



# DOSSIER DE CELEBRACIONES GULA CATERING

DISEÑAMOS CELEBRACIONES  
INOLVIDABLES

[www.gulacatering.com](http://www.gulacatering.com)

 [instagram.com/somoscateringgula](https://www.instagram.com/somoscateringgula)

Tlf 629 640 982



# QUIÉNES SOMOS



Somos un equipo apasionado por la gastronomía y especialistas en la organización de eventos. Nos une el compromiso de ofrecer a cada cliente una experiencia única, creada con dedicación, mimo y elegancia.

Desde la cuidadosa selección de los ingredientes más frescos hasta la puesta en escena del último detalle.

Trabajamos con entrega y pasión para hacer realidad vuestra día especial y superar todas las expectativas.



# NUESTRA PROPUESTA

En Gula Catering, creamos momentos que se saborean y perduran en la memoria. Nuestra propuesta se basa en menús exquisitos y personalizados, diseñados para reflejar un momento único y deleitar vuestros sentidos.

Convertimos cada celebración en una experiencia gastronómica personalizada, donde la pasión por la calidad y el gusto por el detalle se unen para crear recuerdos memorables.



*Creemos en la magia de los pequeños detalles*



# DELICIAS FRÍAS

Una cuidada selección de bocados fríos que celebran la frescura y la creatividad de nuestra cocina. Cada propuesta está diseñada para sorprender con su sabor, equilibrio y presentación.

Vasito de ensaladilla de cangrejo y piña  
Cucharitas de trufas de foie  
Cucharita de berberechos sweet chili  
Cucharita de pulpo a la gallega  
Mini tоста de morcilla y guacamole  
Mini brocheta de mango y atún rojo  
Vasito de salmorejo huevo y jamón  
Vasito de gazpacho de remolacha  
Hummus con crudité de verduras  
Wraps de pollo  
Tartaletas de queso trufado y cherrys  
Vasito de cremoso de ajo blanco  
con brocheta de langostino



Descubre nuestras últimas creaciones y novedades en nuestra web



# Delicias calientes

Sabores intensos que conquistan desde el primer bocado. Nuestra selección de aperitivos calientes combina tradición, creatividad y una presentación impecable, pensada para cautivar todos los sentidos

Cartucho de fritura tradicional

Mini hamburguesa de ternera madurada BBQ y cebolla caramelizada

Mini brocheta de cerdo teriyaki

Cartucho de finger de pollo

Patata arrugada con mojo

Mini croquetas a elegir

Mini brocheta de rape y verduras

Piruleta crujiente de langostino y jamón

Mini paellas a elegir

Chupa chups de albóndiga thai

Cuenco de pollo al curry con manzana

[Descubre nuestras últimas creaciones y novedades en nuestra web](#)



# Delicias crujientes

El sonido del crujir perfecto, la textura dorada y el sabor que perdura. Nuestra selección de delicias crujientes combina tradición y creatividad para ofrecer bocados irresistibles, pensados para disfrutar con todos los sentidos.

Cucharita de queso Camembert frito  
con crema de arándanos

Cartucho de fingers de pollo

Mini croquetas de boletus, jamón o bacalao

Piruleta de langostino y jamón

Buñuelos de bacalao

Gambas en gabardina

Langostino torpedo

Mini empanadillas de atún

Cartucho de boquerones fritos al limón

Cartucho de calamares fritos a la Andaluza

Spring rolls

[Descubre nuestras últimas creaciones y novedades en nuestra web](#)



# Delicias de la tierra

Texturas suaves, aromas intensos y sabores que evocan lo auténtico. En cada plato, la carne se convierte en protagonista de una experiencia gastronómica creada para emocionar y deleitar.

Abanico ibérico a baja temperatura, macerado en especias asiáticas, con wok de verduras y patatas fondant

Solomillo de cerdo relleno de piñones, bacon y pasas

Solomillo de ternera premium "vaca rubia"

Carrilleras de ternera a baja temperatura al vino tinto

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura

Tataki de solomillo de cerdo ibérico

Magret de pato con higos y PX

[Descubre nuestras últimas creaciones y novedades en nuestra web](#)



# Delicias del mar

La elegancia del mar en cada bocado.  
Pescados frescos, preparaciones cuidadas y contrastes de sabor que evocan el equilibrio perfecto entre tradición y vanguardia.

