



bonquu
Catering

Dossier
Bodas
2024-25



Nuestra misión es el deleite, el disfrute, la sorpresa y, por supuesto, la satisfacción plena de sus invitados....

Menú Bodas

En este dossier presentamos nuestra oferta para bodas.

Ya sea una **boda cocktail o combinando cocktail + sentado** en distintas modalidades, en Bonguu catering nos ponemos a su disposición para escuchar sus deseos y hacerlos realidad.

Sentimos cada boda como si fuera la nuestra pero, que quede claro, es la suya, y haremos todo lo que esté en nuestra mano para **hacer realidad sus sueños**. Por favor, no se prive de comunicarnos cualquier deseo que quiera ver cumplido en su boda y **adaptaremos nuestra propuesta para hacerla única**.

A modo de guía, hemos confeccionado unos **paquetes de boda**, mostrando combinaciones de servicios para hacer un paquete completo, pero podemos realizar las **combinaciones de servicios, menús o platos que deseen**.

Nuestros menús se componen de **platos de alta cocina con elaboradas preparaciones y materia prima de calidad**. Platos de gastronomías de todo el mundo (España, Francia, Italia, EEUU, México, Perú, Japón, China, Singapur, Tailandia, India, etc) , fruto de la inspiración de nuestro chef ejecutivo y su equipo en sus viajes e investigación por distintos países y culturas gastronómicas.

Los **platos de los menús podrán ser modificados según preferencias y gustos del cliente**, temática del evento, productos de temporada, nuevas creaciones, etc. No dude en consultarnos por todo este tipo de modificaciones y personalizaciones.

Para la Bodega hemos seleccionado 2 vinos que consideramos que guardan una excelente relación calidad-precio, pero estos podrán ser modificados según preferencias del cliente (ver en apartado: Bodega)

Podrán adaptarse **menús para intolerancias** o restricciones alimentarias, siendo un máximo del 5% del total de invitados. En caso de superarse, se presupuestará aparte.





Boda Cocktail

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Focaccia artesanal de romero con queso idiazabal ahumado.

Croqueta de cecina de vaca con queso scamorza affumicata y tartufatta.

Salmorejo Cordobés con anguila ahumada y ajo negro (según temporada)

Cucharita de Causa peruana (patata, ají amarillo y lima) con anticucho de pulpo.

Crep de salmón ahumado con salsa de eneldo y cítricos, huevo hilado y encurtidos.

Dim sum (har gow) de gambas al ajillo con mayo sriracha, ajo crunch e ito togarashi.

Taco crujiente de cordero lechal de Riaza marinado y asado a baja temperatura 24h, con crema agria, pico de gallo con piparra y salsa taquera de chiles ahumados.

Mini katsusando de wagyu (con caviar Baerii imperial+ 8€)

Croissant-lingote de carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto con puré de batata asada.

Sandwich mantou de solomillo Rossini (pan chino artesanal al vapor y frito relleno con solomillo de vaca, foie-gras a la plancha y salsa madeira con trufa.)

Mini coulant con salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión

Dim sum gambas ajillo



Brioche, anchoa 00, mantequilla ahumada

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Focaccia artesanal de romero con queso idiazabal ahumado.

Croqueta de cecina de vaca con queso scamorza affumicata y tartufatta.

Salmorejo Cordobés con anguila ahumada y ajo negro (según temporada)

Brioche con Anchoa 00 de Santoña y mantequilla ahumada.

Cucharita de Causa peruana (patata, ají amarillo y lima) con anticucho de pulpo.

Crep de salmón ahumado con salsa de eneldo y cítricos, huevo hilado y encurtidos.

Dim sum (har gow) de gambas al ajillo con mayo sriracha, ajo crunch e ito togarashi.

Mini katsusando de wagyu (con caviar Baerii imperial+ 8€)

Nigiri crujiente de tartar de atún rojo Balfegó, alga wakame y spicy mayo.

Taco crujiente de cordero lechal de Riaza marinado y asado a baja temperatura 24h, con crema agria, pico de gallo con piparra y salsa taquera de chiles ahumados.

Croissant-lingote de carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto con puré de batata asada.

Sandwich mantou de solomillo Rossini (pan chino artesanal al vapor y frito relleno con solomillo de vaca, foie-gras a la plancha y salsa madeira con trufa.)

-

Mini coulant con salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Focaccia artesanal de romero con queso idiazabal ahumado.

Croqueta de papada char siu y kimchi.

