

Eventos únicos
para clientes
únicos.



DOSSIER DE MENÚS DE BODAS 2021

Tlf. 902 50 21 50

info@costacatering.es

EXCLUSIVIDAD

Costa Catering sólo realiza un servicio de catering al día (a partir de 125 cubiertos adultos), con dedicación exclusiva, sumando esfuerzos y poniendo a su disposición todo su personal y medios para asegurar el éxito de su evento.



REGISTRO SANITARIO

COSTA CATERING cuenta con Registro Sanitario nº 26.0007161/MA que le avala para ejercer la actividad de catering en toda la Unión Europea.

Recuerde que debe exigir el Registro Sanitario a su proveedor de catering para evitar desagradables sorpresas.



 info@costacatering.es

CÓCTEL DE BIENVENIDA

El cóctel de bienvenida tendrá una duración de una hora y media y estará compuesto por un surtido de aperitivos fríos y calientes de cuidada presentación y de elaboración propia. Se servirán 20 unidades de aperitivos por persona durante el cóctel de bienvenida.



BEBIDAS

Las bebidas incluidas en el cóctel de bienvenida y durante la comida son:

Vino blanco, vino tinto, cava, cerveza, cerveza sin alcohol, refrescos y agua mineral con y sin gas. COSTA CATERING pone a disposición de sus clientes una amplia carta de vinos para que puedan elegir sus vinos preferidos.

Opcionalmente se podrán incluir bebidas como mojitos, zumos, champagne o vermouth entre otras.



NUESTRA CARTA

CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Tabla de quesos variados con uvas, nueces y picos artesanos

Chips vegetales

Brochetas de piñas y langostino con salsa de mango y semilla de amapola

Sopa de melón al moscatel

Cucharitas de guacamole con dado de salmón ahumado

Cubilete de wakame, mojama de atún y mahonesa de soja

Salmorejo con bacalao ahumado y ciboulet

Cucharitas de paté de pediz y membrillo

APERITIVOS CALIENTES

Bocaditos crocantes de dorada con mahonesa de cítricos

Langostinos crujientes a las finas hierbas y salsa de chile dulce

Capuccino de castañas y queso payoyo

Robuchon de jamón ibérico y Parmesano

Chistorritas a la sidra en hogaza de pan

Pinchitos de presa ibérica al tomillo

- 20 unidades de aperitivos variados por persona.



NUESTRA CARTA

ENTRANTES STANDARD

Salmorejo con bacalao confitado y perlas de AOVE

Ensalada de salmón salvaje poché y langostinos con sus verduritas al caldo corto y aroma de cítricos

Tartar de aguacate con mozzarella y langostinos a la vinagreta de mango

Carpaccio de buey con piñones tostados, yogur de foie y aceite de Boletus

Ajoblanco de pistachos con cordoniz en escabeche

Ensalada de trufas de foie y frutas flambeadas con jamón de pato al Pedro Ximénez

ENTRANTES PREMIUM

Trío de salmón

Tartar, sashimi marinado y bombón ahumado

Carpaccio de carabinero con emulsión de su coral y asadillo de piquillos

Sopa fría de almendras con vieiras, manzana deshidratada, perlas de soja y aceite de ciboulet

ENTRANTES DELUXE

Ensalada de bogavante y verduritas sobre zócalo de patatas con salsa de ciboulet

Bogavante con sopa fría de almendras y texturas de mango



✉ info@costacatering.es

NUESTRA CARTA

PLATOS PRINCIPALES

PLATOS PRINCIPALES STANDARD

Salmón fresco a la crema de eneldo sobre con printanier de verduras y langostinos

Suprema de ave rellena de duxelle de Boletus con salsa de champagne

Picantón al tomillo con verduras a la parrilla

Solomillo ibérico con salsa de estragón, setas salteadas con piñones y muselina de zanahoria

Lasaña de rabo de toro con bechamel de setas

Meloso de ternera con salsa de setas y puré ligero de patatas con mantequilla de ciboulet

Solomillo ibérico con crema de Boletus, tulipa de patatas a las finas hierbas y judías verdes

Timbal de confit de pato con muselina de patata y queso de cabra con salsa de arándanos

Taco de lomo bajo de ternera sobre falso risotto trufado de setas y Parmesano

PLATOS PRINCIPALES PREMIUM

Rodaballo con salsa de puerros y ragout de setas con espárragos

Tournedó de solomillo ibérico relleno de foie y Boletus con muselina de patata y manzanas salteadas

Solomillo de ternera con salsa estragón, cofre de patata y atadillo de espárragos

Solomillo de ternera con salsa de foie sobre muselina de patata trufada y printanier de frutas flambeadas