Calamar nacional cincelado con wok de verduras

Tataki de atún rojo con seta shiitake

Lomo de rodaballo con pisto manchego

Rape a la marinera

Bacalao con chutney de mango y papaya

Merluza con crema de piquillos y patatas panadera

Corvina asada con crema de salicornia

[Descubre nuestras últimas creaciones y novedades en nuestra web](#)



# Sorbetes y frescura

Una pausa refrescante que limpia el paladar y renueva los sentidos.

Nuestros sorbetes artesanales combinan frescura, textura y equilibrio, ofreciendo un instante de ligereza en cada celebración.

Sorbete de limón y cava 3€

Sorbete de coco y piña confitada 3€

Sorbete de frambuesa 3€

Sorbete de mandarina y yogur griego 3€

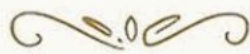
Sorbete de mojito 3€

Sorbete de manzana verde 3€



# EXPERIENCIAS Y SERVICIOS

Porque cada celebración merece un servicio a la altura. En Gula Catering creamos experiencias completas donde las bebidas, los rincones temáticos y los showcookings se convierten en parte esencial de la celebración.



## NUESTRAS BEBIDAS

15 € por persona

Cerveza Alhambra especial con y sin alcohol, vino Rueba y Ribera del Duero, refrescos, Aquarius, Nestea, tinto de verano y agua mineral.

## BARRA LIBRE Y COCTELERÍA

Barra libre: 23 € por invitado durante 3 horas

(Hora extra: 6 €/persona)

Barra de coctelería: suplemento 12 € por persona durante dos horas

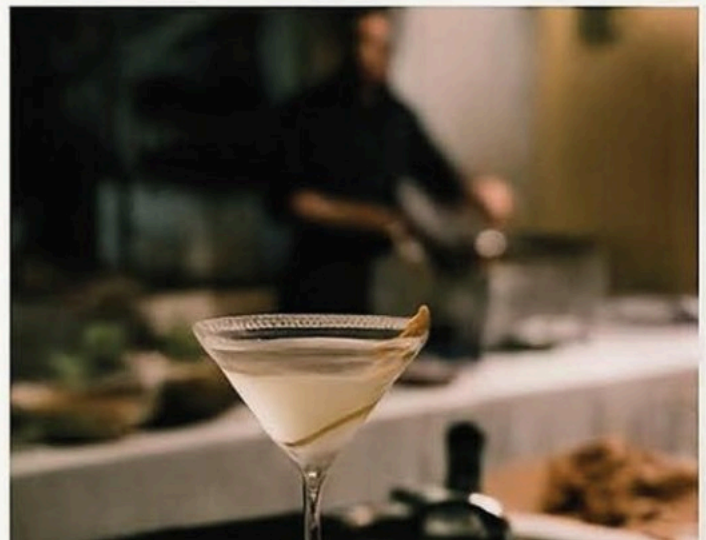
## SHOWCOOKING TIPO CORNER (MINIMO 40 PERSONAS)

Sushiman - 10 € / persona

Mexican Food - 8 € / persona

Barbacoa 8€ / persona

Paellas - 8€/persona



# Servicios Adicionales

## Tradicion y excelencia

Cada detalle cuenta.

En Gula Catering ponemos a tu disposición propuestas únicas que combinan tradición, sabor y elegancia, elevando la experiencia gastronómica de tu evento.

### Cortador de jamón

Ponemos a vuestra disposición los mejores y más profesionales cortadores de jamon.

- Jamón ibérico de cebo Precio por pieza: 380 €
- Jamón ibérico de bellota • Precio por pieza: 575 €

### Mesa de quesos gourmet

Mesa compuesta por una cuidada selección de quesos: Payoya, Mahón, Parmesano, Roquefort, Curado y Brie, acompañados de un surtido de crackers, regañás, grissinis, pãsas, uvas y frutos secos.

Precio por persona: 7 €



# Pequeños Gourmets

Porque cada invitado merece un momento especial. Nuestros menús infantiles y juveniles están pensados para los más jóvenes; sabrosos, equilibrados y con la misma dedicación que ponemos en cada detalle.

## Menú infantil

16 €

Mini saladitos al centro y plato combinado de patatas fritas, pollo empanado y croquetas.

\*Incluye bebidas.

## Menú juvenil

16 €

Nachos con salsa de queso al centro y hamburguesa con queso y patatas fritas.

\*Incluye bebidas.



