Dossier bodas 2024

Queremos que sea el día más bonito de vuestra vida y convertirlo en un recuerdo imborrable.

Trabajamos a medida. **Confeccionamos tu idea, haciendo de ella una experiencia única**, exquisita, personal. Es la clave de nuestro éxito.
Los pequeños detalles marcan la diferencia, te ayudaremos a dar ese toque especial para que tu celebración sea inolvidable.

FINCA LORANQUE

Os daremos la bienvenida en nuestra bodega, construida en el siglo XVIII por los Condes de Floridablanca.

Aquí recibiremos a vuestros invitados, con una copa de "La cruz de Loranque", así disfrutaran de nuestra pequeña gran joya.
En la finca todo está pensado para que la celebración de vuestra boda sea un éxito.

Loranque es sin duda un espacio exclusivo para la organización de vuestro gran día.

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Hemos preparado una cuidada selección de aperitivos fríos y calientes, entre los que podréis elegir para diseñar vuestro coctel de bienvenida. Los acompañaremos con una barra de bebidas donde ofreceremos cerveza, refrescos, agua, vino blanco y vino tinto.

PINCHOS DE CÓCTEL

Se sirve 1 unidad por cada invitado

- **Surtido de ibéricos con picos artesanos**
- **Salmón marinado con yuzu y estragón con puré de remolacha**
- **Pez mantequilla con parmentier y alga wakame**
- **Chupito de salmorejo con su picada**
- **Vasito de crema de melón y virutas de ibérico**
- **Langostinos crujientes con guacamole de Oaxaca**
- **Croquetitas caseras de jamón ibérico**
- **Croquetitas caseras de txipirones en su tinta**
- **Cucharita de pulpo a la gallega y aceite de pimentón**
- **Tosta de foie micuit con pan de especias**
- **Gyoza de Buey a la Parrilla con caramelo teriyaki**
- **Tartar de atún rojo y wakame sobre cítricos**
- **Rozichka de puerro, feta y confitura de tomate**

PINCHOS DE CÓCTEL

- Taquito de bienmesabe con alioli verde
- Hamburguesita de buey con cebolla caramelizada
- Gildas donostiarras
- Brocheta de pollo satay
- Tempura de langostinos con teriyaki
- Conos de queso trufado con arándano liofilizado
- Brioche pork & roll con salsa curry rojo e hilo de chile
- Mini blini de sardina ahumada con muselina de chili y esferas de salmón
- Mini canelón de vieira y bogavante
- Brandada de bacalao con tierra de oliva
- Migas del pastor con huevo Poché
- Sushi Moriawase con pipeta de soja
- Calamares a la andaluza con alioli de Ponzu
- Conos de crema de sobrasada con hilo de miel

PUESTO SHOWCOOKING

Los puestos de showcooking son estaciones de comida tematizadas y decoradas en las que un chef cocina al momento a la vista del cliente

- **Parrillada de mariscos: gambas, navajas y langostinos**
- **Arroces: Arroz del señoret y arroz negro**
- **Taquería Mexicana: tacos del pastor y carnitas**
- **Freiduría andaluza: Calamares, bienmesabe y rejos**
- **Sushi en vivo: sushi y nigiris**
- **Newyorker: mini burgers de vaca y hotdogs**
- **Parrillada de carnes: Pinchos de cordero, secreto ibérico y tiras de lomo de vaca**
- **Tortillas Españolas: tortillas de patata, trufada o de queso de cabra y cebolla caramelizada**
- **Jamón Ibérico con Maestro Cortador**

También Podemos diseñar tu showcooking a medida

CORNERS TEMÁTICOS

Los Corners son mesas de comida o bebida decoradas con una cuidada y vistosa presentación de los productos durante el coctel de bienvenida

- **Córner de quesos europeos**
- **Córner de cervezas en cubetas de hielo**
- **Vinoteca: degustación de 6 variedades de vino**
- **Bakery: empanadas surtidas, quiches y bollitos preñaos**
- **Estación de cremas: Chupitos de salmorejo, vichyssoise y crema de bogavante**
- **Vermutería: vermut con patatas fritas de churrería y una selección de conservas y encurtidos**
- **Candy bar**

