

MENÚS DE GALA

Terranostra 2024

La Juliana Catering

NºR.S.: 26.016701/GU



Menú I

CÓCTEL DE BIENVENIDA. Duración 1h 45m.

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

En directo (showcooking/puestos temáticos alternos):

1. "La Barbacoa: mini brochetitas de carnes variadas con verduritas.
2. Huevecitos de codorniz con viruta tostada de jamón y patatas paja.
3. Casita de los "Croquetones": especialidades de jamón ibérico y gambones.

Especialidades servidas:

Bocaditos de salmón, crema de queso y eneldo.
Saquito de queso de cabra con verduras sofritas al vino.
Sorbo de gazpacho con cebollino picadito.
Micuit de pato y turrón con almendras tostadas.
Brochetas de langostinos con salsa picante de ajitos.
Calabacines con pesto y parmesano.
Mini ensaladita de brotes tiernos con perdiz escabechada.
Tarritos de migas con sus avíos de uvas y chorrillos.
Torreznitos con salsa de yogurt y perejil.
Queso brie con arándanos macerados.

Zonas buffet:

Bodegón de la tierra manchega y su esplendor en armonía con los curados y viejos quesos de tradición.
Panes y picos artesanos.
Corte jamón ibérico (1 pieza cada 100 comensales).

BANQUETE

"Viera en bechamel de verduras recostada en suave crema de puré de bogavante"
"Sorbete de cítricos a la hierbabuena"
"Carnes ibéricas de Guijuelo guisadas a fuego lento, en tierras de papitas gratinadas"
"Tiramisú casero con crema mascarpone y cacao en polvo rodeado de frutos del bosque".
Brindis Cava brut nature. Punto de café y tetería.

Incluye Barra Libre 3 horas, cócteles con y sin alcohol primeras marcas.
Recena de mini hamburguesitas de buey, hojaldritos salados y picolinis.

PRECIO: 125€ IVA incluido.

Menaje y mobiliarios propios incluidos.

Menú II

CÓCTEL DE BIENVENIDA. Duración 2h.

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

En directo (showcooking/puestos temáticos alternos):

1. "La Barbacoa: mini brochetitas de carnes variadas con verduritas.
2. Huevecitos de codorniz con viruta tostada de jamón y patatas paja.
3. Casita de los "Croquetones": especialidades de jamón ibérico y gambones.
4. Rissoto de setas cremoso y calentito.

Especialidades servidas:

Bocaditos de salmón, crema de queso y eneldo.
Saquito de queso de cabra con verduras sofritas al vino.
Sorbo de gazpacho con cebollino picadito.
Micuit de pato y turrón con almendras tostadas.
Brochetas de langostinos con salsa picante de ajitos.
Calabacines con pesto y parmesano.
Mini ensaladita de brotes tiernos con perdiz escabechada.
Tarritos de migas con sus avíos de uvas y chorrillos.
Torreznitos con salsa de yogurt y perejil.
Queso brie con arándanos macerados.
Expresión de zamburiña en su concha aderezada con cilantro.

Zonas buffet:

Bodegón de la tierra manchega en armonía con los curados y viejos quesos de tradición. Panes y picos.
Corte jamón ibérico (1 pieza cada 100 comensales).

BANQUETE

"Pañuelo de setas shitake y boletus edulis con queso de cabra y lascas de jamón ibérico crujiente".
"Sorbete de Mandarina de Sicilia"
"Ternera deshilachada cocinada a baja temperatura en cama de papitas panaderas y batata dulce".
"Tarta de queso con pasta sable de spéculoos, queso philadelphia y pulpa de frutos rojos"

Brindis Cava brut nature. Punto de café y tetería.

Incluye Barra Libre 3 horas, cócteles con y sin alcohol primeras marcas.
Recena de mini hamburguesitas de buey, hojaldritos salados y picolinis.

PRECIO: 130€ IVA incluido.

Menaje y mobiliarios propios incluidos.

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.

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

En directo (showcooking/puestos temáticos alternos):

1. "La Barbacoa: mini brochetitas de carnes variadas con verduritas y chuletillas de lechal.
2. Huevecitos de codorniz con viruta tostada de jamón y patatas paja.
3. Casita de los "Croquetones": especialidades de jamón ibérico, gambones, cochinillo manzana, rabo de toro y boletus.
4. Rissoto de setas cremoso y calentito.
5. Servicio de "Pulpeiro" en directo servido con pepita templada y Pimentón de la Vera.

Especialidades servidas:

Bocaditos de salmón, crema de queso y eneldo.
Saquito de queso de cabra con verduras sofritas al vino.
Sorbo de gazpacho con cebollino picadito.
Micuit de pato y turrón con almendras tostadas.
Brochetas de langostinos con salsa picante de ajitos.
Calabacines con pesto y parmesano.
Mini ensaladita de brotes tiernos con perdiz escabechada.
Tarritos de migas con sus avíos de uvas y chorrillos.
Torreznitos con salsa de yogurt y perejil.
Queso brie con arándanos macerados.
Expresión de zamburiña en su concha aderezada con cilantro.
Sorbo templado de mariscos con trocitos de Gambitas de Huelva.
Taquitos de merluza rebozada al limón.
Tapa de carrillera ibérica al Pedro Ximénez.
Deliciosa ternera deshilachada con batata dulce.
Pañuelo de setas shitake y boletus edulis.

