

Catálogo bodas
2026

calenóm

CATERING OPERATIONS MANAGERS



Queremos que sea el día más bonito de vuestra vida y convertirlo en un recuerdo imborrable.

Trabajamos a medida. **Confeccionamos tu idea, haciendo de ella una experiencia única**, exquisita, personal. Es la clave de nuestro éxito. Los pequeños detalles marcan la diferencia, te ayudaremos a dar ese toque especial para que tu celebración sea inolvidable.



CÓCTEL DE BIENVENIDA

Hemos preparado una cuidada selección de aperitivos fríos y calientes, entre los que podréis elegir para diseñar vuestro cóctel de bienvenida. Los acompañaremos con una barra de bebidas donde ofreceremos cerveza, refrescos, agua, vino blanco y vino tinto.

PINCHOS DE CÓCTEL

Se sirve 1 unidad por cada invitado

- Surtido de ibéricos con picos artesanos
- Salmón marinado con yuzu y estragón con puré de remolacha
- Pez mantequilla con parmentier y alga wakame
- Chupito de salmorejo con su picada
- Vasito de crema de melón y virutas de ibérico
- Langostinos crujientes con guacamole de Oaxaca
- Croquetitas caseras de jamón ibérico
- Croquetitas caseras de txipirones en su tinta
- Cucharita de pulpo a la gallega y aceite de pimentón
- Tosta de foie micuit con pan de especias
- Gyoza de Buey a la Parrilla con caramelo teriyaki
- Tartar de atún rojo y wakame sobre cítricos
- Rozichka de puerro, feta y confitura de tomate





PINCHOS DE CÓCTEL

- Taquito de bienmesabe con alioli verde
- Hamburguesita de buey con cebolla caramelizada
- Gildas donostiarras
- Brocheta de pollo satay
- Tempura de langostinos con teriyaki
- Conos de queso trufado con arándano liofilizado
- Brioche pork & roll con salsa curry rojo e hilo de chile
- Mini blini de sardina ahumada con muselina de chili y esferas de salmón
- Mini canelón de vieira y bogavante
- Brandada de bacalao con tierra de oliva
- Migas del pastor con huevo Poché
- Sushi Moriawase con pipeta de soja
- Calamares a la andaluza con alioli de Ponzu
- Conos de crema de sobrasada con hilo de miel



PUESTO SHOWCOOKING

Los puestos de showcooking son estaciones de comida tematizadas y decoradas en las que un chef cocina al momento a la vista del cliente

- **Parrillada de mariscos:** gambas, navajas y langostinos
- **Arroces:** Arroz del señoret y arroz de verduras
- **Taquería Mexicana:** tacos del pastor y carnitas
- **Freiduría andaluza:** Calamares, bienmesabe y rejos
- **Sushi en vivo:** sushi y nigiris
- **Newyorker:** mini burgers de vaca y hotdogs
- **Parrillada de carnes:** Pinchos de cordero, secreto ibérico marinado y tiras de lomo de vaca
- **Tortillas Españolas:** tortillas de patata, trufada o de queso de cabra y cebolla caramelizada
- **Jamón Ibérico con Maestro Cortador**

También Podemos diseñar tu showcooking a medida



CORNERS TEMÁTICOS

Los Corners son mesas de comida o bebida decoradas con una cuidada y vistosa presentación de los productos durante el cóctel de bienvenida

- **Córner de quesos europeos**
- **Córner de cervezas en cubetas de hielo**
- **Vinoteca: degustación de 6 variedades de vino**
- **Bakery: empanadas surtidas, quiches y preñaos**
- **Estación de cremas: Chupitos de salmorejo, vichyssoise, crema de bogavante, gazpacho de remolacha, crema de melón**
- **Vermutería: vermut con patatas fritas de churrería y una selección de conservas y encurtidos**
- **Candy bar**

Podemos hacer un córner con tus ideas



BODEGA

Selección de bebidas incluidas en todos los menús

- **Cerveza**
- **Coca cola Zero, Fanta naranja, Fanta limón**
- **Tónica Schweppes**
- **Zumos variados**
- **Agua mineral con y sin gas**
- **Vino tinto Montelciego Crianza DOC Rioja**
- **Vino blanco Gilda verdejo DO Rueda**
- **Whisky J&B y Ballantines**
- **Ron Brugal y Barceló**
- **Ginebra Puerto Indias rosa y Larios 12**
- **Vodka Absolute**

