.
3. "Pescaíto frito": merluza, cazón y puntillita.
4. La "Mejillonería": camas heladas de mejillones en su concha aderezados.
5. Casita de los "Croquetones": especialidades de jamón ibérico, gambones, boletus, rabo de toro y cochinillo con manzana.
6. Servicio de pulpeiro en directo.
7. Conitos de chacinas surtidos en exposición.
8. Bodegón oriental de sushi.

Especialidades servidas

Expresión de zamburiña en su concha aderezada con cilantro.

Salpicón de marisco y pulpo con emulsión de cebollino.

Bocaditos de salmón, crema de queso y eneldo.

Aceituna de cosecha gordal machacada en salmuera.

Saquito de queso de cabra con verduras sofritas al vino.

Jardín de brotes tiernos con escabeche de perdiz desmigada.

Sorbo de gazpacho frío con albahaca picadita.

Micuit de pato y turrón almendrado.

Tapa de filetes rusos a la mostaza antigua con bombón de parmesano.

Pasta filo con huevo y chorizo.

Zonas buffet

La tierra manchega y su esplendor en armonía con los curados y viejos quesos de tradición.

Panes y picos artesanos.

Corte de jamón ibérico y sus avíos de tomate, pan rústico y aceite de oliva (mín. 100 pax).

BANQUETE

A elegir:

Primeros

"Envoltino de boletus y foie con salsa templada, almendras caramelo y rulo de cabra".
"Lomo de bacalao al horno con helado de pimientos rojos y fumet de mariscos".

Sorbetes

"Cítricos lima limón con hierbabuena".
"Gin tonic caribe".

Segundos

"Medallón de solomillo de ternera con escamas de sal y salsa trufada, milhojas de patatas al horno y cebolleta morada".
"Solomillo ibérico amigo de las cinco pimientos, en cama de patatas y trigueros con sal negra".

Postres

"Parfait de almendra y bizcocho dacquoise con caramelo a la sal y brocheta de frutas".
"Pirámide de chocolate con mousse de toffe y jardín de frutas exóticas".

Corte de tarta nupcial (mín. 100 pax)
Brindis Cava brut nature.

PUNTO DEL CAFÉ Y TETERÍA

Menaje y mobiliario, decoraciones y servicio incluidos.
Primeras marcas en bebidas con y sin alcohol.

Incluye: Barra libre 3 horas, cócteles con y sin alcohol.
Recena de mini hamburguesitas de buey, donetitos de chocolate y copitas de chuches.

Precio Menú: 135€

Menú III Exhibición

Boda temática **TIPO CÓCTEL** con La Juliana Catering. Esta es una propuesta gastronómica donde todo está expuesto y los invitados interactúan.
Duración aproximada 3 horas y media.

Vermut de bienvenida.
Bañera helada de cervezas primeras marcas.
Rincón de vinos de la Tierra.
Refrigerios.

Especialidades servidas

Expresión de zamburiña en su concha aderezada con cilantro .
Salpicón de marisco y pulpo con emulsión de cebollino.
Bocaditos de salmón, crema de queso y eneldo.
Aceituna de cosecha gordal machacada en salmuera.
Saquito de queso de cabra con verduras sofritas al vino.
Jardín de brotes tiernos con escabeche de perdiz desmigada.
Sorbo de gazpacho frío con albahaca picadita.
Micuit de pato y turrón almendrado.
Tapa de filetes rusos a la mostaza antigua con bombón de parmesano.
Pasta filo con huevo y chorizo

En directo (showcooking). Entran todos.

1. "La Barbacoa: mini brochetitas de carnes variadas y chuletillas de lechal.
2. Huevecitos de codorniz con viruta tostada de jamón y patatas paja.
3. "Pescaíto frito": merluza, cazón y puntillita.
4. La "Mejillonería": camas heladas de mejillones en su concha aderezados.
5. Casita de los "Croquetones": especialidades de jamón ibérico, gambones, boletus, rabo de toro y cochinillo con manzana.
6. Servicio de pulpeiro en directo.
7. Conitos de chacinas surtidos en exposición.
8. Bodegón oriental de sushi.
9. Guisos de la "Abuela": cazuelitas de carrillada ibérica y taquitos de mero en salsa con sus papitas.



Buffet de postres

Rincón decorado con variedades surtidas de pastelitos, helados, sorbetes, trufas y tartas caseras clásicas de elaboración artesanal.

Corte de tarta nupcial (mín. 100 pax)
Brindis Cava brut nature.

PUNTO DEL CAFÉ Y TETERÍA

Chill out decorado con palets, cojines y sofás para tomar café y tés variados del Mundo en la zona de barra libre.

Menaje y mobiliario, decoraciones y servicio incluidos.
Primeras marcas en bebidas con y sin alcohol.

Incluye: Barra libre 3 horas, cócteles con y sin alcohol.
Recena de mini hamburguesitas de buey, donetitos de chocolate y copitas de chuches.

Precio Menú: 145€



Menú N Gourmet

Sinergia entre cóctel y banquete. Esta es una propuesta gastronómica donde el aperitivo tiene un gran protagonismo sin olvidar un plato estrella sentados en banquete.

Duración aproximada del cóctel 2 horas y media.

Banquete 1 hora y media.

Vermut de bienvenida.

Bañera helada de cervezas primeras marcas.

Rincón de vinos de la Tierra.

Refrigerios.

Especialidades servidas

Expresión de zamburiña en su concha aderezada con cilantro .

Salpicón de marisco y pulpo con emulsión de cebollino.

Bocaditos de salmón, crema de queso y eneldo.