PLATOS PRINCIPALES DELUXE

Lubina con salsa de vermouth blanco con parmentier trufado y carabinero

Solomillo de vaca rubia gallega a la broche con foie y salsa Perigordine

Lomo de ciervo al Oporto con frutas del bosque



 info@costacatering.es

NUESTRA CARTA

POSTRES

Bomba de chocolate y avellanas

Saquito de chocolate blanco y cheesecake con frambuesas

Milhojas de crema de vainilla de Madagascar con coulis de arándanos

Semifrío de cerezas, pistacho y Amaretto

Mousse de limón y yuzu

Delirio de chocolate

Delicia de vino Málaga con pera y nuez moscada

Capricho de vainilla con plátano y Bailey's

Ambrosía de avellanas, grosellas y violetas

Frvolité de chocolate blanco, piña y cardamomo



 info@costacatering.es

WWW.COSTACATERING.ES

Tlfs.: 902 50 21 50 - 607 254 907

BARRA LIBRE

La contratación de la barra libre es obligatoria, poniéndose a disposición de los clientes dos tipos de barra libre: Standard y Premium. La barra libre se abrirá a continuación del servicio de café desde el momento que el cliente lo autorice y permanecerá abierta hasta las 23,00 horas en las bodas que se celebren al mediodía y hasta las 05,00 horas en las bodas que se celebren por la noche. Si el cliente lo desea puede ampliar el horario de la barra libre un máximo de 2 horas abonando el canon correspondiente.

BARRA LIBRE STANDARD

Whisky: Ballantine's y Dewar's White Label.
Ginebra: Beefeater y Puerto de Indias de fresa.
Ron: Barceló y Legendario.
Vodka: Smirnoff y Absolut.
Licores: Bailey's, licores de frutas y licores sin alcohol.
Snacks: Frutos secos.
Menaje: Vasos anchos y vasos de tubo.



BARRA LIBRE PREMIUM

Whisky: Ballantine's y Dewar's White Label.
Ginebra: Beefeater, Seagram's, Bombay Sapphire y Puerto de Indias de fresa.
Ron: Barceló, Legendario y Matusalem 15 años.
Vodka: Absolut y Ciroc.
Licores: Bailey's, licores de frutas y licores sin alcohol.
Snacks: Frutos secos y carro de palomitas.
Menaje: Copas de balón, vasos anchos y vasos de tubo.

RECENA

La recena está incluida en ambas modalidades de barra libre y consta de:

- Molletitos de beicon y queso.
- Molletitos de pringá.
- Hamburguesitas.
- Caldito de gallina.



 info@costacatering.es

MOBILIARIO, MANTELERÍA Y MENAJE

Se incluye el siguiente mobiliario, mantelería y menaje:

Mesas rectangulares:	Barras de bebidas.
Mesas altas de cóctel:	Mesas de apoyo durante el cóctel y barra libre.
Mesas bajas de cóctel:	Mesas de apoyo durante el cóctel.
Mesas redondas:	Mesas redondas para diez/doce comensales.
Sillas:	Sillas tiffany blancas, sillas tiffany decapadas o sillas de bambú.
Mantelería:	Manteles standard, servilletas standard.
Vajilla:	Vajilla standard.
Cristalería:	Cristalería standard.
Cubertería:	Cubertería standard.
Bajoplatos:	Bajoplatos standard.

No queda incluido cualquier otro mobiliario, mantelería y menaje no especificado como incluido, tales como mesas de madera, sillas de forja, vajillas especiales, mobiliario chill out, barras de madera, etc., que podrán solicitarse bajo cotización.



PERSONAL

Costa Catering provee 1 camarero cada 15 comensales además del maître, con esta ratio se ofrece un servicio ágil y profesional, no obstante se puede contratar opcionalmente un refuerzo de servicio. Asimismo Costa Catering provee los cocineros necesarios y el personal de montaje y desmontaje. Cualquier otro personal no especificado como incluido queda excluido.



✉ info@costacatering.es

ATENCIONES ESPECIALES

COSTA CATERING ofrece a sus clientes varias atenciones especiales exclusivamente para eventos superiores a 125 cubiertos adultos, que van desde servicios sin coste añadido a descuentos.

DEGUSTACIÓN DE MENÚ

Degustación del menú elegido para 6 personas en las instalaciones de COSTA CATERING o descuento de 450,00 €. La fecha de la degustación será propuesta por los clientes pero quedará supeditada a la disponibilidad de fecha de COSTA CATERING.

MINUTAS

Obsequio de menús personalizados impresos. Los clientes puede elegir entre varios tipos de minutas o proporcionar un diseño que quedará supeditado a la aprobación de COSTA CATERING.

CENTROS DE MESA

Obsequio de centros de mesa que los clientes podrán elegir entre varios tipos de nuestros floristas o descuento de 20,00 € por cada centro de mesa.

TARTA DE BODA TESTIMONIAL

Obsequio de tarta simbólica para el tradicional corte o descuento de 100,00 €.

