



DOSSIER DE CELEBRACIONES GULA CATERING

DISEÑAMOS CELEBRACIONES
INOLVIDABLES

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€

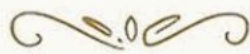
Sorbete de mojito 3€

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 Rueda 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

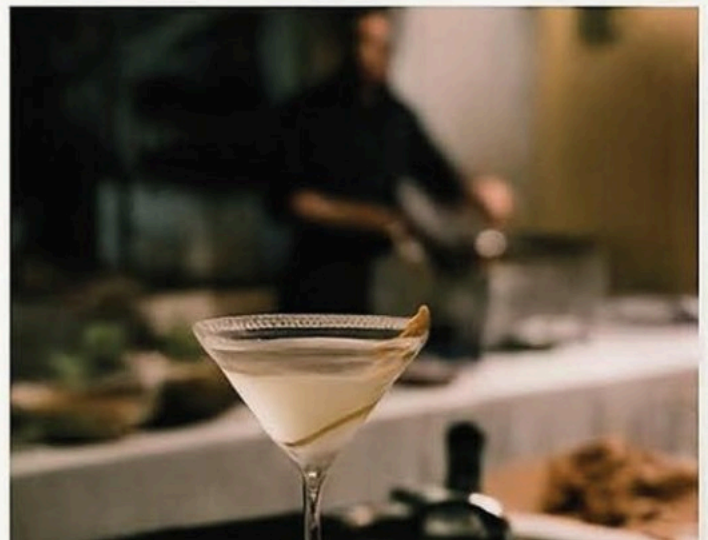
SHOWCOOKING TIPO CORNER (MINIMO 40 PERSONAS)

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

Cóctel de bienvenida

• Vasito de gazpacho de remolacha

Wrap de pollo

• Vasito de ensalada de piñón 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 hamburguesas 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.

Precio por persona: 68 € (IVA incluido)



GULA

MENÚ GOURMET

Menús diseñados para cualquier tipo de celebración.

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: 84 € (IVA incluido)

GUILA
CATERING

MENÚ EXCLUSIVO

Menús diseñados para cualquier tipo de celebración.

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 gambás 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 Ribera del Duero

• Refrescos, tinto de verano y agua mineral.

Precio por persona: 124€ (IVA incluido)

GULA
CATERING