Aceituna de cosecha gordal machacada en salmuera.

Saquito de queso de cabra con verduras sofritas al vino.

Jardín de brotes tiernos con escabeche de perdiz desmigada.

Sorbo de gazpacho frío con albahaca picadita.

Micuit de pato y turrón almendrado.

Tapa de filetes rusos a la mostaza antigua con bombón de parmesano.

Pasta filo con huevo y chorizo.

En directo (showcooking). A elegir 6.

1. "La Barbacoa: mini brochetitas de carnes variadas y chuletillas de lechal.
2. Huevecitos de codorniz con viruta tostada de jamón y patatas paja.
3. "Pescaíto frito": merluza, cazón y puntillita.
4. La "Mejillonería": camas heladas de mejillones en su concha aderezados.
5. Casita de los "Croquetones": especialidades de jamón ibérico, gambones, boletus, rabo de toro y cochinillo con manzana.
6. Servicio de pulpeiro en directo.
7. Conitos de chacinas surtidos en exposición.
8. Bodegón oriental de sushi.
9. Guisos de la "Abuela": cazuelitas de carrillada ibérica y taquitos de mero en salsa con sus papitas.

BANQUETE

A elegir un plato principal que se acompaña de un sorbete digestivo:

“Brocheta de carabinero y rape con salsa Donostiarra en lecho de patatas a lo pobre”.

“Carne de bogavante en cama de helado de pimientos del piquillo”.

“Suprema de bacalao con salsa Donostiarra y jardín de verduras cocidas”.

“Ternera deshilachada cocinada a baja temperatura en cama crujiente de picatostes de la Abuela y batata dulce”.

“Medallón de solomillo de ternera con escamas de sal y salsa trufada, milhojas de patatas al horno y cebolleta morada”.

“Timbal de ibéricos de Guijuelo con sus tiras de solomillo y secreto a la brasa, en cama de puré de patatas y cebolla caramelizada”.

Postres

Dos opciones:

“Buffet de postres con helados, tartas y miniaturas deliciosas”.

“Cualquier postre de la Carta tradicional 2022 o Terranostra I y II”.

Corte de tarta nupcial (mín. 100 pax)

Brindis Cava brut nature.

PUNTO DEL CAFÉ Y TETERÍA

Chill out decorado con palets, cojines y sofás para tomar café y té variados del Mundo en la zona de barra libre.

Menaje y mobiliario, decoraciones y servicio incluidos.

Primeras marcas en bebidas con y sin alcohol.

Incluye: Barra libre 3 horas, cócteles con y sin alcohol.

Recena de mini hamburguesitas de buey, donetitos de chocolate y copitas de chuches.

Precio Menú: 165€



Otros servicios extras

Si lo estáis pasando muy bien en barra libre, lo ideal es poder continuar hasta que el cuerpo aguante. Para ello os ofrecemos la posibilidad de ampliarla por horas, una decisión que podéis decidir incluso sobre la marcha el mismo día de la boda. El precio por hora es de 5,80€/adulto inicial.

También disponemos de:

- Coctelería molecular. 3€/esfera. Mínimo 100 unidades.
- Barra de mojitos y caipiriñas tradicionales 4€/adulto y hora. Mínimo 2 horas.
- Barra de Gyn Tonic exclusiva: Hendrich, London, Miller con tónicas especiales y aderezos de pimienta y rosa. 6€/adulto y hora. Mínimo 2 horas.

Contamos con camiones cocina para celebrar el evento en cualquier parte de España. Somos un gran equipo de profesionales, una familia comprometida con cada pareja y por supuesto nuestros precios incluyen todo: IVA, desplazamientos, logística, montaje, menaje necesario, decoración de nuestros puntos, personal uniformado, cocinas, mesero y minutas en tarjetas. Cocinamos en el lugar gracias a nuestra gran capacidad y estamos preparados para dar eventos hasta 3000 personas en un mismo acto.

Conócenos mejor a través de nuestra web:

www.lajulianacatering.com y en redes sociales @lajulianacatering.

Disponemos de varias fincas en exclusiva para ofrecerte la mejor solución si aún no sabes dónde celebrarlo.

Si necesitas carpas, decoración floral, servicios musicales, fotógrafos o cualquier otra idea en mente, os ayudamos sin compromiso a gestionarlo sin coste adicional. ¡¡También montamos ceremonias espectaculares en las fincas!!

Menús especiales y niños

Hoy en día las diferentes intolerancias y decisiones de hábitos saludables son muy comunes.

Celíacos, intolerantes a la lactosa y alérgicos a mariscos o frutos secos, dispondrán del menú principal adaptado para ellos con platos parecidos.

Vegetarianos y Veganos tendrán sus propios platos personalizados atendiendo a su grado de elección.

Determinaremos las edades de los niños y amoldaremos un menú en consenso que suele ir de 35 a 55€.

Condiciones de contratación

Cita y visita al lugar del evento con el responsable de catering. Os dará ideas y detalles de cómo organizar todo.

Contrato de reserva de fecha. Las entregas siempre serán descontadas de las cuentas finales.

Prueba de menú para 6 personas en bodas con mínimo de 100 comensales adultos que se realiza de 1 a 2 meses antes de la celebración a fin de decidir qué platos principales serán los elegidos.

Siempre os asesoramos en cada paso y estamos con vosotros en el previo y en el durante.

¿Dónde estamos?

Sedes en Guadalajara - Madrid - Sotogrande. Puedes llamarnos directamente para concertar una cita:

655 169 653 - 655 553 656 info@lajulianacatering.com

www.lajulianacatering.com