

Gula Catering



DOSSIER
BODAS - EVENTOS

Equipo

Nuestra experiencia nos avala

El equipo de Gula Catering trabaja día a día para garantizar el éxito de todos sus eventos y servicios. Nos adaptamos a las necesidades de los novios, ofreciendo flexibilidad y profesionalidad; para



nosotros cada boda es única, cada evento es exclusivo, y somos conscientes de la importancia de la calidad, la cocina, el servicio, la presentación y los detalles que cuidamos al máximo para lograr la excelencia.

Organizamos el menú y montaje a medida de cada boda, desde la vajilla, la imprenta, la mantelería, las flores o la iluminación.

Trabajamos, con decoradores o cualquier otro tipo de servicio externo que el cliente precise, colaboramos con diferentes fincas y villas en Andalucía Oriental, todo lo que esté en nuestras manos para facilitaros la vida, lo tendréis.

Soy Juan López, he trabajado como chef ejecutivo en más de 200 bodas. me he formado en los mejores restaurantes nacionales, y aquí os ofrezco todo lo aprendido en tantos años, espero que os agrade.



Aperitivos

VARIEDAD DE APERITIVOS

FRÍOS



Cucharitas de ensaladilla de cangrejo y piña
Cucharitas de trufas de foie - Cucharitas de tomate y berberechos, Cucharita comestible vegetariana - Blonda de jamón ibérico - Tabla de quesos - Sushi y niguiris - Surtido de mini tostas - Gazpacho de jalapeños con ceviche de Corvina - Mini brocheta de atún rojo y queso semi - Hummus con croudité verduras - Gazpacho de remolacha y lima - Wraps de pollo y verdura - Tartaletas de queso trufado y cherrys - Salpicón de marisco

FRITOS

Cucharita de queso frito con crema de arándanos - Blonda de boquerones fritos derraspados - Blonda de calamares fritos a la Andaluza - Buñuelos de bacalao - Cartucho de fingers de pollo - Mini croquetas de distintos sabores - Brocheta de langostino y jamón empanado - Twister de langostino



CALIENTES

Cucharita de pulpo a la Gallega - Cucharita de morcilla y guacamole - Tosta de morcilla y queso de cabra - Mini brocheta de pollo teriyaki - Mini brocheta de rape con verduras - Mini burguer de ternera madurada - Mini paella de marisco o montaña - Cucharita de patata arrugada con mojo - Ternera a la Jardinera



Entrantes

¿CÓMO OS GUSTARÍA EMPEZAR EL MENÚ?

Hemos dividido nuestras sugerencias para entrantes en dos bloques estacionales, elige el tuyo



OTOÑO / INVIERNO

Crema de patata trufada con lomo de Rodaballo // Risotto de setas de temporada con trufa y parmesano // Timbal de txangurro con salsa de marisco.

PRIMAVERA / VERANO

Rape a la marinera con almejas y gambas // Bacalao con shutney de mango y papaya // Calamar nacional cincelado con ajo negro de su tinta // Tatatki de atún rojo, shiitake y wakame // Tartar de atún rojo, aguacate y mango



Principales

El plato principal es el más contundente del evento, pensad bien el tipo de invitado de vuestra boda a la hora de elegir.



Abanico de cerdo a baja temperatura, especiado de la casa con patata fondant y padrones// Tataki de solomillo de cerdo ibérico// Carrilleras de cerdo al vino tinto

Solomillo de ternera con foie y puré trufado//Lomo bajo de ternera 40 días de maduración con patatas arrugadas y mojo



Chuletillas de cordero lechal con chimichurri y patata fondant// Paletilla de cordero a baja temperatura macerada con diez especias



Magret de pato con higos, crema de Pedro Ximenez y patata fondant// Muslo de pavo deshuesado y macerado Thai, a la parrilla



Postres

DE NUESTRO OBRADOR DE CONFIANZA "LA YSLA",
ELIGE EL TUYO



VERSIÓN
PASTEL
INDIVIDUAL Y
TARTA 12
PORCIONES

Mil hojas de hojaldre, nata y frutos rojos
Banoffee

Tarta de queso

Tarta Ferrero

Tartaleta de yuzu

Pastel de piononos

Mouse frutos rojos y yugurt

Tartaleta de fresa y frambuesa

Tres chocolates

Carrot Cake



Recena

OS OFRECEMOS DOS OPCIONES SALADAS Y
UNA DULCE PARA REPONER FUERZAS



DOS A ELEGIR

- *Cazuelitas de macarrones boloñesa
- *Mini burger con cebolla caramelizada y salsa BBQ
- *Perritos calientes con keppchup y cebolla frita
- *Pizzas de diferentes sabores

INCLUIDO

Bandeja dulce con: mini pastelitos, mini donuts y cookies variadas



Menú infantil

TODO PARA COMPARTIR AL CENTRO



Tabla de embutidos variados

Croquetas de jamón

Tiras de finger de pollo

Hamburguesitas con pollo y kepchup

Cartuchos de patatas fritas

Helados variados

22€/Niño



Cocina en vivo (showcooking) PARA REFORZAR COCKTAIL, APERITIVO, BARRA LIBRE...