TRANSPORTE

Transporte gratuito de materiales y géneros para eventos a distancias inferiores a 50 kms de nuestras instalaciones centrales.



 info@costacatering.es

SERVICIOS EXTRAS

COSTA CATERING ofrece a sus clientes la posibilidad de contratar los siguientes servicios extras entre otros.

SERVICIOS EXTRAS PREVIOS A CEREMONIAS CIVILES

CÓCTEL DEL AMOR

Se servirá a la llegada de los invitados a la ceremonia una copa del cóctel del amor que se presentará en una fuente en la que brotará el cóctel, asimismo se le proporcionará una botellita de agua mineral a los invitados que lo soliciten.



LIMONADA

Se servirá a la llegada de los invitados a la ceremonia limonada, asimismo se le proporcionará una botellita de agua mineral a los invitados que lo soliciten.



SERVICIOS EXTRAS

SERVICIOS EXTRAS DURANTE EL CÓCTEL DE BIENVENIDA

CORTADOR DE JAMÓN

Cada cortador de jamón cortará un máximo de 2 jamones ibéricos de bellota durante el cóctel de bienvenida.

VENENCIADOR

Un venenciador recibirá a los invitados con una copa de vino fino o manzanilla venenciada a la vista de los invitados.

ESTACIÓN DE QUESOS

Se trata de una estación con una amplia variedad de quesos nacionales e internacionales acompañados por picos, grissinis, uvas, nueces y mermeladas.

ESTACIÓN BBQ

Deliciosos bocados a la parrilla: preparados a la vista de los invitados: Pinchitos de pollo, brochetitas de solomillo de ternera al tomillo y brochetitas criollas.

ESTACIÓN DE ARROCES

2 tipos de arroces a la vista de los invitados a elegir entre: arroz de ibéricos y habitas tiernas, arroz negro de chipirones y langostinos, arroz a la marinera o risotto de pollo y setas al Parmesano.

ESTACIÓN DE SUSHI

Se trata de una estación donde se sirven hosomakis, futomakis y nigiris variados con salsa de soja y jengibre encurtido.

ESTACIÓN DE VERMÚ Y ENCURTIDOS

Se trata de una estación donde se servirán 2 tipos de vermús y encurtidos variados.

ESTACIÓN DE MOJITOS

Se trata de una estación donde se sirven mojitos con y sin alcohol.



Además de estos servicios extras COSTA CATERING puede ofrecerles otros muchos servicios durante el cóctel de bienvenida, como por ejemplo: estación de conchas finas, de champagne, de caviar, de ahumados o cualquier otra estación que los clientes puedan solicitar. Las estaciones puede decorarse de forma personalizada bajo cotización.



 info@costacatering.es

SERVICIOS EXTRAS

SERVICIOS EXTRAS DURANTE LA COMIDA

REFUERZO DE SERVICIO DE MESA

Cada cortador de jamón cortará un máximo de 2 jamones ibéricos de bellota durante el cóctel de bienvenida.

SORBETE

Inclusión de sorbete en el menú a elegir entre: sorbete de limón, mandarina al Moët&Chandon o de cítricos con ron miel.

BUFFET DE POSTRES

Sustitución del postre por un buffet de postres con una amplia variedad de pastelitos, semifríos, tartas, frutas y petit fours.

MOBILIARIO

Cualquier mobiliario no especificado como incluido se considerará extra.

CRISTALERÍA

Cualquier pieza de cristalería no especificada como incluida se considerará extra.

MANTELERÍA

Cualquier pieza de mantelería no especificada como incluida se considerará extra.

SILLAS DE FORJA

Si los clientes optan por sustituir las sillas incluidas por sillas de forja de proveedor externo se descontarán 4,00 € por persona, teniendo que hacerse cargo del pago al proveedor externo.



✉ info@costacatering.es

SERVICIOS EXTRAS

SERVICIOS EXTRAS DURANTE LA BARRA LIBRE

CANDY BAR

Candy bar personalizado.

CARRITO DE PALOMITAS

Carrito de palomitas para servir palomitas recién hechas durante la barra libre.

COPAS DE BALÓN

Inclusión de copas de balón en la barra libre Standard.

PREMIUM GIN CORNER

Estación de ginebras Premium con botánicos y tónicas Premium.

FUENTE DE CHOCOLATE

Fuente de chocolate con frutas y golosinas variadas.

CARRITO DE HOT DOGS

Carrito de hot dogs al estilo Neoyorquino.

RECENA GOURMET

Sustitución de la recena normal por: Huevos rotos con patatas a lo pobre, hamburguesitas de buey con queso Payoyo y molletitos lomo asado y piquillos, pastelitos miniatura.

ESTACIÓN DE GOFRES

Estación de gofres con diferentes tipos de toppings: salsa de chocolate, mermeladas, crema de avellanas y salsa de chocolate blanco.



 info@costacatering.es

WWW.COSTACATERING.ES

Tifs.: 902 50 21 50 - 607 254 907