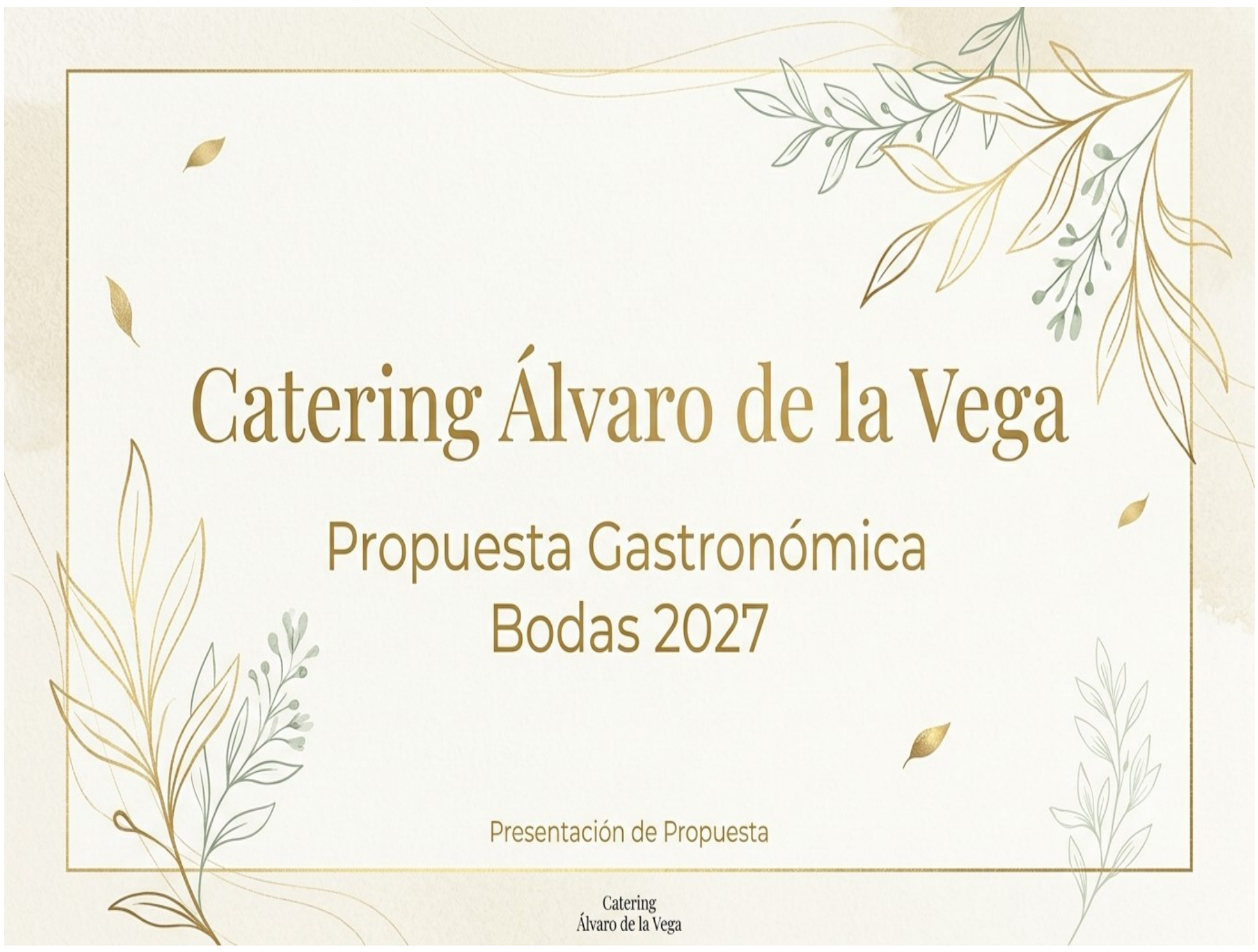




Catering Álvaro de la Vega

Propuesta Gastronómica Bodas 2027

Presentación de Propuesta

Catering
Álvaro de la Vega

Propuestas

Pedido mínimo de contratación : 50 Personas*
Menos pax preguntar

Los precios que se presentan a continuación incluyen.
Comida, bebida, el mobiliario para la barra de bebidas y mesas
temáticas de comida, así como el personal necesario
(cocineros y camareros).

Los precios presentado se entienden para direcciones dentro de la
M30

Duración: Indeterminada

***Para catering fuera de la M30 y por debajo de nuestro mínimo,
consulte nuestras condiciones.***

Ofrecemos un servicio completo con comida, bebida y personal
necesario (cocinero y/o camareros) y mobiliario para apoyar
comida y bebida.