Podemos hacer un córner con tus ideas

BODEGA

Selección de bebidas incluidas en todos los menús

- **Cerveza**
- **Coca cola Zero, Fanta naranja, Fanta limón**
- **Tónica Schweppes**
- **Zumos variados**
- **Agua mineral con y sin gas**
- **Vino tinto Montelciego Crianza DOC Rioja**
- **Vino blanco Gilda verdejo DO Rueda**
- **Whisky J&B y Ballantines**
- **Ron Brugal y Barceló**
- **Ginebra Puerto Indias rosa y Larios 12**
- **Vodka Absolute**

Podemos cotizar cualquier bebida especial que quieras

catenom
CATERING OPERATIONS MANAGERS

ENTRANTES

- Salmorejo cordobés con crujiente de jamón ibérico y germinados
- Crema de hongos con katsuobushi y polvo de queso ahumado
- Verduras en tempura con mahonesa de citricos y aliño japonés
- Bisquet de bogavante con picadillo de txangurro
- Carpaccio de tomate raff, burrata y albahaca fresca
- Ensalada de perdiz escabechada, brotes tiernos y vinagreta de frutos rojos
- Ensalada de langostinos de lonja con vinagreta de mango, brotes tiernos y pensamientos
- Timbal de rúcula, gamba blanca y lascas de Parmesano
- Lasagna de boletus y presa ibérica al gratén
- Ensalada de bogavante cocido, brotes y vinagreta de mantequilla especiada +9€

PRINCIPALES

- **Timbal de meloso de ternera a baja temperatura, puré de patata trufada y chip de yuca**
- **Suprema de merluza a baja temperatura con puré de calabaza y remolacha**
- **Secreto de bellota marinado en teriyaki, cítricos y compota de manzana al estragón**
- **Lomo de dorada con patatas al vapor y verduritas en escabeche templado**
- **Entrecotte de lomo bajo de vaca con trinxat de butifarra, papada iberica y crema de piquillo**
- **Solomillo de vaca al carbón con patatas risoladas en mantequilla de especias +9€**

POSTRES

Coulant de chocolate con crema inglesa

Torrija de brioche con azúcar quemada

Tarta Sablé de Limón y Merengue con estofado de fresas

Cheesecake con confitura de frutos rojos

Traiteur de Paris

Tatin de manzana caramelizada

MENÚ 1 TIPO CÓCTEL

CÓCTEL (3 horas)

A elegir 16 pinchos de cóctel

A elegir 2 Corners

PRINCIPAL

A elegir 2 showcooking

POSTRE

Buffet de postres y café

3 horas barra libre

Recena de bikinis con queso fundido y mini hotdogs

Mesas altas de apoyo tipo cóctel con centro floral

Minutas

6 Horas de servicio desde el comienzo del cóctel hasta el final de la barra libre

106€

MENÚ 2 CLÁSICO 8 PINCHOS

CÓCTEL (1 hora)

A elegir 8 pinchos de cóctel

ENTRANTES

A elegir 1

PRINCIPAL

A elegir 1

POSTRE

A elegir 1

Café, infusiones y chupito de licor

3 horas barra libre

Recena de bikinis con queso fundido y mini hotdogs

Mesas redondas o rectangulares con centro floral

Vajilla, cristalería, cubertería, mesas y sillas a elegir entre más de 1.000 combinaciones distintas

Minutas

6 Horas de servicio desde el comienzo del cóctel hasta el final de la barra libre

119€

MENÚ 3 CLÁSICO 10 PINCHOS Y CORNER

COCTEL (1,5 horas)

10 pinchos de cóctel a elegir

1 córner a elegir

ENTRANTES

A elegir 1

PLATO PRINCIPAL

A elegir 1

POSTRE

A elegir 1

Café, infusiones y chupito de licor

3 horas barra libre

Recena de bikinis con queso fundido y mini hotdogs

Mesas redondas o rectangulares con centro floral

Vajilla, cristalería, cubertería, mesas y sillas a elegir entre más de 1.000 combinaciones distintas

Minutas

7 horas de servicio desde el comienzo del cóctel hasta el final de la barra libre

123€

MENÚ 4 CÓCTEL LARGO MÁS PLATO PRINCIPAL

CÓCTEL (2 horas)

