

Dossier bodas 2026





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.





**Os daremos la bienvenida en nuestra bodega, construida en el siglo XVIII por los Condes de Floridablanca.**

**Aquí recibiremos a vuestros invitados, con una copa de “La cruz de Loranque”, así disfrutaran de nuestra pequeña gran joya. En la finca todo está pensado para que la celebración de vuestra boda sea un éxito.**

**Loranque es sin duda un espacio exclusivo para la organización de vuestro gran día.**





## 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 negro**
- **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 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 coctel 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 bollitos preñaos**
- **Estación de cremas: Chupitos de salmorejo, vichyssoise y crema de bogavante**
- **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 Loranque Tempranillo/ Syrah**
- **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 germinados
- 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
- Lasagna de boletus y presa ibérica al gratén
- 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**

**Recena 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**







## **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**

**Recena 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**



# **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**

**Recena 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**

**calenóm**  
CATERING OPERATIONS MANAGERS







## **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**

**Recena 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**





## **MENÚ INFANTIL**

### **ENTRANTE**

**Croquetas de jamón ibérico con salsa de tomate**

**O**

**Macarrones con boloñesa casera al gratén**

### **PLATO PRINCIPAL**

**Pechuga Villaroy con puré de patata**

**O**

**Cheeseburger con bacon y patatas chips**

### **POSTRE**

**Tarta de chocolate**



## SERVICIOS EXTRAS

- **Sorbete**

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):**

### OFERTA 2X1 : AMPLIA 2 HORAS DE BARRA LIBRE

- **Modificaciones de menús:**

Añadir entrante al menú

Añadir plato principal al menú

Añadir pincho extra cóctel

Añadir córner temático

Añadir showcooking





## SERVICIOS EXTRAS

- **Papelería completa personalizada: Minutas, meseros y seating plan**

- **Brindis:**

Con cava Visiega DO cava

Con Champagne Moët Chandon

- **Servicio cortador de jamón experto**
- **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**

(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](mailto:hola@catenom.com)

**catenóm**  
CATERING OPERATIONS MANAGERS