Salmorejo Cordobés con anguila ahumada y ajo negro (según temporada)

Brioche con Anchoa 00 de Santoña y mantequilla ahumada.

Cucharita de Causa peruana (patata, ají amarillo y lima) con anticucho de pulpo.

Crep de salmón ahumado con salsa de eneldo y cítricos, huevo hilado y encurtidos.

Dim sum (har gow) de gambas al ajillo con mayo sriracha, ajo crunch e ito togarashi.

Mini katsusando de wagyu (con caviar Baerii imperial+ 8€)

Nigiri crujiente de tartar de atún rojo Balfegó, alga wakame y spicy mayo.

New Orleans Lobster roll (mini brioche con bogavante, apio y salsa de mantequilla, ajo, perrins y bourbon)

Taco crujiente de cordero lechal de Riaza marinado y asado a baja temperatura 24h, con crema agria, pico de gallo con piparra y salsa taquera de chiles ahumados.

Croissant-lingote de carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto con puré de batata asada.

Sandwich mantou de solomillo Rossini (pan chino artesanal al vapor y frito relleno con solomillo de vaca, foie-gras a la plancha y salsa madeira con trufa.)

-

Mini coulant con salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión



Croissant carrilleras

bonqu
Catering

Cocktail “Bodas
de Diamante”

110€ IVA incl.

Jamón de Jabugo con grissinis de sésamo.

Focaccia artesanal de romero con queso Idiazabal ahumado.

Croquetas de papada char siu y kimchi.

Salmorejo Cordobés con anguila ahumada y ajo negro (según temporada)

Brioche con Anchoa 00 de Santoña y mantequilla ahumada.

Cucharita de Causa peruana (patata, ají amarillo y lima) con anticucho de pulpo.

Crep de salmón ahumado con salsa de eneldo y cítricos, huevo hilado y encurtidos..

Mini katsusando de wagyu (con caviar Baerii imperial+ 8€)

Nigiri crujiente de tartar de atún rojo Balfegó, alga wakame y spicy mayo.

Dim sum (har gow) de gambas al ajillo con mayo sriracha, ajo crunch e ito togarashi.

Popieta de lenguado a la mantequilla negra.

New Orleans Lobster roll (mini brioche con bogavante, apio y salsa de mantequilla, ajo, perrins y bourbon)

Wonton crujiente de pichón de caserío con puré Robuchón trufado y su demiglace.

Croissant-lingote de carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto con puré de batata asada.

Sandwich mantou de solomillo Rossini (pan chino artesanal al vapor y frito relleno con solomillo de vaca, foie-gras a la plancha y salsa madeira con trufa.

Prepostre de queso Blue Stilton con copa de vino Sauternes de Burdeos.

Mini coulant con salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión

Servicio de camareros y bodega incluido. Mobiliario no incluido

Duración apróx.: 150min.

Paquete Bodas de plata

• Cocktail “Bodas de plata”:

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Focaccia de romero con queso idiazabal ahumado.

Croqueta de cecina de vaca con scamorza affumicata y tartufatta.

Salmorejo Cordobés con anguila ahumada y ajo negro (según temporada)

Causa peruana (patata, ají amarillo y lima) con anticucho de pulpo.

Crep de salmón ahumado con salsa de eneldo y cítricos, huevo hilado y encurtidos.

Dim sum (har gow) de gambas al ajillo con mayo sriracha, ajo crunch e ito togarashi.

Taco crujiente de cordero lechal de Riaza marinado y asado a baja temperatura, con crema agria, pico de gallo con piparra y salsa taquera de chiles ahumados.

Mini katsusando de wagyu (con caviar + 6€)

Croissant-lingote de carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto con puré de batata asada.

Sandwich mantou de solomillo Rossini (pan chino artesanal al vapor y frito relleno con solomillo de vaca, foie-gras a la plancha y salsa madeira con trufa.)

Mini coulant con salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión

- Barra libre 4h. primeras marcas con recena (miniburgers, hotdogs, Mini sándwich mixto)

132€* IVA incl.

*Incluye mesas cocktail+ funda negra o blanca + centro básico 1x10pax.

Incluye servicio de cocina, Maitre y camareros.

No incluye decoración floral ni mobiliario adicional (taburetes, chillout, etc)

No incluye montaje cocina, transporte y desplazamientos.

Paquete Bodas de rubí

• Cocktail “Bodas de rubí”:

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Focaccia de romero con queso idiazabal ahumado.