Podemos cotizar cualquier bebida especial que quieras

ENTRANTES

- Salmorejo cordobés con crujiente de jamón ibérico y esferas de AOVE
- Crema de hongos con katsuobushi y polvo de queso ahumado
- Verduras en tempura con mahonesa de cítricos y aliño japonés
- Bisquet de bogavante con picadillo de txangurro
- Carpaccio de tomate raff, burrata y albahaca fresca
- Ensalada de perdiz escabechada, brotes tiernos y vinagreta de frutos rojos
- Ensalada de langostinos de lonja con vinagreta de mango, brotes tiernos y pensamientos
- Timbal de rúcula, gamba blanca y lascas de Parmesano
- Canelón de pintada con foie y trufa
- Ensalada de bogavante cocido, brotes y vinagreta de mantequilla especiada +9€

PRINCIPALES

- **Timbal de meloso de ternera a baja temperatura, puré de patata trufada y chip de yuca**
- **Suprema de merluza a baja temperatura con puré de calabaza y remolacha**
- **Secreto de bellota marinado en teriyaki, cítricos y compota de manzana al estragón**
- **Lomo de dorada con patatas al vapor y verduritas en escabeche templado**
- **Entrecote de lomo bajo de vaca con trinxat de butifarra, papada iberica y crema de piquillo**
- **Solomillo de vaca al carbón con patatas risoladas en mantequilla de especias +9€**





POSTRES

Coulant de chocolate con crema inglesa

Torrija de brioche con azúcar quemada

**Tarta Sablé de Limón y Merengue con
estofado de fresas**

Cheesecake con confitura de frutos rojos

Traiteur de Paris

Tatin de manzana caramelizada

MENÚ 1 TIPO CÓCTEL

CÓCTEL (3 horas)

A elegir 16 pinchos de cóctel

A elegir 2 Corners

PRINCIPAL

A elegir 2 showcooking

POSTRE

Buffet de postres y café

3 horas barra libre

Midnight de bikinis con queso fundido y mini hotdogs

Mesas altas de apoyo tipo cóctel con centro floral

Minutas

6 Horas de servicio desde el comienzo del cóctel hasta el final de la barra libre

xxx€



cateronom
CATERING OPERATIONS MANAGERS



MENÚ 2 CLÁSICO 8 PINCHOS

CÓCTEL (1 hora)

A elegir 8 pinchos de cóctel

ENTRANTES

A elegir 1

PRINCIPAL

A elegir 1

POSTRE

A elegir 1

Café, infusiones y chupito de licor

3 horas barra libre

Midnight de bikinis con queso fundido y mini hotdogs

Mesas redondas o rectangulares con centro floral

**Vajilla, cristalería, cubertería, mesas y sillas a elegir entre más de
1.000 combinaciones distintas**

Minutas

**6 Horas de servicio desde el comienzo del cóctel hasta el final de la
barra libre**

xxx€

MENÚ 3 CLÁSICO 10 PINCHOS Y CORNER

COCTEL (1,5 horas)

10 pinchos de cóctel a elegir

1 córner a elegir

ENTRANTES

A elegir 1

PLATO PRINCIPAL

A elegir 1

POSTRE

A elegir 1

Café, infusiones y chupito de licor

3 horas barra libre

Midnight de bikinis con queso fundido y mini hotdogs

Mesas redondas o rectangulares con centro floral

Vajilla, cristalería, cubertería, mesas y sillas a elegir entre más de

1.000 combinaciones distintas

Minutas

7 horas de servicio desde el comienzo del cóctel hasta el final de la barra libre

xxx€





MENÚ 4 CÓCTEL LARGO MÁS PLATO PRINCIPAL

CÓCTEL (2 horas)

