



C A T E R I N G



## SOBRE NUESTROS MENÚS

En **Catering D'Valeria** elaboramos todos los menús con ingredientes de primera calidad, buscando la excelencia en cada plato.

Los novios sois lo primero, por eso ponemos a vuestra disposición dos tipos de menú configurables y adaptables a las necesidades tanto de vosotros, como de cada comensal.



*Menú*  
Banquete

01

## WELCOME CORNER

- Chips vegetales
- Limonadas naturales
- Agua fresca de frutos rojos

## CÓCTEL

### Referencias frías

- Vasito de Salmorejo con huevo de codorniz y polvo de jamón
- Hummus de remolacha, pimentón de la Vera, aceite oliva  
V Ex. y crudités
- Cucharita de Tartar de atún con dados de aguacate y chip de vegetales
- Cesta crujiente de brandada de bacalao con su caviar
- Chupito de gazpacho de frutos rojos con perlas de aceite oliva virgen extra
- Brocheta de tomatito cherry con perlas de mozzarella al aceite de albahaca

### Referencias calientes

- Croquetas de cóctel de jamón, pollo y chipirón
- Bombón de rabo de toro con parmentier bañado en su salsa
- Brocheta de pollo teriyaki con sésamo
- Mini taquito de cochinita pibil con cebolla morada encurtida con su pico de gallo
- Gyoza de pato desmigado con puré de manzana
- Cesta crujiente de cremoso de morcilla con punto de manzana

*\*Este menú incluye dos córners a elegir entre: arroces, quesos del país, ibéricos del país o cervezas del mundo.*

## ENTRANTES (uno a elegir)

- Crema templada de guisantes y espinacas con huevo poché y cecina de León
- Tartar de salmón con dados de aguacate y wakame
- Ensalada de queso de cabra, cebolla caramelizada y emulsión de vinagreta tropical

## PRINCIPAL (carne o pescado)

### Carnes

- Solomillo de ternera con demiglace y cremoso de gratén de patatas
- Carrillera de ternera guisada sobre parmentier y verdurita glaseada
- Presa ibérica con verduritas y demiglace con parmentier

### Pescados

- Lomo de merluza confitada, sobre arroz negro bañado con salsa verde y almejas
- Salmón a baja temperatura, con sabayón de naranja, sobre base de tartar de quinoa y puntas de espárragos
- Dorada con wok de verduras y patata violeta

*\*Este menú incluye un ntreplato a elegir: sorbete de limón, sorbete de mandarina, sorbete de fruta de la pasión o sorbete de frutos rojos.*

## POSTRES (uno a elegir)

- Cúpula de chocolate blanco con mango y maracuyá
- Tarta de queso Idiazábal con fresitas confitadas
- Tatin de manzana con culis de tofe y quenelle de helado de vainilla

## CAFÉ E INFUSIONES, MOSCATO Y MIGNARDISES

- Vino, cervezas y refrescos incluidos

*\*Este menú incluye barra libre hasta 4 horas.*

**130€**  
(IVA 10% NO incluido)

---

# *Menú* Cóctel

---

02

## CÓCTEL

### Referencias frías

- Vasito de salmorejo con huevo de codorniz y polvo de jamón
- Hummus con crudités, pimentón de la Vera y aceite oliva
- Cucharita de tartar de atún con dados de aguacate y chip de vegetales
- Cesta crujiente de brandada de bacalao con su caviar
- Chupito de gazpacho de frutos rojos con perlas de aceite oliva virgen extra
- Brocheta de tomatito cherry con perlas de mozzarella al aceite de albahaca
- Wrap relleno de salmón ahumado con crema de queso, lechuga baby y caviar negro
- Mini Causa limeña
- Ceviche
- Mini tosta de crema de aguacate con anchoas

### Referencias calientes

- Croquetas de jamón y chipirón
- Bombón de rabo de toro con parmentier
- Brocheta de pollo teriyaki con sésamo
- Mini taquito de cochinita pibil, cebolla morada encurtida y pico de gallo
- Gyoza de pato desmigado con puré de manzana
- Cesta crujiente de cremoso de morcilla con punto de manzana
- Mini tortilla de patatas con mayonesa de cítricos
- Mini hamburguesas cin cebolla caramelizada Papitas rellenas
- Tequeños de ternera

### Referencias dulces

- Brownie casero con fosh y frutas del bosque
- Estofado de fresa en vinagre de Módena, mascarpone y yogur con tierra de Oreo

### Córners

- Welcome corner
- Corner de ibéricos y quesos
- Corner de arroces
- Corner de sushi

## CAFÉ E INFUSIONES, MOSCATO Y MIGNARDISES

- Vino, cervezas y refrescos incluidos

\*Este menú incluye barra libre hasta 4 horas.

**125€**  
(IVA 10% NO incluido)

---

*Menú*  
Infantil

---

03



## OPCIÓN 1

### Entrante

- ◆ Trofie a la bolognesa o arroz senyoret

### Principal

- ◆ Fingers de pollo con patatas fritas

---

## OPCIÓN 2

- ◆ Bagels Valeria

### Postre ambas opciones

- ◆ Brownie con fosh de chocolate y helado de vainilla

**50€**

(IVA 10% NO incluido)

---

# *Córniers* Extra

---

04

# CÓRNER EXTRA

## Arroces *(10€/persona)*

- Negro con frutos del mar
- Senyoret mar y montaña

## Quesos del país *(10€/persona)*

- Manchego Idiazabal
- Cabra Mahón

## Ibéricos del país *(12€/persona)*

- Jamón ibérico
- Lomo ibérico
- Chorizo ibérico
- Salchichón ibérico
- Cecina de León

## Cortador jamón y pieza

- Jamón 100 % Bellota *(750€)*
- Jamón 50% ibérico 50% cebo *(500€)*

## Wok oriental *(10€/persona)*

- De langostino con arroz basmati
- De pollo y verduras

## Recena *(4€/persona)*

- Sandwiches variados
- Pintxos de tortilla de patatas

## Sushi *(precio y variedad a consultar)*

## Córner de ostras y champagne *(12€ / persona)*

## Candy Bar *(2,5€ / persona)*

## Candy Bar Premium *(5€ / persona)*



# Condiciones y Servicios

---

05

## SERVICIOS INCLUIDOS

- ✓ Decoración
- ✓ Protocolo y minutas personalizadas
- ✓ Degustación para 6 comensales (a partir de 100 invitados)
- ✓ Servicio de asesoramiento desde el primer día

## SERVICIOS EXTRA

- ✓ Wedding planner *(1.200€)*
- ✓ Ceremonia *(400€)*
- ✓ Hora extra de barra libre *((7,5€/persona)*
- ✓ Fotografía y vídeo *((precios a consultar)*
- ✓ DJ *(600€)*

## CONDICIONES

- El precio del alquiler del espacio dependerá de la elección de la finca
- Reserva de fecha 3.000€ + IVA
- El 50% del total después de la degustación Pago
- final 15 días antes de la boda
- Confirmación final del número de invitados 15 días antes de la boda

# Datos de Contacto

---

06



CATERING

¿HABLAMOS?



[comercial@devaleria.es](mailto:comercial@devaleria.es)



+34 664 13 69 92