Croqueta de cecina de vaca con scamorza affumicata y tartufatta.

Salmorejo Cordobés con anguila ahumada y ajo negro (según temporada)

Brioche con Ancho santaña 00 y mantequilla ahumada.

Causa peruana (patata, ají amarillo y lima) con anticucho de pulpo.

Crep de salmón ahumado con salsa de eneldo y cítricos, huevo hilado y encurtidos.

Dim sum (har gow) de gambas al ajillo con mayo sriracha, ajo crunch e ito togarashi.

Mini katsusando de wagyu (con caviar + 6€)

Nigiri crujiente de tartar de atún rojo Blafegó, alga wakame y spicy mayo.

Taco crujiente de cordero lechal de Riaza marinado y asado a baja temperatura, con crema agria, pico de gallo con piparra y salsa taquera de chiles ahumados.

Croissant-lingote de carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto con puré de batata asada.

Sandwich mantou de solomillo Rossini (pan chino artesanal al vapor y frito relleno con solomillo de vaca, foie-gras a la plancha y salsa madeira con trufa.)

Mini coulant con salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión

- Barra libre 4h. primeras marcas con recena (miniburgers, hotdogs, Mini sándwich mixto)

141€* IVA incl.

*Incluye mesas cocktail+ funda negra o blanca + centro básico

Incluye servicio de cocina, Maitre y camareros.

No incluye decoración floral ni mobiliario adicional (taburetes, chillout, etc)

No incluye montaje cocina, transporte y desplazamientos.

Paquete Bodas de oro

• Cocktail "Bodas de oro" :

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Focaccia artesanal de romero con queso idiazabal ahumado.

Croqueta de papada char siu y kimchi.

Salmorejo Cordobés con anguila ahumada y ajo negro (según temporada)

Brioche con Anchoa 00 de Santoña y mantequilla ahumada.

Causa peruana (patata, ají amarillo y lima) con anticucho de pulpo.

Crep de salmón ahumado con salsa de eneldo y cítricos, huevo hilado y encurtidos.

Dim sum (har gow) de gambas al ajillo con mayo sriracha, ajo crunch e ito togarashi.

Mini katsusando de wagyu (con caviar Baerii imperial+ 8€)

Nigiri crujiente de tartar de atún rojo Balfegó, alga wakame y spicy mayo.

New Orleans Lobster roll (mini brioche con bogavante, apio y salsa de mantequilla, ajo, perrins y bourbon)

Taco crujiente de cordero lechal de Riaza marinado y asado a baja temperatura 24h , con crema agria, pico de gallo con piparra y salsa taquera de chiles ahumados.

Croissant-lingote de carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto con puré de batata asada.

Sandwich mantou de solomillo Rossini (pan chino artesanal al vapor y frito relleno con solomillo de vaca, foie-gras a la plancha y salsa madeira con trufa.)

-

Mini coulant con salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión

- Barra libre 4h. primeras marcas con recena (miniburgers, hotdogs, Mini sándwich mixto)

150€* IVA incl.

- Incluye mesas cocktail+ funda negra o blanca + centro básico
 - Incluye servicio de cocina, Maitre y camareros.

No incluye decoración floral ni mobiliario adicional (taburetes, chillout, etc)

No incluye montaje cocina, transporte y desplazamientos.

Paquete Bodas de diamante

• Cocktail "Bodas de diamante":

Jamón de Jabugo con grissinis de sésamo.

Focaccia artesanal de romero con queso Idiazabal ahumado.

Croquetas de papada char siu y kimchi.

Salmorejo Cordobés con anguila ahumada y ajo negro (según temporada)

Brioche con Anchoa 00 de Santoña y mantequilla ahumada.

Causa peruana (patata, ají amarillo y lima) con anticucho de pulpo.

Crep de salmón ahumado con salsa de eneldo y cítricos, huevo hilado y encurtidos..

Mini katsusando de wagyu (con caviar Baerii imperial+ 8€)

Nigiri crujiente de tartar de atún rojo Balfegó, alga wakame y spicy mayo.

Dim sum (har gow) de gambas al ajillo con mayo sriracha, ajo crunch e ito togarashi.

Popieta de lenguado a la mantequilla negra.

New Orleans Lobster roll (mini brioche con bogavante, apio y salsa de mantequilla, ajo, perrins y bourbon)

Wonton crujiente de pichón de caserío con puré Robuchón trufado y su demiglace.

Croissant-lingote de carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto con puré de batata asada.

