

The Wedery  
business





Todos queremos que nuestro evento sea inolvidable. 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 esculpirlo.

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



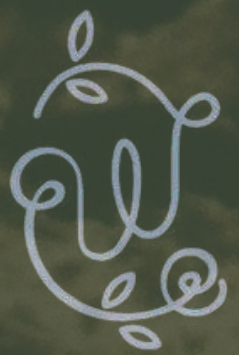


*NUESTRA  
PROPUESTA  
GASTRONÓMICA*





COFFEE BREAK



OI

## COFFEE BREAK CLÁSICO

Mini croissant

Sandwich de pollo

Cajita de embutidos

-

Café e infusiones

Zumo naranja, piña y

melocotón

Botellines de agua mineral

**Precio persona: 9,00€**  
**+ 10 % IVA**

**Duración: 30 minutos**



02

## COFFEE BREAK MIXTO

Mini croissant

Mini napolitana

Mini donut variado

Fruta de temporada al corte

-

Café e infusiones

Zumo naranja, piña...

Variedad de leche y bebidas  
de soja/avena

Botellines de agua mineral

**Precio persona: 13,00€**  
**+ 10 % IVA**

**Duración: 30 minutos**



# CONDICIONES

- EL MÍNIMO DE COMENSALES SERÁ DE 40 PERSONAS.
- EN CASO DE NO LLEGAR SE ABONARÁ 10 € HASTA LLEGAR AL MÍNIMO.
- LA RESERVA DEL EVENTO SE HARÁ MEDIANTE UNA TRANSFERENCIA DE 500 €. EL RESTO DEL IMPORTE SE ABONARÁ LA SEMANA ANTES DEL EVENTO.



# INCLUYE

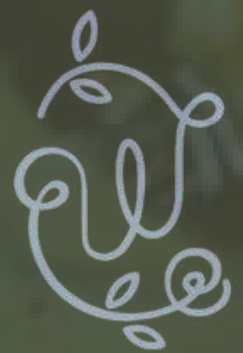
- LOGISTICA DEL EVENTO: TRANSPORTE, MONTAJE Y DESMONTAJE
- CAMAREROS DEBIDAMENTE FORMADOS Y UNIFORMADOS
- MENAJE NECESARIO PARA DAR EL EVENTO: CRISTALERÍA, MESAS, MANTELES, BARRA, SERVILLETAS, HIELO, PINZAS...







# FINGERFOOD Y COCTELES



OI

## FINGERFOOD I

Surtido de antipasti con pica  
tostes y queso

Conos de patatas fritas

Aceitunas

Cocas alicantinas

-

Agua mineral

Refrescos

Variedad de cervezas

**Precio persona: 17,00€**  
**+ 10 % IVA**

**Duración: 40 minutos**



02

## FINGERFOOD 2

Surtido de antipasti con pica  
tostes y queso

Conos de patatas fritas

Aceitunas

Cocas alicantinas

Surtido de quesos

Mini gofre de burrata con pesto  
rojo

-

Agua mineral

Refrescos

Variedad de cervezas

**Precio persona: 21,00€**  
**+ 10 % IVA**

**Duración: 40 minutos**



03

## COCTEL I

Surtido de quesos

Canelón de gambas

Ravioli de queso y miel

Gofre de burrata con pesto rojo

Brocheta de langostino

Salmorejo con pica toste

Sorbete de limón y cava

–

Agua mineral

Refrescos

Variedad de cervezas

Bodega: vino tinto Amezqieta

Crianza DO Rioja vino blanco Gilda

D.O Rueda

**Precio persona: 27,00€**

**+ 10 % IVA**

**Duración: 60 – 90**

**minutos**



04

## COCTEL 2

Surtido de quesos

Canelón de gambas

Ravioli de queso y miel

Gofre de burrata con pesto rojo

Brocheta de langostino

Salmorejo con pica toste

Grissienes con jamón ibérico

Montadito lomo ibérico con pimiento

verde y mayonesa

Sorbete de limón y cava

–

Agua mineral

Refrescos

Variedad de cervezas

Bodega: vino tinto Amezqueta Crianza

DO Rioja vino blanco Gilda D.O Rueda

**Precio persona: 33,00€**

**+ 10 % IVA**

**Duración: 60 – 90**

**minutos**



# CONDICIONES

- EL MÍNIMO DE COMENSALES SERÁ DE 40 PERSONAS.
- EN CASO DE NO LLEGAR SE ABONARÁ 10 € HASTA LLEGAR AL MÍNIMO.
- LA RESERVA DEL EVENTO SE HARÁ MEDIANTE UNA TRANSFERENCIA DE 1000 €. EL RESTO DEL IMPORTE SE ABONARÁ LA SEMANA ANTES DEL EVENTO.

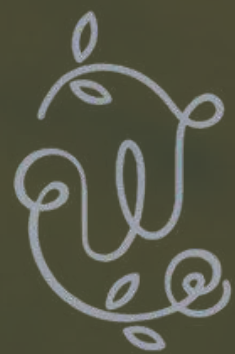


# INCLUYE

- LOGISTICA DEL EVENTO: TRANSPORTE, MONTAJE Y DESMONTAJE
- JEFE DE SALA Y CAMAREROS DEBIDAMENTE FORMADOS Y UNIFORMADOS
- MENAJE NECESARIO PARA DAR EL EVENTO: CRISTALERÍA, MESAS, MANTELES, BARRA, SERVILLETAS, HIELO, PINZAS...



# APERITIVOS Y ESTACIONES





# APERITIVOS FRÍOS

Eclair de salmón y queso fresco con rúcula frita

Marinera

Ceviche de agrios

Blini de foie

Cucharita de tataki atún rojo con salsa de mayonesa

Cucharita de salmón con aguacate

Gazpacho de cereza

Gazpacho de mango

Ensaladilla de alcachofas

Lima con gamba blanca

Vasito de crema de marisco y mermelada de tomate

Tartar de atún con huevo de codorniz y alcaparra frita + 2€

Tartar vegetal con salsa de miso

Crema de queso manchego con gominola de vino tinto

Ensalada de jamón de pato y frutos secos



# APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de pollo de corral / jamón ibérico/ rabo de toro

Buñuelo de bacalao

Mini chuletita de cabrito + 2€

Gambas al ajillo + 1 €

Piruleta de secreto con miel, soja y sésamo + 1€

Ravioli de queso y miel

Pulpo con patata y pimentón + 1€

Mini burger con parmesano

Mini burger de atún con cebolla caramelizada + 1€

Huevo de codorniz con tosta y sobrasada

Cucharita arroz a banda

Cucharita arroz conejo

Patatas bravas

Brioche con cochinita Pibil

Pan Bao con carrillera + 2€

Zamburiñas con Kimchi + 1€

Ollita de caldo con pelotas

Cazuelita de chipirones + 1€



# ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico con pan, tomate y aceite de Eneldo 550 € + IVA

Buffet de quesos españoles y franceses 4€/persona +IVA

Estación de huevos rotos con topins: cebolla, queso, espárragos  
y champiñón 4 €/persona + IVA

Estación de mini pepitos de ternera con mantequilla 4  
€/persona + IVA

Estación de pulpo con patatas panaderas al horno 3€/persona  
+ IVA

**Nota: Las estaciones se contratarán por un mínimo de 100  
personas.**



# Creamos la atmósfera perfecta

CONTACTA CON NOSOTROS AL 677 464 774



The  
Wedding

EST. 1990