VINOS PREMIUM-

# Para todos los gustos

*Cada vino cuenta una historia. Nuestra selección de bodegas premium ha sido cuidadosamente elegida para acompañar cada momento con elegancia, carácter y una experiencia sensorial inolvidable.*

## Mulacén

*-12 € por persona*

Marqués de Atrio Crianza

*D.O. Rioja*

Mozares D.O. Rueda

Faustino Rivero Ulecia Frizzante

Cava Visega Brut

## Penibética

*-22 € por persona*

Terra de Aytona - D.O. Ribeiro

Catania Crianza - D.O. Ribera

Faustino Rivero Ulecia

Frizzante

Cava Nevada Brut

## Veleta

*-17 € por persona*

Valderiveiro - D.O. Verdejo

Valderivero Roble - D.O.

Ribera del Duero

*Champagne Henri de Verlaine*

Cava Nevada Brut

## Albaicín

*-30 € por persona*

Protos D.O. Ribera del Duero

Ramón Bilbao Blanco -

D.O. Verdejo

Faustino Rivero Ulecia

Frizzante 5.5

*Champagne G.H. Mmm*

Cordon Rouge



# MENÚ ESENCIA

*Elegancia sencilla para celebraciones memorables*

## Cóctel de bienvenida

- Vasito de gazpacho de remolacha
- Wrap de pollo
- Vasito de ensaladilla de piña y cangrejo
- Cucharita de trufa de foie y almendra crocante
- Cucharita de pulpo a la gallega
- Vasito cremoso de ajo blanco con brocheta de langostino
- Mini hamburguesa de ternera madurada con cebolla caramelizada y salsa BBQ

## Plato principal

Abanico ibérico macerado en diez especias del mundo, cocinado a baja temperatura y acompañado de wok de verduras y patatas fondant.

## Postre

Surtido de mini pastelitos tradicionales Casa La Ysla.

## Bebidas

Cerveza Alhambra Especial (con y sin alcohol), vino blanco Rueda Albricias, vino tinto Ribera del Duero, refrescos, tinto de verano y agua mineral.

**68 € IVA incluido**

# MENÚ GOURMET

*Una experiencia gastronómica sofisticada y equilibrada*

## Cóctel de bienvenida

- Vasito de gazpacho de remolacha
- Cucharita de queso brie frito con arándanos
- Cartucho de finger de pollo
- Cucharita de trufa de foie y almendra crocante
- Cucharita de pulpo a la gallega
- Vasito cremoso de ajo blanco con brocheta de langostino
- Mini hamburguesa de ternera madurada con cebolla caramelizada y salsa BBQ

## Entrante

Bacalao confitado con puré de torta del Casar y tomate asado, con alioli de lima y perejil.

## Plato principal

Abanico ibérico macerado en diez especias del mundo, cocinado a baja temperatura con wok de verduras y patatas fondant.

## Postre

Postre individual Casa La Ysla.

## Bebidas

Cerveza Alhambra Especial (con y sin alcohol), vino blanco Rueda Albricias, vino tinto Rioja Crianza Marqués de Viciña, refrescos, tinto de verano y agua mineral.

**84 € IVA incluido**

# MENÚ EXCLUSIVO

*La máxima expresión de sabor, detalle y distinción*

## Cóctel de bienvenida

- Vasito de gazpacho de remolacha
- Vasito de ensaladilla de piña y cangrejo
- Wrap de pollo
- Cucharita de trufa de foie y almendra crocante
- Cucharita de pulpo a la gallega
- Vasito cremoso de ajo blanco con brocheta de langostino
- Mini hamburguesa de ternera madurada con cebolla caramelizada y salsa BBQ
- Mini croquetas a elegir
- Piruleta crujiente de gambas y jamón
- Tosta de tartar de fuet con vinagreta de alcaparras y mostaza
- Langostino torpedo
- Tartaleta de queso trufado con tomates secos

## Entrante

Calamar cincelado con cebolla al mirin o Corvina asada con crema de salicornia.

## Plato principal

Solomillo ibérico con guarnición de piñones, dátiles y panceta ibérica de Soria o carrilleras de ternera a baja temperatura con torta del Casar y fondo oscuro de vino tinto y chocolate negro.

## Postre

Postre individual Casa La Ysla.

## Bebidas

Vino blanco Rueda Albricias, vino tinto Ribera del Duero, refrescos, tinto de verano y agua mineral.

**124 € IVA incluido**