

A photograph of a bartender in a white uniform pouring beer from a dark bottle into a glass. In the foreground, a tower of several glasses filled with beer is visible. The background is slightly blurred, showing other people at a social event.

THE WEDDERY EVENTOS

propuesta gastronómica para eventos 2025



"Vosotros ponéis la
fecha, nosotros
hacemos magia"

DAVEN



WWW.THEWEDERY.COM



C A T E R I N G

Nuestra propuesta gastronómica
para eventos 2025

Contenido

Sobre nosotros

Propuesta gastronómica

Menús

Otros servicios

Terminos y condiciones

WWW.THEWEDERY.COM



Nuestra gastronomía 2025

"Catering con raíces"

L U I S A M A R Í A Á L V A R E Z



En Daven tenemos la filosofía de que cada boda es única, al igual que cada pareja. Nos esforzamos por reflejar esa singularidad en cada plato que preparamos y en cada detalle de nuestro servicio.

Nuestro menú se compone de platos con historia, y queremos que esa historia sea la de vuestro amor.

Trabajamos estrechamente con cada pareja adaptándonos a sus gustos, preferencias y necesidades específicas. Tu boda es tu obra maestra, y nosotros estamos aquí para hacerla realidad.

Bienvenidos a un viaje culinario donde cada sabor cuenta una historia de amor.

¡Salud!





Confecciona tu menú

WWW.THEWEDERY.COM



Os ayudamos en los pasos a seguir para el buen funcionamiento de la boda y que todo tenga un orden. Así estaréis mas tranquilos desde el principio de esta aventura.

Realizad la prueba de menú donde degustaréis todos los platos.

Seleccionad las piezas de cocktail que más os gusten. Añadid mesas y estaciones. Si no encontráis vuestra favorita en nuestra selección, la diseñaremos para vosotros.

Elegid los platos principales en mesa entre nuestros entrantes, pescados y carnes. Mínimo 2 de ellos.

Para tener un momento dulce, probad nuestros postres tradicionales o novedosos, todo depende de vuestros gustos.



El cocktail

Elige mínimo 6 piezas...

Tartar vegetal, salsa de miso rojo y jugo de boletus

Tartaleta de ragout de ternera, mantequilla montada con toques cítricos y rúcula aliñada

Sandwich siglo XIX, lacón y provolone

Taco de maíz frito, pollo con mole, pico de gallo y cebolla roja

Brocheta de pollo macerado con crema de coco, cacahuete y soja

Crema de queso manchego y stilton con gominola de vino tinto, canela y naranja

Ollita de caldo con relleno y sus garbanzos

Cazuelita de chipirones fritos y ajillo

Croqueta de jamón ibérico / pollo de corral.