**Cocineros formados en la prestigiosa escuela del Le Cordon
Bleu y con trayectoria en restaurantes galardonados con
Estrella Michelin**

Disponemos de mobiliario adicional en alquiler que pueden
consultar en nuestra página Opciones de Alquiler para poder
cubrir todas las necesidades en cada evento.





Cocktail Reforzado Boda

- Vasito de salmorejo cordobés con crujiente de jamón y huevo picado
- Brocheta de tomate Raff con pepino, sal maldon y su buen aceite
- Cucharita de atún marinado con crema de aguacate y piparra
- Bandejita de pulpo a la vinagreta
- Cornete de bombón de foie con textura de almendras
- Hogazas de pan artesano rellenas de choricitos y butifarras
- Cecina de vaca madurada con picadillo de almendras y aceite

- Croquetas de ciervo
- Twister de marisco
- Brandada de bacalao
- Piruletas de langostinos
- Brochetas de pollo al teriyaki
- Almohaditas de morcilla con cebolla caramelizada
- Sartenes de huevos estrellados

-Mesas temáticas Incluidas:

- Estación de cervezas artesanas e importación
- Estación de Jamón ibérico de bellota.
- Estación de comida japonesa
- Estación de Café de BRK Cooffe (Cafes del mundo)

Bodega

- Barra libre durante todo el evento de forma interrumpida
- Vino blanco La sastreria verdejos D.O. (Rueda), Vino blanco fricante Fragancia nº 6
- Vinos tinto La Sastreteria. (Rioja)
- Barrica de cristal con servicio de limonada
- Servicio de copas de cerveza, vinos varios, refrescos
- Cafés e infusiones
- 4 horas de barra libre de primeras marcas

145€

*IVA no incluido. **Precio por persona calculado para 50 personas. **El precio incluye la comida, bebidas, mesa para la barra de bebidas y personal necesario (coordinador y camarero)

Cocktail Boda

- Vasito de salmorejo cordobés con crujiente de jamón y huevo picado
 - Brocheta de tomate Raff con pepino, sal maldon y su buen aceite
 - Cucharita de atún marinado con crema de aguacate y sesamo
 - Bandejita de pulpo a la vinagreta
 - Cornete de bombón de foie con textura de almendras
 - Hogazas de pan artesano rellenas de choricitos y butifarras
 - Cecina de vaca madurada con picadillo de almendras y aceite
-
- Croquetas de ciervo
 - Twister de marisco
 - Brandada de bacalao
 - Piruletas de langostinos
 - Brochetas de pollo al teriyaky
 - Almohaditas de morcilla con cebolla caramelizada
 - Sartenes de huevos estrellados





Boda / Entrantes

-Ensaladas, Cremas Frias y Calientes:

-Timbal de langostino con aguacate, brotes tiernos y crema de mostaza a la miel

-Tartar de atún rojo con aguacate

-Tartar de salmón ahumado

-Bogavante del Cantábrico con vinagreta de su coral (+15€/pax)

-Pulpo a la brasa en su parmentier y pimentón (+4€/pax)

-Crema de calabaza con sus picatostes

-Gazpacho andaluz con toque de hierbas

-Salmorejo cordobés con crujiente de jamón y huevo picado

Boda / Platos principales

Pescados y Mariscos:

- Merluza en su salsa verde con chipirones a la sartén
- Rodaballo Salvaje a la gallega
- Besugo con holandesa de carabinero y champagne con sus ñoquis
- Bacalao confitado sobre láminas de judías verda, chipirón y jamón Iberico
- Lubina con crema de puerro ahumado y tallarines de sepia.

Carnes:

- Taco de solomillo a la parrilla.
- Cochinillo de Segovia con acompañamiento de patatas panaderas 500gr.
- Carrillada de cerdo ibérico y setas de temporada
- Paletilla de cordero confitada a baja temperatura.
- Carrilleras de ternera confitadas a baja temperatura con salsa de Oporto
- Lomo alto madurado durante 40 dias. Se servira trinchado al centro tipo asador con una guarnición de pimientos del piquillo y patatas panaderas tradicional.





Que bebidas incluye durante banquete

- Barra libre durante todo el evento de forma interrumpida
- Café y licores
- Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
- Fanta de Limón
- Fanta de Naranja
- Cervezas con y sin alcohol
- Agua con gas - agua mineral
- Vino Blanco Cauce CO Verdejo
- Vino Tinto Cune Rioja Crianza
- Cava Brut Extra

Menú infantil

Filete de pollo empanado súper crujiente

Delicioso filete de pollo empanado con un toque extra crujiente, perfecto para los pequeños héroes que adoran los sabores suaves y sabrosos.