Sandwich mantou de solomillo Rossini (pan chino artesanal al vapor y frito relleno con solomillo de vaca, foie-gras a la plancha y salsa madeira con trufa.

Prepostre de queso Blue Stilton con copa de vino Sauternes de Burdeos.

Mini coulant con salsa de caramelo salado al bourbon y topping de cacahuete y chocomenta.

Cheesecake de mascarpone y fruta de la pasión

- Barra libre 4h. primeras marcas con recena (miniburgers, hotdogs, Mini sándwich mixto)

167€* IVA incl.

- Incluye mesas cocktail+ funda negra o blanca + centro básico
 - Incluye servicio de cocina, Maitre y camareros.

No incluye decoración floral ni mobiliario adicional (taburetes, chillout, etc)

No incluye montaje cocina, transporte y desplazamientos.

Vino Tinto "la Planta" Bodegas Arzuaga. Ribera del Duero.

Vino tinto "Depaula2022" 100% Monastrell. DO Manchuela. 93 Parker

Vino Blanco Chardonnay "Morillon blanc" by Jeff Carrel Francia. 90 Parker

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos.

Agua con gas y sin gas

*Los vinos pueden variar según mercado y temporada.

Si se desea elevar la categoría de los vinos no dude en consultarnos.

Ejemplos:

- Ultreia St. Jacques (Raul Pérez) Bierzo +1,5€ + IVA pax
 - Arzuaga Crianza Ribera del Duero +4€ + IVA pax
 - Anima negra AN/2 Mallorca +4€ + IVA pax
 - Viña Ardanza Rioja Reserva +7€ + IVA pax
- Bourgogne Cuvée Latour 2021. Pinot Noir Francia +8€ + IVA pax
 - Mauro V.T. Castilla y león +10€ + IVA pax

- **Opción Bonguu wine bar**..... desde 10€ pax
Barra con selección de vinos españoles, franceses e italianos
3 referencias tinto y 3 blanco

Fingers de mozzarella con BBQ

Minipizzas

Tortillas de patatas.

Croquetas cocktail de jamón.

Mini rollitos de jamón y queso.

Mini hot dog

Miniburger

Mini coulant de chocolate con toffee y topping de cacahuete y chocomenta

Refrescos y agua.

*Se servirá en mesa a modo de buffet antes de comenzar el cocktail de adultos.



Extras:

Para complementar menús añadiendo o sustituyendo platos de los menús. Consultar opciones para adaptar el presupuesto.

- Cortador jamón **consultar**
- Cortador Mortadela de Bologna **+7€ / pax**
- Bodegón quesos del mundo **consultar**
- Bodegón embutidos del mundo **consultar**
- Corner pulpo a la gallega **+7€ / pax**
- Corner temari sushi **+9€ / pax**
- Corner cornetos salados **+8€ / pax**
- Corner Txuleta brasa **desde 14€ / pax**
- Corner Ostras y champagne **desde 18€ / pax**
- Corner Dim sum **desde 7€ / pax**
- Corner Gumbo **+6€ / pax**

- Cocktail de bienvenida kir royal **+6€ / pax**
- Prepostre queso Blue Stilton + vino Sauternes **+6€ / pax**

- Barra de mojitos (durante el cocktail) **+5€ / pax**
- Barra libre primeras marcas 2h **25€ pax**
- Hora extra barra libre **12€ la 3º hora - 9 € la 4º hora.**

- Recena (miniburgers de vaca (70gr) y queso ahumado, minihotdogs, mini sándwiches mixto) **+ 8€ / pax**



La propuesta de menús cocktail Incluye:

- Servicio de cocina.
- Servicio de Maitre y camareros (1 cada 15 pax.)
- Bodega
- Montaje y desmontaje.
- Vajilla, cubertería y cristalería.

- Prueba de menú 2 personas. Se pagará por adelantado en función del menú y se descontará de la factura final. Pruebas para más personas se presupuestará aparte.

No incluye:

- Materiales y montaje cocina (en caso de ser necesario)
- Transporte material y desplazamientos del personal.
- Mobiliario

- Mesa alta cocktail + funda 20€ (incluido en paquetes boda cocktail)
- Decoración floral Consultar





Boda

Cocktail bienvenida

+

Sentado

Opción cóctel de bienvenida 1

(únicamente contratando un menú sentado)

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Focaccia artesanal de romero con queso Idiazabal ahumado.

Croqueta de cecina de vaca con scamorza affumicata y tartufatta.