Zonas buffet:

Bodegón de la tierra manchega en armonía con los curados y viejos quesos de tradición. Panes y picos.
Corte jamón ibérico (1 pieza cada 100 comensales).
Brindis Cava brut nature. Punto de café y tetería.

Incluye Barra Libre 3 horas, cócteles con y sin alcohol primeras marcas.
Recena de mini hamburguesitas de buey, hojaldritos salados y picolinis.

PRECIO: 135€ IVA incluido.

Menaje y mobiliarios propios incluidos.

Menú IV

CÓCTEL DE BIENVENIDA. Duración 2h.

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

En directo (showcooking/puestos temáticos alternos):

1. "La Barbacoa: mini brochetitas de carnes variadas con verduritas.
2. Huevecitos de codorniz con viruta tostada de jamón y patatas paja.
3. Casita de los "Croquetones": especialidades de jamón ibérico, gambones, cochinillo manzana, rabo de toro y boletus.
4. Rissoto de setas cremoso y calentito.
5. Servicio de "Pulpeiro" en directo servido con pepita templada y Pimentón de la Vera.

Especialidades servidas:

Bocaditos de salmón, crema de queso y eneldo.
Saquito de queso de cabra con verduras sofritas al vino.
Micuit de pato y turrón con almendras tostadas.
Brochetas de langostinos con salsa picante de ajitos.
Calabacines con pesto y parmesano.
Mini ensaladita de brotes tiernos con perdiz escabechada.
Tarritos de migas con sus avíos de uvas y chorrillos.
Torreznitos con salsa de yogurt y perejil.
Queso brie con arándanos macerados.
Expresión de zamburiña en su concha aderezada con cilantro.
Sorbo templado de mariscos con trocitos de Gambitas de Huelva.
Taquitos de merluza rebozada al limón.
Crema de salmorejo con helado de pepino y un toque de frambuesa.
Rilletes de ventresca con pimientitos dulces.

Zonas buffet:

Bodegón de la tierra manchega en armonía con los curados y viejos quesos de tradición. Panes y picos.
Corte jamón ibérico (1 pieza cada 100 comensales).

BANQUETE

"Brocheta de gambones, merluza y verduritas a la plancha, bañada con coulis de frambuesa".
"Sorbete de Piña digestivo con un toque de ginebra"
"Tournedó de solomillo ibérico rodeado de bacon, milhojas de patata y verduras a la plancha".
"Pirámide de chocolate blanco con mousse de toffe y almedritas tostadas"

Brindis Cava brut nature. Punto de café y tetería.

Incluye Barra Libre 3 horas, cócteles con y sin alcohol primeras marcas.
Recena de mini hamburguesitas de buey, hojaldritos salados y picolinis.

PRECIO: 140€ IVA incluido.

Menaje y mobiliarios propios incluidos.

Menú V

CÓCTEL DE BIENVENIDA. Duración 2h y media.

Bañera helada de cervezas primeras marcas.

Rincón de vinos de la Tierra y Vermut de bienvenida.

Refrigerios.

En directo (showcooking/puestos temáticos alternos):

1. "La Barbacoa: mini brochetitas de carnes variadas con verduritas y chuletillas de lechal.
2. Huevecitos de codorniz con viruta tostada de jamón y patatas paja.
3. Casita de los "Croquetones": especialidades de jamón ibérico, gambones, cochinillo manzana, rabo de toro y boletus.
4. Rissoto de setas cremoso y calentito.
5. Servicio de "Pulpeiro" en directo servido con pepita templada y Pimentón de la Vera.
6. Rincón oriental de Sushi.

Especialidades servidas:

Bocaditos de salmón, crema de queso y eneldo.

Saquito de queso de cabra con verduras sofritas al vino.

Micuit de pato y turrón con almendras tostadas.

Brochetas de langostinos con salsa picante de ajitos.

Calabacines con pesto y parmesano.

Mini ensaladita de brotes tiernos con perdiz escabechada.

Tarritos de migas con sus avíos de uvas y chorrillos.

Torreznitos con salsa de yogurt y perejil.

Queso brie con arándanos macerados.

Expresión de zamburiña en su concha aderezada con cilantro.

Sorbo templado de mariscos con trocitos de Gambitas de Huelva.

Taquitos de merluza rebozada al limón.

Crema de salmorejo con helado de pepino y un toque de frambuesa.

Rilletes de ventresca con pimientitos dulces.

Conito de carpacho de ternera con sus trozos de queso italiano.

Zonas buffet:

Bodegón de la tierra manchega en armonía con los curados y viejos quesos de tradición. Panes y picos.

Corte jamón ibérico (1 pieza cada 100 comensales).

BANQUETE

"Suprema de bacalao en nido de papitas y pimientos dulces"

"Sorbete de mojito"

"Medallón de solomillo de ternera en cama trufada y milhojas de patatas al horno con cebolleta morada".

"Esfera aterciopelada de chocolate con contraste crujiente en su interior"

Brindis Cava brut nature. Punto de café y tetería.

Incluye Barra Libre 3 horas, cócteles con y sin alcohol primeras marcas.

Recena de mini hamburguesitas de buey, hojaldritos salados y picolinis.

PRECIO: 150€ IVA incluido.

Menaje y mobiliarios propios incluidos.

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 sabéis 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 por solo 300€!!

MENÚ 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