

THE WEDDERY

BUSINESS





Todos queremos que nuestro evento sea inolvidable para su público. Por ello, en The Wedery nos esforzamos por reflejar esa singularidad en cada plato que preparamos y en cada detalle de nuestro servicio.

Trabajamos estrechamente con cada cliente adaptándonos a sus gustos, preferencias y necesidades específicas. Tu evento es tu obra maestra, y nosotros estamos aquí para esculpirla.

Bienvenidos a un viaje culinario donde cada sabor marca la distinción.

WWW.THEWEDERY.COM



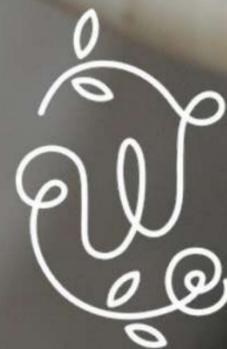
COMPLETA LA EXPERIENCIA



La comida es un pilar imprescindible del evento, pero os apoyamos en todo lo necesario.

Nos podemos encargar del montaje de mobiliario adicional, la decoración, sonorización, contratación de actuaciones exclusivas y por supuesto de la organización y coordinación integral de todo el evento.

Contad con nuestros profesionales para coordinar el evento; speech durante la cena, actuaciones sorpresa, entregas de premios...



MODUS OPERANDI



Nos gusta comenzar escuchando a nuestro cliente en una reunión cara a cara, para conocer sus gustos, expectativas e ideas sobre el evento. Aprovechamos al máximo este primer contacto para demostrarles que pueden confiar en nosotros.



A partir de ahí les enviamos una propuesta inicial de la oferta gastronómica y los servicios que podemos abordar antes, durante y después del evento.



Finalmente cuando nos eligen, solo queda disfrutar de todo el proceso y vivir la experiencia al completo.



*NUESTRA
PROPUESTA
GASTRONÓMICA*



01

DURACIÓN: 30 MIN

MENÚ VINO DE HONOR I

Surtido de anti-pasta
con picatostes y parmesano

Patatas fritas

Aceitunas

Cocas alicantinas

Agua mineral

Refrescos

Variedad en cervezas

02

PRECIO: 19 € + 10% IVA



01

DURACIÓN: 30 MIN

MENÚ VINO DE HONOR 2

Surtido de anti-pasta
con picatostes y parmesano

Patatas fritas

Aceitunas

Cocas alicantinas

Surtido de quesos

Mini gofre de burrata

Pancito de lomo

Agua mineral

Refrescos

Variedad en cervezas

02

PRECIO: 22,00 € + 10% IVA



01

DURACIÓN: 30-40 MIN

MENÚ COCTEL

I

Surtido de quesos

Canelón de gambas

Ravioli de queso y miel

Ensalada cesar individual

Gofre de burrata con pesto rojo

Brocheta de langostino

Montadito de lomo

Salmorejo con pica tostos

Sorbete de mojito

Bebidas.

Agua mineral

Refrescos

Variedad en cervezas

Bodega: vino tinto Amezqueta Crianza d.o

Rioja y vino blanco Gilda d.o Rueda

02

PRECIO: 29,00 € + 10% IVA



01

DURACIÓN: 60 MIN



MENÚ COCTEL

2

Canelón de gambas

Ravioli de queso y miel

Ensalada cesar individual

Gofre de burrata con pesto rojo

Brocheta de langostino

Montadito de salchichón

Salmorejo con pica tostes

Plato de jamón Ibérico

Montadito de lomo ibérico con
pimiento y mayonesa

Sorbete de mojito

Bebidas.

Agua mineral

Refrescos

Variedad en cervezas

Bodega: vino tinto Amezqueta Crianza d.o

Rioja y vino blanco Gilda d.o Rueda

02

PRECIO: 38,00 € + 10% IVA

01

DURACIÓN: 60-90 MIN

MENÚ CENA DE GALA DE PIE I

Aperitivos fríos.

Ravioli de queso y miel

Brocheta de langostino

Gofre de burrata con pesto rojo

Cajita de embutidos

Tartar de atún con huevo de codorniz

Cucharita con crema de queso

Aperitivos calientes.

Montadito de lomo ibérico con pimiento
verde y mayonesa

Mini Burger de ternera con parmesano

Fajitas

Atún fresco con alcaparras fritas

Estaciones. Huevos rotos con topins

Cremoso de mango

Chupito de mojito

02

PRECIO: 45,00 € + 10% IVA



01

DURACIÓN: 60-90 MIN

MENÚ CENA DE GALA DE PIE 2

Aperitivos fríos.

Ravioli de queso y miel

Brocheta de langostino

Gofre de burrata con pesto rojo

Cajita de embutidos

Tartar de atún con huevo de codorniz

Brioche con ensalada de ave

Aperitivos calientes.

Montadito de lomo ibérico con pimiento verde
Mini Burger de ternera con parmesano

Fajitas

Atún fresco con alcaparras fritas

Mini lingote de cordero

Croqueta de pollo

Estaciones. Jamón al corte.

Postres.

Cre moso de mango con crumble de galletas

Chupito de mojito

02

PRECIO: 55,00 € + 10% IVA



INCLUIDO

LOGISTICA DEL EVENTO

MONTAJE Y DESMONTAJE

**MENAJE NECESARIO PARA DAR EL
EVENTO: CRISTALERÍA, MESAS,
MANTELES, BARRA, SERVILLETAS,
HIELO, PINZAS...**

**CAMAREROS DEBIDAMENTE
FORMADOS Y UNIFORMADOS**

MAÎTRE

NO INCLUIDO

EL 10% DE IVA

**COPAS. 4 €/COPA U 80 € CAJA DE
REFRESCOS Y BOTELLA DE ALCOHOL**

ALQUILER DE LA FINCA



THE WEDERY

CONDICIONES

01



- EL MÍNIMO DE COMENSALES SERÁ DE 50 personas. EN CASO
- DE NO LLEGAR SE APLICARÁ UN SUPLEMENTO DE 300 €.

02



- LA RESERVA DEL EVENTO SE HARÁ MEDIANTE UNA TRANSFERENCIA DE 500 €.
- EL RESTO DEL IMPORTE SE ABONARÁ LA SEMANA ANTES DEL EVENTO.

03



- EL RADIO DE KILOMETRAJE ES DE 20 KM. DESDE NUESTRO CENTRO LOGÍSTICO
- UBICADO EN ELCHE. CONSULTAR EN OTROS CASOS.



Creamos la atmósfera perfecta

CONTACTA CON NOSOTROS AL 677 464 774