10 pinchos de cocktail a elegir

2 Corners a elegir

2 Showcooking a elegir

PRINCIPAL

A elegir 1

POSTRES

A elegir 1

3 horas barra libre

Recena de bikinis con queso fundido y mini hotdogs

Café, infusiones y chupito de licor

Mesas redondas o rectangulares con centro floral

Vajilla, cristalería, cubertería, mesas y sillas a elegir entre más de 1.000 combinaciones distintas

Minutas

7 horas de servicio desde el comienzo del cóctel hasta el final de la barra libre

126€

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE

Croquetas de jamón ibérico con salsa de tomate

O

Macarrones con boloñesa casera al gratén

PLATO PRINCIPAL

Pechuga Villaroy con puré de patata

o

Cheeseburger con bacon y patatas chips

POSTRE

Tarta de chocolate

48€/persona

SERVICIOS EXTRAS

- **Sorbete 2€/pax**

Sorbete clásico de limón, sorbete de mojito, sorbete de gin-tonic, sorbete suave de mandarina.

- **Horas extras de barra libre (a cobrar por todos los invitados adultos):**

1 hora extra 9€/pax
2 horas extras 16€/pax
3 horas extras 20€/pax
OFERTA 2X1 : AMPLIA 2 HORAS DE BARRA LIBRE POR 9€/PAX

- **Modificaciones de menús:**

Añadir entrante al menú 8€/pax
Añadir plato principal al menú 10€/pax
Añadir pincho extra cóctel 3€/pax
Añadir córner temático 5€/pax (mínimo 75 pax)
Añadir showcooking 9€/pax (mínimo 75 pax)

SERVICIOS EXTRAS

- **Papelería completa personalizada: Minutas, meseros y seating plan 3€/pax**

- **Brindis:**

Con cava Visiega DO cava 3€
Con Champagne Moët Chandon 9€

- **Servicio cortador de jamón experto 150€/pieza cortada**
- **Jamón Ibérico: Cotización según pieza**

- **Ceremonia civil**

Montaje de 50 sillas vintage decapadas con cojín, mesa de ceremonia, decoración floral, pasillo con alfombras y recepción de invitados con limonada natural 800€
(La ceremonia civil tendrá una duración máxima de 1 hora desde la recepción de invitados hasta el comienzo del cóctel y no incluye alquiler del espacio)

- **Menús alergias e intolerancias:**

Tenemos menús adaptados para cualquier tipo de alergia e intolerancia sin coste extra

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

El menú incluye:

- **Comida, bebida, material y servicios referenciados explícitamente en cada menú**
- **Personal de sala y cocina uniformado**
- **Prueba de menú para 6 personas (a partir de 100 invitados adultos). Las pruebas de menú extras tendrán un coste de 75€/pax**
- **Córner de cervezas en cubetas de hielo (regalo a partir de 100 invitados adultos)**
- **Córner de jamón ibérico con cortador experto (regalo a partir de 150 invitados adultos)**
- **1 hora extra de barra libre + córner de cervezas en cubetas de hielo (regalo para bodas cualquier día de la semana menos los sábados)**

El menú NO incluye:

- **10% de IVA**
- **Alquiler del espacio del evento**
- **Cualquier producto, servicio o material no referenciado explícitamente en cada menú**
- **Menús de staff 45€/pax**
- **Los precios del catálogo son válidos para un mínimo de 75 invitados adultos. Para grupos menores se presupuestará a medida**

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- **Para la reserva del servicio hay que abonar 1.500,00€ + 10% IVA vía transferencia al número de cuenta: ES11 2100 5768 07 1300327406**
- **La reserva se descontará de la factura final del servicio de catering**
- **Indicar en el concepto de la transferencia los nombres de la pareja, lugar y fecha de la boda**
- **El servicio no se considera reservado sin la transferencia efectuada**
- **El resto de la factura debe quedar abonado íntegramente 7 días laborables antes de la fecha del servicio**
- **El servicio de catering se ceñirá a los horarios facilitados por los clientes. Los retrasos de horarios ajenos al servicio de catering en ningún caso se compensarán aumentando el tiempo de servicio estipulado.**

CONTACTO:

Olga
652 048 700

Luis Miguel
639 624 075

hola@catenom.com