BARBACOA CON COCINERO 7€/PERSONA

Mini burger, montaditos
de morcilla y chorizo y brochetas
de pollo y verduras

ARROCES CON COCINERO 8€/PERSONA

Degustación de un arroz
de montaña, un arroz negro
y un arroz del señoret



CORTADOR DE JAMÓN Jamón de bellota con cortador 500€/unidad

Cebo 350€/unidad
Mesa de quesos 5€/persona



SUSHIMAN 10€/PERSONA

Elaboración en directo de Sushi
variado, Niguiris y California roll



Estaciones de bebidas

TAMBIÉN DISPONÉIS DE ESTACIONES O STAND DE BEBIDAS, OS OFRECEMOS TRES DIFERENTES



Barra de Cervezas
(4€/persona)

Bodegón de cervezas en barreños con hielo.



Barra de Champagne

Mumm Cordon Rouge 32€/bot.

Moët Chandon

Brut Imperial

39€/botella

Veuve Cliquot

Imperial

39€/botella



Barra de Cocktelería
(4€/Persona)

Gin-tonics, mojitos y otros
(mínimo 100 personas)

MENÚ COCKTAIL

Existe la posibilidad de organizar la boda de forma más informal (58€ por persona), con un menú tipo cocktail con barras show cooking o

estaciones que incluiría:

6 APERITIVOS FRÍOS

6 APERITIVOS CALIENTES

3 BARRAS DE COCINA EN VIVO

SHOWCOOKING

1 POSTRE

1 RECENA

Menús recomendados en Gula Catering para más de 100 invitados

MENÚ GULA **59€** PERSONA

Copa de bienvenida "Cava"

3 Aperitivos fríos

3 Aperitivos calientes

ENTRANTE A ELEGIR

Bacalao con shutney de mango y papaya

Lomo de Rodaballo y wok de verduras

PRINCIPAL A ELEGIR

Pluma ibérica a baja temperatura

Secreto de cerdo Yakitori

POSTRE A ELEGIR

MENÚ PREMIUM **74€** PERSONA

Copa de bienvenida "Cava"

4 Aperitivos fríos

3 Aperitivos calientes

3 Aperitivos fritos

ENTRANTES A ELEGIR

Rape a la marinera con gambas y almejas

Ramen cremoso de bacalao

-SORBETE A ELEGIR-

PRINCIPAL A ELEGIR

Abanico ibérico macerado y patata fondant

Tataki de solomillo ibérico con vinagreta de Ponzu

POSTRE A ELEGIR



Menús recomendados en Gula Catering

MENÚ SUPER PREMIUM

89€ PERSONA

Copa de bienvenida "Cava"

4 Aperitivos fríos

4 Aperitivos calientes

4 Aperitivos fritos

ENTRANTES A ELEGIR

Pulpo asado con puré zanahoria y jengibre

Timbal de txangurro

Ceviche de Corvina

-SORBETE A ELEGIR-

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de ternera con foie caramelizado y puré trufado

Presa ibérica con shiitake y patata risolada

Magret de pato con higos y patata fondant

POSTRE A ELEGIR

Copa de brindis "Cava"



Nuestros precios incluyen:



Aperitivo, menú,
bebidas y postre.

Oferta gastronómica según menús adjuntos.

Degustación del menú seleccionado, para 6 personas, de Lunes a Jueves a mediodía.

Puesta en escena incluyendo mesas, sillas basic, menaje, cristalería y cubiertos modelo basic.

Montajes especiales se presupuestan aparte.

Personal de sala, cocina, logística, montaje de office según necesidades.

Mesas para 10/12 personas, con un camarero por cada 18 invitados.

Servilletas hilo blancas.

Trabajos de imprenta personalizados (minutas, listas de mesas y nombres de mesas)



CONDICIONES GENERALES

Ninguno de los precios incluye IVA (21%)

Los precios arriba indicados son para un mínimo de 100 invitados. Para celebraciones de menos invitados tenemos un dossier adaptado a ello.

Pago del 25% como adelanto a la firma del contrato de conformidad en el momento de reservar fecha, y hasta el 50% del total un mes antes de la boda.. Sin devolución de esta cantidad por anulación por parte de los contratantes o por COVID, se guardaría el dinero para una segunda fecha. Una vez finalizada la prueba de degustación y seleccionado el menú definitivo, se les enviará una carta de intenciones en la que se especificará el menú seleccionado, el menaje, la cristalería y los extras contratados. El número de invitados, que no podrá ser menor al 85% del estimado al reservar la boda. Si cambiase, el precio podría variar. Los novios se comprometen a devolverla firmada al menos un mes antes de la celebración. Únicamente se admitirán cambios en lo que al número de invitados se refiere, hasta 4 días antes de la boda, con un máximo de 6 personas.

Los listados de las mesas de los invitados se elaborarán mediante un documento modelo, que los novios se comprometen a entregarnos 7 días antes de la celebración de la boda; así podremos garantizar que los trabajos de imprenta estén listos a tiempo.

El pago del resto de la factura (50%) deberá hacerse en los dos días posteriores a la boda.

Los aperitivos, platos y bebidas que aparecen en éste dossier podrán ser sustituidos por otros similares previo aviso al cliente.

