

A bride in a white lace dress is holding a large, rustic bouquet of flowers. The bouquet includes cream-colored roses, dark green foliage, and dried elements like pampas grass and small brown flowers. The background is a soft-focus natural setting with trees and a path.

DOSSIER *Bodas*



Para empezar

CÓCTEL

- Jamón Ibérico de Guijuelo con maestro cortador
- Tostas con tumaca y aceite de oliva. Picos de Xerez
- Mesa con selección de quesos : "Cañarrejál" de Pollos, "La Cruz del Pobre", "Flor de Esgueva" de Peñafiel, Tetilla, Curado de Mucientes Cheddak, "Pico Melero"
- Chupito de salmorejo de sandia
- Rollitos de salmón ahumado con queso y guacamole
- Rizquetas de arroz negro con chipirón y núcleo de alioli
- Croquetitas de rabo
- Saquitos crujientes de bacalao
- Cornete de micuit de oca con cecina crocante
- Gamba panko con salsa teriyaki
- Dado de atún con calabacín y cebolla en salsa agridulce
- Ceviche de lubina con berberechos
- Rissoto con cremoso de boletus edulis
- Carpaccio de ternera con lascas de Parmesano y sal Maldón
- Brocheta de mozzarella con tomate y aceite de albahaca

Bebidas

Cerveza

Agua Mineral

Coca Cola

Coca Cola Light/Zero

Refresco de Naranja Refresco de Limón

Tinto de Verano

Vino Tinto Ribera de Duero

Vino Blanco de Rueda

OPCIONALES CÓCTEL

Mesas especiales

- Corte de salmón noruego salvaje
- Barra de Coctelería (Dry Martini, margaritas, mojitos, caipiriñas)
- Pulpeiro
- Shusiman
- Cremas frías
- Cortador de cecina
- Limonada para ceremonias

Otras especialidades

- Ajo blanco de melón con caviar de algas
- Crema de guisantes con berberecho
- Carpaccio de vieira y boletus edulis
- Cucharita de boquerón con nido de escalibada
- Cucharita de chicharro de barril con tartar de tomate
- Albondiguita de steak tartar

Algunas variedades para el cóctel, consultar.



Todos a la mesa

MENÚS

Menú 1

Primero

Timbal de bogavante al vapor en ensalada, con macedonia de lechugas, perlas de Módena y vinagreta de sus corales.

Segundo

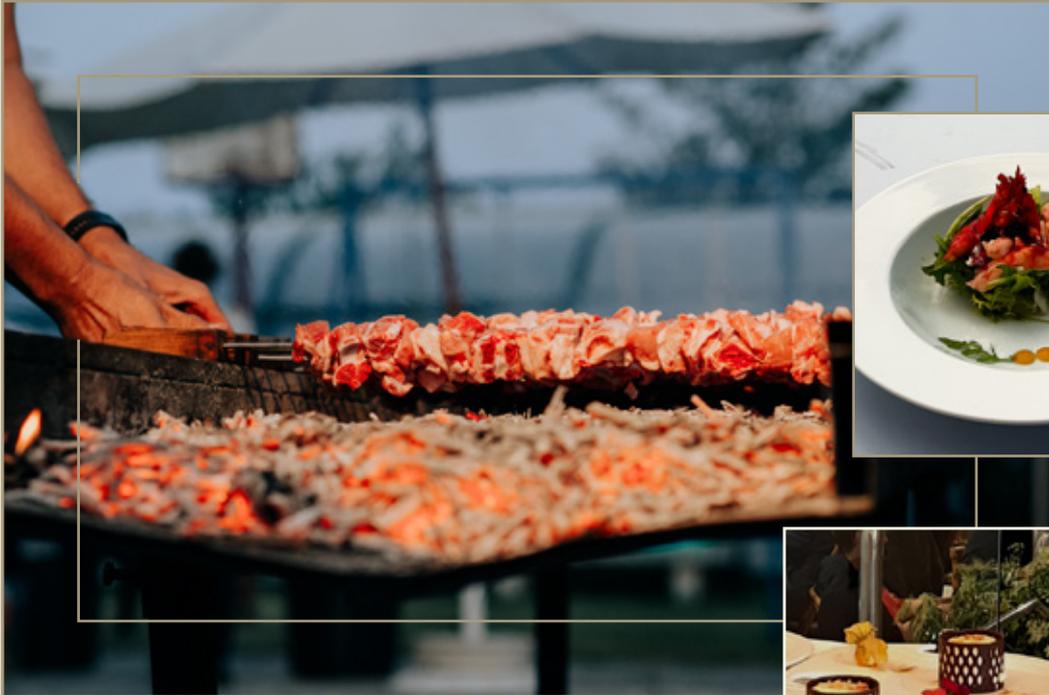
Pincho de lechaza churro IGP asado con sarmiento de "Vega Sicilia" Especialidad. 400gr por comensal.