Mini pizza divertida con queso derretido. Pequeñas pizzas con masa fina y crujiente, cubiertas de queso derretido y otros ingredientes deliciosos, perfectas para un bocado rápido y sabroso.

Nuggets de pollo Tiernos nuggets de pollo, hechos con ingredientes frescos** y una crujiente cobertura dorada. ¡Imposible comer solo uno!

Croquetas mágicas de jamón ibérico Suaves croquetas caseras con jamón ibérico, crujientes por fuera y cremosas por dentro. ¡Una explosión de sabor!

Patatas fritas de las que siempre se quieren más Irresistibles patatas fritas, doradas y crujientes, para acompañar cualquiera de nuestros platos favoritos.

Postre Agua, refresco y zumo

PRECIO DEL MENÚ HASTA 14 AÑOS:

45 €

*IVA no incluido. **Precio por persona calculado para 60 personas. *El precio incluye la comida, bebidas, mobiliario para la comida de la mesa temática y personal necesario (cocineros y camareros)





El precio incluye

- Copa de bienvenida incluido licores.
- 14 aperitivos de cóctel de entrada
- 03 estaciones temáticas (Corners)
- Estación de cervezas artesanas e importación
- Estación de Jamón ibérico de bellota.
- Estación de comida japonesa
- Estación de Café de BRK Cooffe (Cafes del mundo)
- 1º Acto Entrante
- 2º Acto Carne o pescado
- Postre
- Barra libre durante todo el evento de forma interrumpida
- Agua, refrescos, vino blanco y tinto, cerveza y espumosos
- Café e infusiones
- 4 horas de barra libre con una amplia selección de bebidas
- Degustación previa para 6 personas
- Minutas del menú impresas para cada comensal
- Protocolo y seating plan para organizar las mesas
- Cocineros formados en la prestigiosa escuela del Le Cordon Bleu y con trayectoria en restaurantes galardonados con Estrella Michelin**

168 € pax

*IVA no incluido. *Precio por persona calculado para 50 personas. *El precio incluye la comida, bebidas, mobiliario para la comida de la mesa temática y personal necesario (cocineros y camareros)

CATERING ÁLVARO DE LA VEGA

PROPUESTA DE CAVIAR · BODAS 2027

- Nuestra propuesta **Bodas Caviar** es una experiencia gastronómica de alta gama concebida bajo un formato completamente a medida. Diseñamos cada detalle en función de vuestras preferencias para crear una estación temática única que responda exactamente a la visión de vuestra boda.
- **Un servicio 100% personalizado que incluye:**
- **Propuesta a la carta:** Posibilidad de integrar y combinar los productos, aperitivos y bocados gourmet que deseéis para la estación.
- **Maridajes exclusivos:** Selección de bebidas y bodegas elegidas específicamente para potenciar la experiencia degustación.
- **Montaje e interiorismo:** Mobiliario temático, ambientación y vajilla especializada adaptada al estilo estético del evento.
- **Servicio en directo:** Equipo profesional dedicado (cocineros y camareros) para la ejecución y atención personalizada de los invitados.
- **Logística integral:** Gestión de cadena de frío, transporte, montaje y desmontaje sin que tengáis que preocuparos de nada.
- Una solución exclusiva y flexible donde cada elemento se adapta al aforo, escala y nivel de detalle que queráis definir.

Cocineros formados en la prestigiosa escuela del Le Cordon Bleu y con trayectoria en restaurantes galardonados con Estrella Michelin

Desde 1219 €

*IVA no incluido. *Precio por persona calculado para 60 personas. *El precio incluye la comida, bebidas, mobiliario para la comida de la mesa temática y personal necesario (cocineros y camareros)



Puestos

Mesa Asiatica, Mesa Mexicana, Mesa hot dog, mesa Salad bar, etc...



ESPACIOS Y CORNERS

Carrito Vintage de Botellines Botellines cubiertos de hielo para refrescar a los invitados.

Mesa de Degustación de Vinos Selección de vinos blancos, verdejos, frizzantes y tintos.

Barrica de Cristal con Limonada Limonada fresca servida en barrica de cristal.

Cocina Japonesa, Sushi y sashimi.+5 pax

Isla de Ostras frescas.+15 pax

Jamón Ibérico con Cortador Profesional Servicio Premium de jamón ibérico de bellota.

Isla de quesos de todo el mundo.

Isla de Sartenes Manchegas Migas, huevos estrellados y gachas de pastor.

Fritura Andaluza Chipirones y boquerones fritos al estilo andaluz.

