

The background of the entire page is a delicate watercolor illustration of pink cherry blossoms. The flowers are in various stages of bloom, with some fully open and others as buds. The colors range from light pink to a deeper rose hue, with dark centers for the stamens. The style is soft and artistic, typical of watercolor painting.

La Juliana Catering

NºR.S.: 26.016701/GU

# Menús de Gala

2022

*¿Dónde estamos?*

Sedes en Guadalajara - Madrid - Sotogrande. Puedes llamarnos directamente para concertar una cita: 655 169 653 - 655 553 656  
info@lajulianacatering.com

# Menú Mediterráneo

Cóctel de bienvenida. Duración 1 hora y media.

Bocado de foie con lluvia de almendras tostadas.  
Tapa de filetes rusos a la mostaza antigua con bombón de parmesano.  
Milhoja de salmón ahumado con queso fresco y eneldo.  
Sorbo templado de mariscos con huevecito de codorniz.  
Brochetita de ave marinada a la plancha.  
Mini ensaladita de brotes tiernos con perdiz escabechada.  
Saquito de queso de cabra en lecho de mermelada sanguina.  
Croqueta deliciosa de jamón ibérico.  
Migas tradicionales con sus avíos de uvas y choricillos.

Rincón del "Pescaíto frito": merluza, cazón y puntillita.  
Puesto de quesos tradicionales curados y semicurados.  
Corte en directo de jamón ibérico (1 pieza cada 100 comensales).

Punto de Vinos de la Tierra blancos, tintos y espumosos.  
Bañera helada de botellines de cerveza.  
Refrescos, agua mineral y zumos.

---

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.

PLATOS (a elegir)

*Entrantes:*

"Crema templada de boletus con picatostes y aceite de cebollino".  
"Gazpacho frío con albahaca fresca picadita".

*Primeros:*

"Cóctel de langostinos a la plancha con piña y salsa especial".  
"Vieira frutos del mar con suave bechamel y un toque de cilantro".

*Sorbetes:*

"Cítricos a la hierbabuena".  
"Mandarina de Sicilia".

*Segundos:*

"Carrillada ibérica al Pedro Ximénez viejo, con papitas panaderas y escamas de pimentón de La Vera".  
"Solomillo ibérico amigo de las cinco pimientas, en cama de patatas y trigueros con sal negra".

*Postres:*

"Tarta de queso extraordinaria con frutos rojos y roquitas de choco".  
"Sinfonía de tres chocolates sobre coulis de vainilla y trozos de fruta".

Brindis con Cava Brut nature.  
Corte de tarta nupcial.  
Café o té.

*Precio Menú: 115€*

# Menú Fusión

Cóctel de bienvenida. Duración 1 hora y media.

Queso brie con arándanos macerados.  
Nido de kadaiff crujiente con langostinos.  
Micuit de pato almendrado aderezado con miel de abejas.  
Brocheta de zamburiñas y gambas al aroma de ajitos y perejil.  
Jalapeños picantitos rebozados con harina de espelta y maíz.  
Bocado suave de salmón y queso provolone.  
Samosas frías de pulpo con un toque balsámico.  
Mini brochetas de pollo panko bien frititas.  
Sorbo templado de boletus con picatostes.

Rincón del "Pescaíto frito": merluza, cazón y puntillita.  
Puesto de quesos tradicionales curados y semicurados.  
Corte en directo de jamón ibérico (1 pieza cada 100 comensales).  
Casita de los "Croquetones": especialidades de jamón ibérico, boletus y rabo de toro.

Punto de Vinos de la Tierra blancos, tintos y espumosos.  
Bañera helada de botellines de cerveza.  
Refrescos, agua mineral y zumos.

---

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.

PLATOS (a elegir)

*Entrantes:*

"Salmorejo cordobés con su viruta de jamón crujiente y mimosa de huevo duro".

"Vichyssoise templada de bogavante y langostinos".

*Primeros:*

"Timbal de ventresca, papitas y canónigos coronado con Módena".

"Brocheta de gambones, merluza y verduritas a la plancha, bañada con coulis de frambuesa".

*Sorbetes:*

"Mojito sin alcohol".

"Ananá dulce".

*Segundos:*

"Tournedó de solomillo ibérico rodeado de bacon, papitas panaderas y verduras a la plancha".

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

*Postres:*

"Esfera aterciopelada de chocolate con contraste crujiente en su interior, amiga de la fruta de temporada".

"Tiramisú casero con crema mascarpone y cacao en polvo rodeado de frutos del bosque".

Brindis con Cava Brut nature.

Corte de tarta nupcial.

Café o té.

*Precio Menú: 125€*

# Menú Premium

Cóctel de bienvenida. Duración 1 hora y media.

Banderines de pulpitos a la plancha con ajo y perejil.  
Rilletes de ventresca con pimientitos dulces.  
Bocados de Micuit de pato y turrón.  
Contraste de zamburiñas y langostinos de Sanlúcar.  
Rollitos de huevo frito y chorizo de la Sierra de Huelva.  
Ensaladas de calabacín a la romana y queso de Camembert.  
Chupitos fríos de gazpacho andaluz.  
Deliciosas brochetas de pollo de corral.  
Pimientos del piquillo engordados con bechamel de mariscos.  
Mini vout a vent de salmón con queso crema y eneldo.

Rincón del "Pescaíto frito": merluza, cazón, puntillita y chipirón.  
Puesto de quesos tradicionales curados y semicurados.  
Corte en directo de jamón ibérico (1 pieza cada 100 comensales).  
Casita de los "Croquetones": especialidades de jamón ibérico, boletus, rabo de toro, cochinillo con manzana y gambones.  
La "Mejillonera": camas heladas de mejillones en su concha aderezados.

Punto de Vinos de la Tierra blancos, tintos y espumosos.  
Bañera helada de botellines de cerveza.  
Refrescos, agua mineral y zumos.

---

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.

## PLATOS (a elegir)

### Entrantes:

"Carne de vieiras en suave bechamel de puerros y otras verduritas".  
"Pañuelo de setas shitake y boletus edulis con queso de cabra y lascas de jamón ibérico crujiente".

### Primeros:

"Suprema de bacalao en jardín de pimientos rojos caramelizados".  
"Nido de papitas rebosante de tacos de mero y gambones a la plancha y coronado con lascas de trigueros".

### Sorbetes:

"Acid frutos rojos".  
"Gin tonic caribe".

### Segundos:

"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:

"Parfait de almendra y bizcocho dacquois con caramelo a la sal y brocheta de frutas".  
"Pirámide de chocolate con mousse de toffe y almedritas tostadas, acompañada de sus trocitos de frutas del tiempo".

Brindis con Cava Brut nature.  
Corte de tarta nupcial.  
Café o té.

*Precio Menú: 135€*

## *Otros servicios extras*

Si queréis complementar el cóctel de bienvenida o la recena con algún showcooking en directo podéis solicitarnos consejo, están disponibles desde 10€ por persona.

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](http://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. Nos encargamos de ellos a la perfección. 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.

*[www.lajulianacatering.com](http://www.lajulianacatering.com)*