Crep de salmón ahumado con salsa de eneldo y cítricos, huevo hilado y encurtidos.

18€ IVA incl
Duración 30 min



Croqueta cecina

bonquu
Catering

Opción cóctel de bienvenida 2

(únicamente contratando un menú sentado)

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Focaccia artesanal de romero con queso Idiazabal ahumado.

Croqueta de cecina de vaca con scamorza affumicata y tartufatta.

Cucharita de Causa peruana (patata, ají amarillo y lima) con anticucho de pulpo.

Crep de salmón ahumado con salsa de eneldo y cítricos, huevo hilado y encurtidos.

Dim sum (har gow) de gambas al ajillo con mayo sriracha, ajo crunch e ito togarashi.

22€ IVA incl.
Duración 45 min



Crep salmón

Opción cóctel de bienvenida 3

(únicamente contratando un menú sentado)

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Focaccia artesanal de romero con queso Idiazabal ahumado.

Croqueta de cecina de vaca con scamorza affumicata y tartufatta.

Cucharita de Causa peruana (patata, ají amarillo y lima) con anticucho de pulpo.

Brioche con anchoa 00 premium y mantequilla ahumada.

Crep de salmón ahumado con salsa de eneldo y cítricos, huevo hilado y encurtidos.

Mini katsusando de wagyu (con caviar Baerii imperial+ 8€)

Nigiri crujiente de tartar de atún rojo Balfegó, alga wakame y spicy mayo.

Dim sum (har gow) de gambas al ajillo con mayo sriracha, ajo crunch e ito togarashi.

35€ IVA incl.
Duración 60 min



Causa pulpo

bongu
Catering

Entrantes (elegir 1)

- Ensalada de trigueros, tomate rosa, carpaccio de portobello escabechado y vinagreta de soja, miel y mostaza.
- Ensalada de gulas salteadas con chile pasilla.
- Risotto de setas
- Gazpacho de remolacha con gambón a la plancha.
- Ajoblanco thai con tataki de salmón
- Sopa Tom kha gai (sopa tailandesa de pollo con leche de coco)
- Sopa de cebolla francesa con gruyere
- Ensalada de burrata con pesto y tomate seco
- Ensalada de aguacate ventresca de atún y pico de gallo

+6€/ pax:

- Ramen Europeo con fideo de batata, wonton de manitas a la madrileña, yema curada, edamame, guanciale y caldo tonkotsu de sopa de cebolla francesa.
- Canelón de boletus y foie
- Salmorejo cordobés con anguila ahumada, ajo negro y parmesano
- Sopa de tomate asado con burrata y gamba cristal frita.
- Milhojas de foie, anguila ahumada y manzana (M.Berasategui)

+12€/ pax:

- Raviolis de bogavante con salsa de azafrán
- Huevo con carabinero y patatas
- Vieiras a la plancha con polvo de chorizo y salsa Beurre blanc
- Carabinero XXL

Pescado o carne + postre)

70€ IVA incl.

Entrante + pescado o carne + postre)

83€ IVA incl.

Entrante + pescado + carne + postre)

100€ IVA incl.



*Foto: Ramen (fase1) tamaño degustación

bonquu
Catering

Pescados (elegir 1)

- Corvina a la plancha con setas
- Lubina a la plancha con vainas verdes y caldo ibérico texturizado.
- Salmón glaseado al horno con miso-teriyaki, brocoli salteado al wok en aceite de coco y sésamo y patata baby.
- Bacalao confitado con gratén de alioli
- Rape glaseado al wok con verduras
- Rodaballo a la mantequilla negra

+10€/ pax:

- Tartar de atún rojo sobre galleta de arroz sushi crujiente y alga wakame.
- Salmonete a la plancha con verduras al curry y causa peruana.
- Besugo al horno.
- Lenguado a la Meunière
- Merluza en salsa verde thai de cilantro, coco y lima, berberechos, camarón cocido y salicornia.

Pescado o carne + postre)

70€ IVA incl.

Entrante + pescado o carne + postre)

83€ IVA incl.

Entrante + pescado + carne + postre)

100€ IVA incl.

bonquu
Catering



Merluza salsa verde thai

Carnes (elegir 1)

- Carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto, puré de apionabo trufado y chips de boniato
- Magret de pato del Perigord con salsa de frutos rojos y puré de batata.
- Entrecotte de ternera con pimientos asados y patatas al tomillo y mantequilla.
- Presa ibérica con mojo anticuchero
- Bœuf bourguignon
- Muslo de pintada label rouge al horno con patata y cebolla.

