



DOSSIER DE BODAS

GULA CATERING

DISEÑAMOS EXPERIENCIAS
MEMORABLES

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 pareja 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 visión 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 vuestra historia y deleitar vuestros sentidos.

Convertimos cada boda 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 frios que celebran la frescura y la creatividad de nuestra cocina. Cada propuesta esta 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 chilli

Cucharita de pulpo a la gallega

Mini tоста de morcilla y guaca mole

Mini brocheta de mango y atún rojo

Vasito de salmóreo huevo y jámón

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



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 sBBQ 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



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



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



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



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	2,50 €
Sorbete de coco y piña confitada	2,50 €
Sorbete de frambuesa	2,50 €
Sorbete de mandarina y yogur griego	2,50 €
Sorbete de mojito	2,50 €
Sorbete de manzana verde	2,50 €



EXPERIENCIAS Y SERVICIOS

Porque cada evento 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

13 € por persona

Cerveza Alhambra especial con y sin alcohol, vino Rueda y Rioja Crianza 2021, refrescos, Aquarius, Nestea, tinto de verano y agua mineral.

BARRA LIBRE Y COCTELERÍA

Barra libre: 20 € por invitado durante 3 horas

(Hora extra: 5 €/persona)

Barra de coctelería: suplemento 10 € por persona durante dos horas

SHOWCOOKING TIPO CORNER (MINIMO 40 PERSONAS)

Sushiman — 8 € / persona

Mexican Food — 6 € / persona

Barbacoa — 7 € / persona

Paellas — 7 € / 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 even.

Cortador de jamón

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

- Jamón ibérico de cebo • Precio por pieza: 350 €
- Jamón ibérico de bellota • Precio por pieza: 500 €

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, pasas, uvas y frutos secos.

Precio por persona: 6 €



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

14 €

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

*Incluye bebidas.

Menú juvenil

14 €

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

*Incluye bebidas.



VINOS PREMIUM –

Para paladares exigentes

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

-10 € por persona

Marqués de Atrio Crianza
D.O. Rioja
Mozares – D.O. Rueda
Faustino Rivero Ulecia Frizzante
Cava Visega Brut

Penibética

-19 € por persona

Terra de Aytona – D.O. Ribeiro
Catania Crianza – D.O. Ribera
Faustino Rivero Ulecia
Frizzante
Cava Nevada Brut

Veleta

-15 € por persona

Valderiveiro – D.O. Verdejo
Valderivero Roble – D.O.
Ribera del Duero
Champagne Henri de Verlainne
Cava Nevada Brut

Albaicín

-23 € 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

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

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 Rioja Crianza Marqués de Vicuña
- Refrescos, tinto de verano y agua mineral.

Precio por persona: 59 € (IVA incluido)



MENÚ GOURMET

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

Sorbete

- A elección del cliente.

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.

Precio por persona: 73 € (IVA incluido)



MENÚ EXCLUSIVO

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

Sorbete

- A elección del cliente.

Entrantes a elegir

- Calamar cincelado con cebolla al mirin
- Corvina asada con crema de salicornia

Plato principal

- Solomillo ibérico con guarnición de piñones, dátiles y panceta ibérica de Soria.
- 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

- Cerveza Alhambra Especial (con y sin alcohol)
- Vino blanco Rueda Albricias
- Vino tinto Rioja Crianza Marqués de Vicuña
- Refrescos, tinto de verano y agua mineral.

Precio por persona: 108 € (IVA incluido)