Postre

- Sorbete de mojito
- Sorbete de mojito Timbal de mouse de piñón de Pedrajas con corona de chocolate

Bodega

- Vino tinto crianza de la Ribera del Duero
- Vino blanco de Rueda
- Agua mineral
- Burbujas
- Refresco
- Cerveza





Menú 2

Primero

Ensalada de salmón ahumado, langostinos, mousse de aguacate, y esféricos de vinagre de Módena

Segundo

Centro de solomillo con boletus edulis y bolitas de Manzana a la reducción de la Ribera del Duero

Postre

- Sorbete de mojito
- Pastel de tres chocolates

Bodega

Vino tinto crianza de la Ribera del Duero · Vino blanco de Rueda
Agua Mineral · Burbujas · Refresco · Cerveza

Menú 3

Primero

Ensalada de salmón ahumado, langostinos, mousse de aguacate, y esféricos de Módena con vinagreta de mostaza

Segundo

Pincho de lechaza churro IGP asado con sarmiento de "Vega Sicilia" Especialidad. 400gr. Por comensal

Postre

- Sorbete de mojito
- Timbal de mouse de piñón de Pedrajas con corona de chocolate

Bodega

Vino tinto crianza de la Ribera del Duero · Vino blanco de Rueda
Agua Mineral · Burbujas · Refresco · Cerveza

Menú 4

Primero

Ensalada de pulpo con bacalao encurtido, y caviar de aceituna negra

Segundo

Pincho de lechaza churro IGP asado con sarmiento de "Vega Sicilia" Especialidad. 400gr. Por comensal

Bodega

Vino tinto crianza de la Ribera del Duero · Vino blanco de Rueda
Agua Mineral · Burbujas · Refresco · Cerveza

Postre

- Sorbete de mojito
- Esférico de crema de yogur con núcleo de arándanos

Menú 5

Primero

Sopa fría de lingotes de sandía con rúcula, lágrimas de hojiblanca y berberechos

Segundo

Pincho de lechaza churro IGP asado con sarmiento de "Vega Sicilia" Especialidad. 400gr. Por comensal

Bodega

Vino tinto crianza de la Ribera del Duero · Vino blanco de Rueda
Agua Mineral · Burbujas · Refresco · Cerveza

Postre

- Sorbete de mojito
- Cestita de frutas con crema de mango

Sin parar

CÓCTEL *comida/cena*

FRÍO

- Jamón ibérico de Guijuelo "Beher" con maestro cortador
- Picos de Xerez
- Mesa con selección de quesos por persona: gorgonzola italiano, "Cañarrejal" de Pollos, "Zorita" de los Arribes del duero, "Flor de Esgueva" de Peñafiel, cabra, cheddar
- Cornete de micuit de oca con cecina crocante
- Ceviche de lubina y berberechos
- Chupito de salmorejo de sandía
- Dado de calabacín con atún y cebolla con salsa agridulce
- Rollitos de salmón ahumado con queso y guacamole
- Brocheta de mozzarella con tomate y aceite de albahaca
- Uromakis, maki sushi, nigiris

CALIENTE

- Croquetitas de rabo
- Rissotto con cremoso de boletus edulis
- Langostino panko con salsa de ostras
- Saquitos crujientes de bacalao
- Pincho de lechaza churro IGP, asado con sarmiento de "Vega Sicilia" Especialidad 400gr. por Comensal

Bebidas

Cerveza

Agua mineral

Coca Cola

Coca Cola Light /Zero

Refresco de naranja y refresco de limón

Tinto de verano

Vino tinto Ribera de Duero

Vino blanco de Rueda

Menú infantil

Para los más exigentes

- Selección de fritos variados
- Mini pizzas
- Mini hamburguesitas
- Solomillitos
- Tarta tres chocolates
- Refrescos, zumos, agua

Para un día perfecto

COMPLEMENTARIOS

Recena

- Variedad de pulguitas (chorizo, tortilla española, salchichón)
- Mini-hotdog
- Mini-burger
- Empanadas

Mesa dulce

Cupcakes, gominolas...

Baile

DJ con equipo de música y luces

Barra libre 3h

Incluye licores de premium, hielo desionizado, fruta, vaso sidra o copa

Barra libre ampliable por horas



DECORACIÓN *Premium*

- Jaima Beduina
 - Carpas
 - Baños
 - Iluminación
- Sitting plan
 - Floreado especial
 - Mesas temáticas
 - Mobiliario

Proveedor:

:peonias
&amapolas

 @peoniasamapolas





SERVICIOS *incluidos*

El Catering incluye los siguientes conceptos:

Camareros con S.S.

Mesas

Centros florales

Minuta de mesa

Vajilla

Sillas

Cristalería

Mantelería

Cubertería

Degustación sin coste
para 6 comensales





Consideraciones:

- Sí en cualquiera de los menús elegidos, desease, otro tipo de; ensalada, carne, pescado u otra sugerencia, no dude en consultarlo.
- Disponemos de menús para: vegetarianos y celíacos.
- Formas de pago: señal 1.500 €. Entrega del 60 % del total menos la señal, 5 días antes de la celebración y el resto un día después.
- Estos precios están cotizados, para una distancia máxima desde Valladolid de 90 km.
- Estos menús, están estipulados, a partir de 90 invitados. Si el número es inferior, se calculará un nuevo precio.
- Gaonera, se hace responsable del desarrollo del servicio contratado y de su personal, no admitiendo elementos que no sean de su responsabilidad. Ejemplo: barras libres, actuaciones, decoraciones etc. Y de ser así, por circunstancias del cliente, se realizaría detalladamente, una revisión del servicio subcontratado.



Solo queda disfrutar.



"Sabor y elegancia en cada bocado"

617 161 865 | 983 295 273
direccion@cateringgaonera.com

C/ Caridad, 1 "Plaza Coca" 47001 · Valladolid

@cateringgaonera