+7€/ pax:

- Beef Wellington con salsa bordelesa y pure robuchón
- Solomillo de vaca con salsa perigueax, patata Anna y cebollitas glaseadas.
- Confit de pato a la naranja con zanahorias baby y bimi a la mantequilla negra.
- Lingote de Cordero al curry massaman
- Cochinillo Segoviano a baja temperatura con parmentier de manzana.

+18€/ pax:

- Pichón de caserio en dos cocciones con parmentier de chirivia, cebollitas glaseadas y croissant de paté de sus interiores
- Pithivier de magret de pato con foie gras y setas, demiglace a la cereza, pure de guisantes, patata y bimi.
- Solomillo Rossini con foie gras a la plancha, salsa madeira y trufa fresca
- Lomo de vaca madurada con patata asada y pimientos confitados
- Codornices Royale de Vendee en crapaudine
- Paletilla de cordero lechal de Riaza marinada y cocinada a baja temperatura 24h. con patatas al tomillo y mantequilla.

Pescado o carne + postre)

70€ IVA incl.

Entrante + pescado o carne + postre)

83€ IVA incl.

Entrante + pescado + carne + postre)

100€ IVA incl.

* Beef Wellington

bonquu
Catering



Postres (elegir 1)

- Brownie con crema de queso, salsa de caramelo salado y topping de cacahuete y choco-menta.
- Pannacotta con salsa de frambuesa y aceto balsámico con galleta Lotus.
- Cheesecake de mascarpone con fruta de la pasión
- Tiramisú
- Pastel Tres leches con merengue italiano.
- Lemon pie
- Lingote de chocolate
- Arroz con leche cremoso estilo thai.

+3€/ pax:

- Frutos rojos aliñados con hierbas, crema de mascarpone, cookies y polvo dorado de caramelo.
- Gyozas banoffe de plátano estofado, salsa de caramelo salado, galleta de mantequilla tostada y crema de mascarpone.

Incluido:

- Café e infusiones con petitfours.

Pescado o carne + postre)

70€ IVA incl.

Entrante + pescado o carne + postre)

83€ IVA incl.

Entrante + pescado + carne + postre)

100€ IVA incl.

bonquu
Catering



Paquete Boda Cocktail reforzado

Cocktail bienvenida 3 (9 pases) 60min

En mesa:

- Pan hogaza masa madre y mantequilla ahumada
- Magret de pato del Perigord con salsa de frutos rojos y puré de batata. (ej. Plato a elegir carnes)
- Cheesecake de mascarpone con fruta de la pasión (ej. Plato a elegir postres)
- Café e infusiones
- Petitfours
- Barra libre 4h. primeras marcas con recena (miniburgers, hotdogs, Mini sándwich mixto)

171€* IVA incl

*Incluye Mobiliario (mesas cocktail 1x12pax, mesas banquete 1x10pax, manteles, sillas, etc)

Incluye servicio de cocina, Maitre y camareros.

No incluye decoración floral ni mobiliario adicional (taburetes, chillout, etc)

No incluye montaje cocina, transporte y desplazamientos.



Paquete Boda 1

- Cocktail bienvenida 2 (6 pases) 45min

En mesa:

- Pan hogaza masa madre y mantequilla ahumada
- Ensalada de trigueros, tomate rosa, carpaccio de portobello y vinagreta de mostaza. (ej. Plato a elegir entrantes)
- Carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto, puré de apionabo trufado y chips de boniato (ej. Plato a elegir carnes)
- Brownie con crema de queso, salsa de caramelo salado y topping de cacahuete y choco-menta. (ej. Plato a elegir postres)
- Café e infusiones
- Petitfours
- Barra libre 4h. primeras marcas con recena (miniburgers, hotdogs, Mini sándwich mixto)

171€* IVA incl.

*Incluye Mobiliario (mesas cocktail 1x12pax, mesas banquete 1x10pax, manteles, sillas, etc)

Incluye servicio de cocina, Maitre y camareros.

No incluye decoración floral ni mobiliario adicional (taburetes, chillout, etc)

No incluye montaje cocina, transporte y desplazamientos.