Salmorejo con huevo rallado y jamón

Ravioli de queso y miel



El cocktail

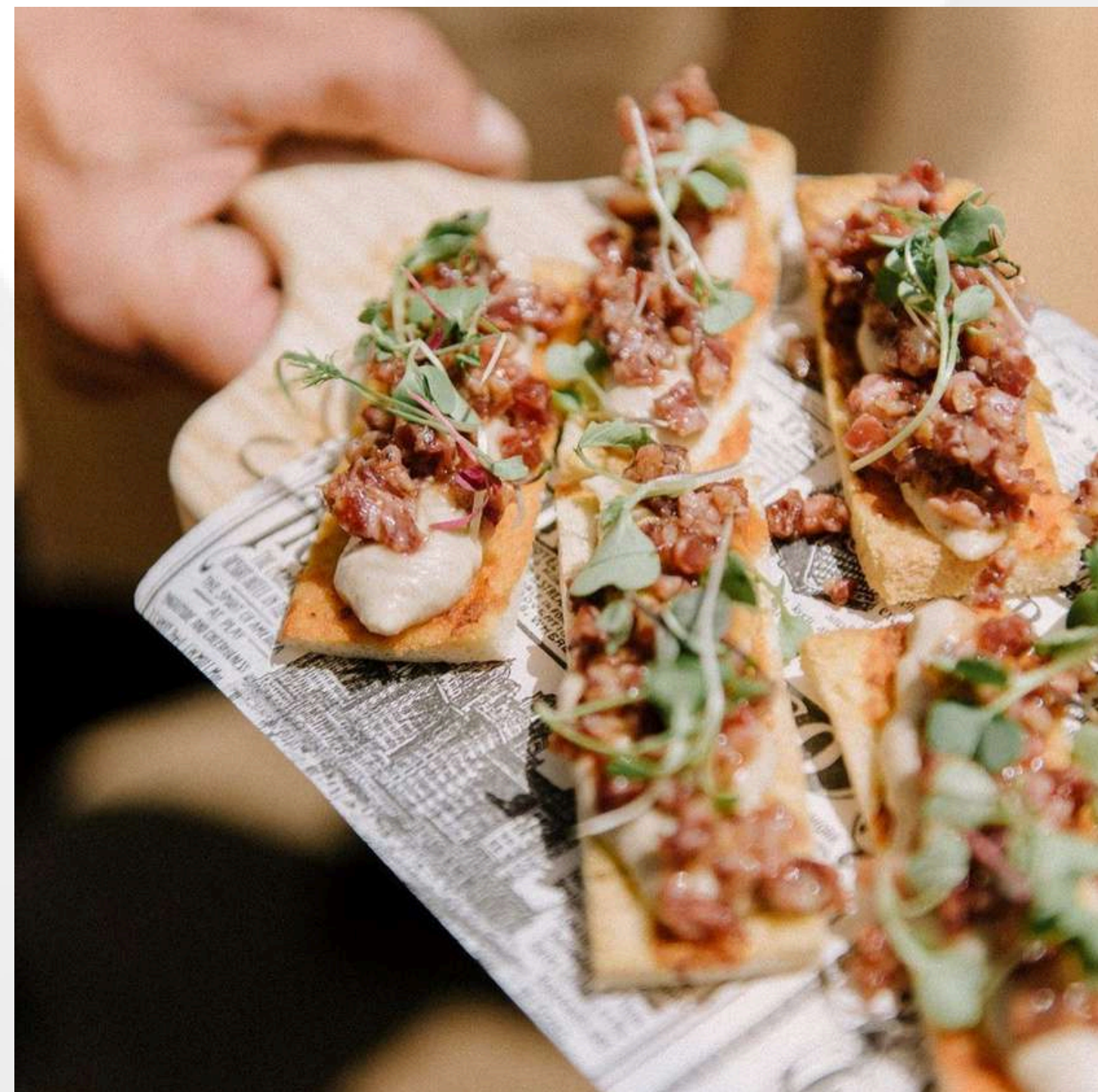
Elige mínimo 6 piezas...

Milhoja de salmón, queso fresco, aliñado con pesto rojo y rúcula crujiente



Tartaleta de ragout de ternera, mantequilla montada con toques cítricos y rúcula aliñada

Ensalada de jamón de pato, mango, papaya, cebolla tierna crujiente y aliño de jerez y miel de nueces



Tosta de brioche tostado con ensalada de ave, cebolla morada, zanahoria y gel de remolacha.

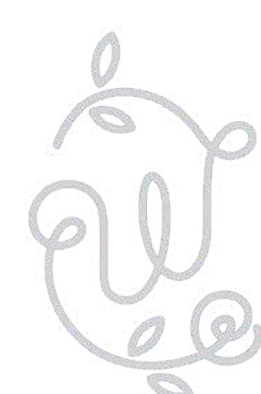
Crema de foie, compota de manzana y almendras crocantes con tostas.

Steak de atún rojo sobre tosta, huevo de codorniz a la plancha, tartufo y alcaparras fritas (show cooking)



Yogurt-griego de mariscos, mollitas de coca salada y dulce de tomate.

**Consultar: Algunos entrantes pueden variar dependiendo de la temporada*



Estaciones

Completa tu cocktail...

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO AL CORTE

El jamón es una parte fundamental de la boda, para este servicio ponemos a vuestra disposición a profesionales en exclusiva a este servicio.

Montaje: Mesa de madera
Diferentes tipo de panes
Tomate y aceite de oliva
Cartel personalizado

Precio: 650€

ESTACIÓN DE SALAZONES Y MARINERAS

Sabor mediterráneo en estado puro.

Seleccionamos una variedad de los mejores salazones artesanos, y lo acompañamos de nuestras conocidas Marineras.