Gin Tonic Premium y Coctelería en Vivo Barra de gin tonics y cócteles personalizados.

Mesa de Pizza Pizzas frescas.

Mesa Pulpeiro Pulpo a la gallega.

Mesa Mexicana Tacos, guacamole y más delicias mexicanas.

etc.....





No incluido en el precio

-IVA

-Horas extras barra libre 5 €/persona (total comensales boda) ó
300 € + 7/ persona presente en el momento de la
ampliacion

-Bebidas de reserva

-Generador

-Sombrillas

-Carpas.

Cocktail Dietas Especiales

Se presenta en bandejita individual

Sugerencia Menú vegetariano

- Botellita de gazpacho
- Pincho de tortilla
- Ensalada individual
- Fruta

Consultar referencias para:

- Celíacos
- Embarazadas
- Healthy
- Vegano



Opciones Alquiler

SERVICIOS, MENAJE Y MOBILIARIO

- Servicio de barra de café/infusiones, zumo y refrescos 10,40 €/Ud.
- Mesa con mantel 1,8 m. 49,90 €/Ud.
- Mesas altas de apoyo con mantel 26,90 €/Ud.
- Taburete alto para mesa alta de apoyo 18,00 €/Ud.
- Mesa especial para buffet, con decoración 3,6 m. 195,00 €/Ud.
- Mesa redonda 1,8 m. con mantel 46,00 €/Ud.
- Silla de foja 7,00 €/Ud.
- Mesa de teka para jardín 10,00 €/Ud.
- Silla de teka para jardín 7,00 €/Ud.
- Carrito para puesto 199,00 €/Ud.
- Manteles individuales 1,50 €/Ud.
- Cambio de mantel en mesas de comida y bebidas: 22,00 €/Ud.
- Cambio de mantel en mesas redondas de 1,8 m. 25,00 €/Ud.
- Montaje y desmontaje de cocina, en exterior 600,00 € (Incluye carpas para el espacio, mesas, electrodomésticos. El cliente debe facilitar la conexión)
- Biombo 35,00 €/Ud. (en espacios diáfanos, que no dispongan de sala de office para ocultar a los asistentes nuestra área de trabajo)

Tenemos distintos diseños a escoger en:

- Cristalería
- Mantelería
- Menaje y vajilla

Para adecuarnos en cada caso, según el evento y gustos de cada cliente.

Las tarifas de personal aplicadas:

Servicio de cocinero/camarero dentro de M30 100,00 €

Servicio de cocinero/camarero fuera de M30 120,00 €

Servicio de cocinero/camarero fuera de M40 130,00 €

Para fuera de Madrid M40 consultar tarifas

Extra de recogida para eventos que finalicen a partir de las 22h 20€/hora

Transporte fuera M30: Siempre se cobrará transporte fuera M30, su valoración dependerá de la complejidad de cada evento y distancia.



Condiciones

Solo reservamos fecha con el anticipo del 50% del presupuesto.
El 50% restante se abonará 15 días antes del evento.

Se cobrará como mínimo por los asistentes confirmados con antelación a la celebración del evento.
En caso de que finalmente el número sea superior a la cifra confirmada se cobrará por asistente adicional.
Se confirmará el número de comensales 72h antes del servicio se confirmará el número de comensales.
El número final y sobre el que se facturará será comunicado vía email.
No habrá devoluciones posteriores a esta confirmación.

En caso de no disponer de un espacio habilitado para montar la cocina el cliente debe hacerse cargo de habilitar un espacio techado y con la potencia suficiente para poder dar el servicio.

Si el cliente no cuenta con electrodomésticos o mesas de cocina para dar el servicio debe notificarlo para que podamos llevar todo lo necesario.

Los caterings sin servicio de cocineros van emplatados en nuestro menaje y se recogen al día siguiente.

La hora de comienzo del evento es la que ha sido aceptada y figura en el presupuesto.

El catering no se hace responsable de posibles retrasos ocasionados por el cliente y el posible coste extra de camareros que se pueda generar.

En los precios no se incluye la posible comisión/canon del lugar del evento.

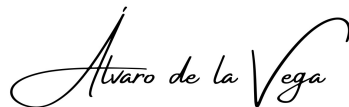
Los presupuestos tienen una validez de 30 días desde su envío por mail. IVA NO INCLUIDO

Contacto

+34 689 24 50 24

cateringalvarodelavega@gmail.com

www.cateringalvarodelavega.com

A handwritten signature in black ink that reads "Alvaro de la Vega". The signature is stylized with a large, flowing 'A' and a distinct 'V'.