Paquete Boda 2

- Cocktail bienvenida 1 (4 pases) 30min

En mesa:

- Pan hogaza masa madre y mantequilla ahumada
- Gazpacho de remolacha con gambón a la plancha. (ej. Plato a elegir entrantes)
- Salmón glaseado al horno con teriyaki, bimi salteado y patata baby (ej. Plato a elegir pescados)
- Magret de pato del Perigord con salsa de frutos rojos y puré de batata. (ej. Plato a elegir carnes)
- Cheesecake de mascarpone con fruta de la pasión (ej. Plato a elegir postres)
- Café e infusiones
- Petitfours
- Barra libre 4h. primeras marcas con recena (miniburgers, hotdogs, Mini sándwich mixto)

184€* IVA incl.

*Incluye Mobiliario (mesas cocktail 1x12pax, mesas banquete 1x10pax, manteles, sillas, etc)

Incluye servicio de cocina, Maitre y camareros.

No incluye decoración floral ni mobiliario adicional (taburetes, chillout, etc)

No incluye montaje cocina, transporte y desplazamientos.

Paquete Boda 3

- Cocktail bienvenida 2 (6 pases) 45min

En mesa:

- Pan hogaza masa madre y mantequilla ahumada
- Canelón de boletus y foie. (ej. Plato a elegir entrantes +6€)
- Beef Wellington con salsa bordelesa y pure robuchón (ej. Plato a elegir carnes +7€)
- Brownie con crema de queso, salsa de caramelo salado y topping de cacahuete y choco-menta. (ej. Plato a elegir postres)
- Café e infusiones
- Petitfours
- Barra libre 4h. primeras marcas con recena (miniburgers, hotdogs, Mini sándwich mixto)

184€* IVA incl.

*Incluye Mobiliario (mesas cocktail 1x12pax, mesas banquete 1x10pax, manteles, sillas, etc)

Incluye servicio de cocina, Maitre y camareros.

No incluye decoración floral ni mobiliario adicional (taburetes, chillout, etc)

Paquete Boda 4

- Cocktail bienvenida 1 (4 pases) 30min

En mesa:

- Pan hogaza masa madre y mantequilla ahumada
- Ensalada de burrata con pesto y tomate seco (ej. Plato a elegir entrantes)
- Lenguado a la Meunière (ej. Plato a elegir pescados +10€)
- Pithivier de magret de pato con foie gras y setas, demiglace a la cereza, pure de guisantes, patata y bimi.. (ej. Plato a elegir carnes +18€)
- Gyozas banoffe de plátano estofado, toffee, galleta mantequilla y chantilly. (ej. Plato a elegir postres +3€)
- Café e infusiones
- Petitfours
- Barra libre 4h. primeras marcas con recena (miniburgers, hotdogs, Mini sándwich mixto)

215€* IVA incl.

*Incluye Mobiliario (mesas cocktail 1x12pax, mesas banquete 1x10pax, manteles, sillas, etc)

Incluye servicio de cocina, Maitre y camareros.

No incluye decoración floral ni mobiliario adicional (taburetes, chillout, etc)

Paquete Boda Top

- Cocktail bienvenida 2 (6 pases) 45min

En mesa:

- Pan hogaza masa madre y mantequilla ahumada
- Raviolis de bogavante con salsa de azafrán (ej. Plato a elegir entrantes +12€)
- Lenguado a la Meunière (ej. Plato a elegir pescados +10€)
- Pichón de caserio en dos cocciones con parmentier de chirivía, cebollitas glaseadas y croissant de paté de sus interiores. (ej. Plato a elegir carnes +18€)
- Frutos rojos aliñados con hierbas, crema de mascarpone, cookies y polvo dorado de caramelo. (ej. Plato a elegir postres +3€)
- Café e infusiones
- Petitfours
- Barra libre 4h. primeras marcas con recena (miniburgers, hotdogs, Mini sándwich mixto)

231€* IVA incl

*Incluye Mobiliario (mesas cocktail1x12pax, mesas banquete1x10pax, manteles, sillas, etc)

Incluye servicio de cocina, Maitre y camareros.

No incluye decoración floral ni mobiliario adicional (taburetes, chillout, etc)

No incluye montaje cocina, transporte y desplazamientos.



Vino Tinto "la Planta" Bodegas Arzuaga. Ribera del Duero.

Vino tinto "Depaula2022" 100% Monastrell. DO Manchuela. 93 Parker

Vino Blanco Chardonnay "Morillon blanc" by Jeff Carrel Francia. 90 Parker

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos.

Agua con gas y sin gas

*Los vinos pueden variar según mercado y temporada.

Si se desea elevar la categoría de los vinos no dude en consultarnos.