Montaje:
Mesa de madera
Bandejas de madera con altura
Cartelería personalizada

Precio por persona: 8€
Mínimo de 100 personas

ESTACIÓN DE QUESOS

Variedad de quesos españoles y franceses, con una presentación que juega con cortes, formas, texturas y colores. Esta mesa aporta un elemento decorativo al gusto de todos.

Montaje:
Mesa de madera
Quesos montado en alturas

Diferentes grisinies en cuencos especiales
Platitos individuales con tenedor ecológico

Precio por persona: 6 €
Mínimo de 100 personas

ESTACIÓN DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

Surtido de embutidos ibéricos: salchichón, lomo, blanco, morcilla. Con panes, picatostes y aceites.

Montaje:
Mesa de madera
Cartel personalizado
Bandejas de madera

Precio por persona: 6€
Mínimo de 100 personas



Estaciones

Completa tu cocktail...

ESTACIÓN DE VERMUTERÍA

Variedad de Martinis rojos y blancos.

Montaje:

Mesa de madera
Cartel personalizado
Vasos especiales

Presentación con olivas,
naranja y limón

Precio por persona: 4€
Mínimo de 100 personas

ESTACIÓN DE CERVEZAS

Puedes montar un espacio con diferentes cervezas; lager, pilsener, porter, dark,...

Montaje:

En cubos de latón con mucho hielo.

Precio por persona: 3€
Mínimo de 100 personas

ESTACIÓN DE OSTRAS

Ostras abiertas al momento por nuestros profesionales. Todo un espectáculo.

Montaje:

Mesa de madera
Cartelería
Cubos latón con hielo picado

Precio por persona: 4€
Mínimo de 100 personas

ESTACIÓN DE SUSHI

Nigiris, Maquis, Uramaki, California rol.
Presentado con wasabi, salsa de soja y jengibre

Montaje:

Mesa de madera
Cartel personalizado
Bandejas de madera
Palillos chinos
Cuencos

Precio por pieza: 2.50€



Servicios extra

Completa tu boda

BARRA LIBRE

¡Que empiece la fiesta!

WHISKY: White label, J.B. y Cutty Sark. **RON:** Barceló Añejo, Santa Teresa y Brugal Añejo.

GINEBRAS: Beefeater, Larios 12 años, Tanqueray, Seagram's y Puerto de Indias Strawberry.
VODKA: Smirnoff y Absolut.

PREPARADOS: Mojitos.

LICORES: Orujo de hierbas, orujo de miel, orujo blanco, licor de manzana y tequila José Cuervo.

Precio por persona: 16€
Mínimo de 100 personas

RESOPÓN

Tanto para bodas de día como bodas de noche, es recomendable poner a las tres horas de haber empezado la barra libre una pequeña recena. Tus invitados lo agradecerán.

Salado frío:

Embutidos de Pinoso

Precio por persona: 6€

Salado caliente:

Empanadillas y bocadillos salados

Precio por persona: 8€

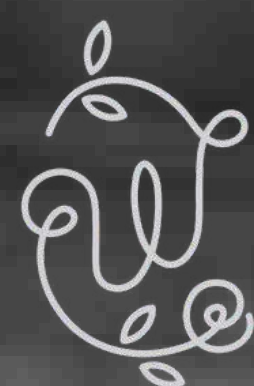
Otros: Pregúntanos por los puestos de churros, gofres dulces, gofres salados y *Food Trucks*.

Mínimo de 100 personas



En mesa

Descubre nuestra selección 2024



“Vamos a por los platos en mesa”

Elige mínimo 2 más un postre

Entrantes

Burrata de bufala con tomate asado y especiado, salsa romesco y frutos secos

Ravioli relleno de mero y gambas con salsa de mariscos y endivia a la brasa

Alcachofa confitada con vellute de jamón ibérico y vino fino

Milhoja de foie caramelizada con mermelada de violetas

Pescados

Lingote de atún con puerros asados, tirabeques y salsa de sésamo con cacahuetes

Lomo de bacalao frito con permentier de lombarda morada y ajos fritos

Merluza en rustidera

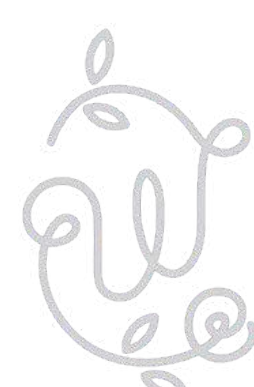
Carnes

Carrillera ibérica crujiente con crema de boletus y su demi glace

Lingote de cordero en su jugo estilo tayín

Tournedó de cerdo ibérico sobre pisto manchego y salsa de cabrales

Solomillo de ternera con patatas y pimientos de padrón (*suplemento + 8,00 €*)