10 pinchos de cocktail a elegir

2 Corners a elegir

2 Showcooking a elegir

PRINCIPAL

A elegir 1

POSTRES

A elegir 1

3 horas barra libre

Midnight de bikinis con queso fundido y mini hotdogs

Café, infusiones y chupito de licor

Mesas redondas o rectangulares con centro floral

**Vajilla, cristalería, cubertería, mesas y sillas a
elegir entre más de 1.000 combinaciones distintas**

Minutas

**7 horas de servicio desde el comienzo del
cóctel hasta el final de la barra libre**

xxx€



MENÚ INFANTIL

ENTRANTE

Croquetas de jamón ibérico y mini pizzeta

o

Macarrones con boloñesa casera al gratén

PLATO PRINCIPAL

Pechuga Villaroy con puré de patata

o

Cheeseburger con bacon y patatas chips

POSTRE

Coulant de chocolate

60€/persona

SERVICIOS EXTRAS

- Sorbete 3€/pax

Sorbete clásico de limón, sorbete de mojito, sorbete de gin-tonic, sorbete suave de mandarina.

- Horas extras de barra libre (a cobrar por todos los invitados adultos):

1 hora extra 12€/pax

2 horas extras 20€/pax

3 horas extras 27€/pax

OFERTA 2X1 : AMPLIA 2 HORAS DE BARRA LIBRE POR 12€/PAX

- Modificaciones de menús:

Añadir entrante al menú 8€/pax

Añadir plato principal al menú 10€/pax

Añadir pincho extra cóctel 3€/pax

Añadir córner temático 10€/pax (mínimo 50 pax)

Añadir showcooking 17€/pax (mínimo 50 pax)

- Bodega Gourmet:

Tinto CVNE Crianza DOC Rioja + Blanco Protos verdejo DO Rueda 8€/pax

Tinto Muga Crianza DOC Rioja + Blanco José Pariente DO Rueda 16€/pax

SERVICIOS EXTRA

- **Papelería completa personalizada: Minutas, meseros y seating plan 3€/pax**

- **Brindis:**

Con cava Visiega DO cava 5€

Con Champagne Moët Chandon 12€

- **Servicio cortador de jamón experto 175€/pieza cortada**
- **Jamón Ibérico: Cotización según pieza**

- **Ceremonia civil**

Montaje de 50 sillas vintage decapadas con cojín, mesa de ceremonia, decoración floral, pasillo con alfombras y recepción de invitados con limonada natural 1.500€

(La ceremonia civil tendrá una duración máxima de 1 hora desde la recepción de invitados hasta el comienzo del cóctel y no incluye alquiler del espacio)

- **Menús alergias e intolerancias:**

Tenemos menús adaptados para cualquier tipo de alergia e intolerancia sin coste extra



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

El menú incluye:

- Comida, bebida, material y servicios referenciados explícitamente en cada menú
- Personal de sala y cocina uniformado
- Prueba de menú para 6 personas (a partir de 100 invitados adultos). Prueba de menú para 2 pax (a partir de 50 invitados adultos). Las pruebas de menú no incluidas tendrán un coste de 125€/pax
- Córner de cervezas en cubetas de hielo (regalo a partir de 100 invitados adultos)
- Córner de jamón ibérico con cortador experto (regalo a partir de 150 invitados adultos)
- 1 hora extra de barra libre + córner de cervezas en cubetas de hielo (regalo para bodas cualquier día de la semana menos los sábados)

El menú NO incluye:

- 10% de IVA
- Alquiler del espacio del evento
- Cualquier producto, servicio o material no referenciado explícitamente en cada menú
- Menús de staff 50€/pax (incluye el mismo menú sentado que la boda)
- Los precios del catálogo son válidos para un mínimo de 50 invitados adultos. Para grupos menores se presupuestará a medida

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Para la reserva del servicio hay que abonar 1.500,00€ + 10% IVA vía transferencia al número de cuenta:
ES11 2100 5768 07 1300327406
- La reserva se descontará de la factura final del servicio de catering
- Indicar en el concepto de la transferencia los nombres de la pareja, lugar y fecha de la boda
- El servicio no se considera reservado sin la transferencia efectuada
- El resto de la factura debe quedar abonado íntegramente 7 días laborables antes de la fecha del servicio
- El servicio de catering se ceñirá a los horarios facilitados por los clientes. Los retrasos de horarios ajenos al servicio de catering en ningún caso se compensarán aumentando el tiempo de servicio estipulado.



CONTACTO:

Olga
652 048 700

Luis Miguel
639 624 075

hola@catenom.com

catenom
CATERING OPERATIONS MANAGERS