Ejemplos:

- Ultreia St. Jacques (Raul Pérez) Bierzo +1,5€ + IVA pax
 - Arzuaga Crianza Ribera del Duero +4€ + IVA pax
 - Anima negra AN/2 Mallorca +4€ + IVA pax
 - Viña Ardanza Rioja Reserva +7€ + IVA pax
- Bourgogne Cuvée Latour 2021. Pinot Noir Francia +8€ + IVA pax
 - Mauro V.T. Castilla y león +10€ + IVA pax

- **Opción Bonguu wine bar**..... desde 10€ pax
Barra con selección de vinos españoles, franceses e italianos
3 referencias tinto y 3 blanco

En mesa:

Fingers de mozzarella con BBQ

Minipizzas

Croquetas cocktail de jamón.

-

Milanesa con patatas fritas.

O

Macarrones con chorizo gratinados.

-

Coulant de chocolate con toffee y topping de cacahuete y chocomenta



Extras:

Para complementar menús añadiendo o sustituyendo platos de los menús. Consultar opciones para adaptar el presupuesto.

- Cortador jamón **consultar**
- Cortador Mortadela de Bologna **+6€ / pax**
- Bodegón quesos del mundo **consultar**
- Bodegón embutidos del mundo **consultar**
- Corner pulpo a la gallega **+6€ / pax**
- Corner temari sushi **+8€ / pax**
- Corner cornetos salados **+7€ / pax**
- Corner Txuleta brasa **desde 12€ / pax**
- Corner Ostras y champagne **desde 17€ / pax**
- Corner Dim sum **desde 7€ / pax**
- Corner Gumbo **+6€ / pax**

- Cocktail de bienvenida kir royal **+6€ / pax**
- Prepostre queso Blue Stilton + vino Sauternes **+6€ / pax**

- Barra de mojitos (durante el cocktail) **+5€ / pax**
- Barra libre primeras marcas 2h **25€ / pax**
- Hora extra barra libre **12€ la 3º hora - 9 € la 4º hora.**

- Recena (miniburgers de vaca (70gr) y queso ahumado, minihotdogs, mini sándwiches mixto) **+ 8€ / pax**



La propuesta de menús Incluye:

- Servicio de cocina.
- Servicio de Maitre y camareros (1 cada 10-20 pax.(mesa-cocktail)
- Servicio de pan hogaza *Boske Bakery* con mantequilla ahumada "Rooftop Smokehouse"
- Bodega
- Café e infusiones con petitfours.
- Montaje y desmontaje.
- Vajilla, cubertería y cristalería.
- Prueba de menú 2 personas. Se pagará por adelantado en función del menú y se descontará de la factura final. Pruebas para más personas se presupuestará aparte.

No incluye:

- Materiales y montaje cocina (en caso de ser necesario)
- Transporte material y desplazamientos. Según materiales y localización.
- Mobiliario (incluido en paquetes boda)
 - Mesa 10 pax + mantel 80€
 - Silla + cojín 6€
 - Mesa alta cocktail + funda 18€
 - Decoración floral Consultar
- Canon finca/sala en caso de haberlo



Condiciones del servicio

Precios calculados para 100pax mínimo. Para menos se presupuestará aparte.

Los precios de esta propuesta incluyen el 10% de IVA.

Los platos de los menús son orientativos, es decir que podrán ser modificados según temporada y preferencias del cliente.

El espacio deberá disponer de cocina, o zona habilitada para ello, con la potencia de luz suficiente. En caso de necesitarse montaje extra de carpa, etc esto será a cargo del cliente.

Duración del servicio 90 min aprox. desde comienzo (menú básico). En caso de retrasos por causas ajena a la empresa se cobrará la hora extra camareros y cocina 25€/ trabajador. Dando 30 min de cortesía.

Se abonará el 50% del presupuesto a la aceptación del mismo en concepto de reserva y el restante se abonará con la confirmación definitiva de asistentes.

El número exacto de comensales deberá ser confirmado con un mínimo de 7 días de antelación al evento, considerándose dicho número el mínimo a pagar por parte del cliente.

Bonguu catering no se hace responsable de daños y perjuicios ocasionados por causas ajenas a la empresa, tales como meteorología, Instalación de luz, anulación de última hora, etc.



www.bonguucatering.com

Obrador: C/ San Romualdo, 26
28037 Madrid

Nº Registro Sanitario 26.020604/M

 M. 659 94 07 32
 Catering@bonguu.com

 [@bonguu_catering](https://www.instagram.com/bonguu_catering)