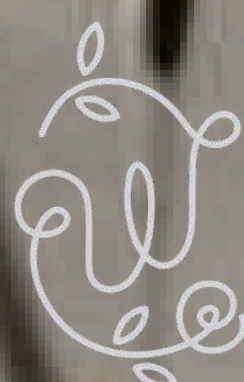
“No hay boda sin postre”

Postres

Cremoso de mango, crumble de galleta de caramelo, crema cítrica y frutos rojos

Lingote de turrón de Jijona, almendras garrapiñadas y toffee

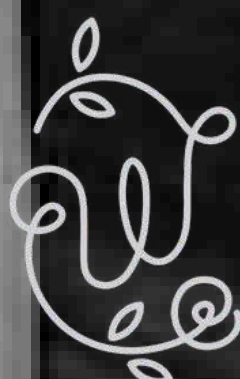
**Consultar novedades dependiendo de la temporada*



Propuesta de



WWW.THEWEDERY.COM





Propuesta menú 1

COCTEL

5 fríos

3 calientes

EN MESA

1 entrante

1 carne ó 1 pescado

1 postre

Cafés o cafés granizado

BEBIDAS

Cerveza, cerveza sin, cerveza para celíacos, todo tipo de refrescos y agua mineral

Bodega (*puede sufrir modificaciones*)

Precio: 89,00 €





Propuesta menú 2

COCTEL

5 fríos

5 calientes

EN MESA

1 entrante

1 carne ó 1 pescado

1 postre

Cafés o cafés granizado

BEBIDAS

Cerveza, cerveza sin, cerveza para celíacos, todo tipo de refrescos y agua mineral

Bodega (*puede sufrir modificaciones*)

Precio: 95,00 €





Menú tipo coctel

COCTEL

3 estaciones

6 aperitivos fríos

6 aperitivos calientes

Postre

Cafés o cafés granizado

BEBIDAS

Cerveza, cerveza sin, cerveza para celíacos, todo tipo de refrescos y agua mineral

Bodega (*puede sufrir modificaciones*)

Precio: 85,00 €





Menú infantil

A CENTRO DE MESA

3 estaciones

Patatas y olivas

Croquetas

Nuggets

Mini pizzas

PLATO PRINCIPAL

Burger de polo

POSTRES

Helados variados

Precio: 42,00 €



La comida es un pilar imprescindible de vuestro día, pero os apoyamos en todo lo necesario.

Elegid el montaje de las mesas, la decoración, mobiliario y por supuesto las flores según vuestro estilo.

Contad con nuestros profesionales para coordinar el evento; *speech* de un familiar, actuaciones sorpresa... así solo tendréis que preocuparos de pasarlo en grande.

Nos gusta empezar por conoceros y saber cómo imagináis ese día tan especial. Contactad con nosotros para unificar ideas y darle forma a vuestra boda de en sueño.



Incluido vs. no incluido

Está incluido:

- Servicio de logística, montaje y desmontaje del evento, con un mínimo de 100 personas
- Jefe de cocina y su equipo de ayudantes
- Jefe de sala y su equipo
- Coordinadora para el evento
- Montaje de coctel con mesas altas, barra para las bebidas y chiringuitos para las estaciones.
- Montaje de mesas con mantelería básica blanca
- Sillas Torres (*Modelo Tiffany, Crossback, Bambú, Madera*)
- Arreglo: botella con paniculata y número de mesa
- Minutas
- *Seating plan*
- Menús especiales: veganos, vegetarianos, celíacos, intolerantes,...

No está incluido:

- El 10% de IVA

Terminos y condiciones

Pago №1: 1.000 € de reserva de la fecha de la boda.

Pago №2: hasta el 90 % 10 días antes de la boda.

Pago №3: el resto, la semana antes del evento.



THE WEDERY EVENTOS

propuesta gastronómica para eventos 2025

WWW.THEWEDERY.COM

