



Propuesta gastronómica para Eventos
Sociales NAVIDEÑO EN 2024





T H E W E D E R Y

Nuestra propuesta gastronómica
para eventos sociales 2024

Contenido

Sobre nosotros

Propuesta gastronómica

Otros servicios

Terminos y condiciones

WWW.THEWEDERY.COM





Nuestra gastronomía 2024

“Gastronomía con raíces”

En The Wedery Gastronomía, nuestra dedicación durante más de 25 años al servicio de catering y organización de eventos nos convierte en tu mejor opción.

para celebrar momentos especiales. Desde reuniones corporativas hasta fiestas privadas, estamos aquí para hacer de cada ocasión un evento memorable.

Nos apasiona celebrar contigo, ya sea en tu hogar para eventos familiares como bodas de plata, cumpleaños o fiestas privadas, o en cualquiera de nuestras fincas repartidas por las provincias de Alicante y Murcia. Cada una de nuestras locaciones ofrece un encanto único, y si prefieres, también podemos transformar tu propio chalet o finca en el escenario perfecto para tu celebración.

Nuestro equipo altamente capacitado te ofrece una amplia gama de opciones de menú, desde comidas formales hasta cócteles y coffees para eventos más informales. Ya sea que tus invitados estén sentados o interactuando, nos aseguramos de que cada detalle esté cuidado para que tu evento sea inolvidable.

¡Permítenos mostrarte cómo podemos convertir tu evento en una experiencia única! En The Wedery lo nuestro es celebrar, y si es contigo, ¡mucho mejor!

Propuesta
gastronómica

WWW.THEWEDERY.COM





En mesa

Descubre nuestra selección 2024



Menú Cena sentado 1

Welcome con cervezas, refrescos y vermouth

A compartir.

Canelón de mero y gambas

Milhoja de foie con manzana caramelizada

Tartar de salmón con aguacate

Principal.

Timbal de cordero en su jugo estilo tayín

Postre.

Lingote de turrón de jijona, almendras garrapiñadas y toffee

Cafés y moscato de piemonte

Bodega. vino tinto amezqueta crianza d.o rioja y

vino blanco gilda d.o rueda

Precio persona: 61.00€ + 10 % IVA



Menú Cena sentado 2

Welcome con cervezas, refrescos y vermouth

A compartir.

Canelón de mero y gambas

Milhoja de foie con manzana caramelizada

Tartar de salmón con aguacate

Individual.

Arroz a banda

Principal.

Carrillera ibérica sobre duquesa de patatas y su demi glace

Postre.

Lingote de turrón de jijona, almendras garrapiñadas y toffee

Cafés y moscato de piemonte

Bodega. vino tinto amezqueta crianza d.o rioja y

vino blanco gilda d.o rueda

Precio persona: 68.00€ + 10 % IVA



Menú Cena sentado 3

Welcome con cervezas, refrescos y vermouth

A compartir.

Canelón de mero y gambas

Milhoja de foie con manzana caramelizada

Tartar de salmón con aguacate

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

Principal.

Carrillera ibérica sobre duquesa de patatas y su demi glace

Postre.

Lingote de turrón de jijona, almendras garrapiñadas y toffee

Cafés y moscato de piemonte

Bodega. vino tinto amezqueta crianza d.o rioja y
vino blanco gilda d.o rueda

Precio persona: 75.00€ + 10 % IVA

Incluido vs. no incluido



Está incluido:

- Adaptación de menús para vegetariano, vegano,
- pesquetariano o cualquier alergia
- Servicio de maitre
- Servicio de camareros debidamente uniformados
- Servicio de controler de cocina y ayudantes
- Mesas para 10 -12 comensales redondas
- Matelería blanca Silla mod. Tiffany
- Menaje: cubertería, cristalería y vajilla
- Centro de mesa: paniculata
- El mínimo de comensales será de 60, en caso de no llegar se
- aplicará un suplemento de 300 €
-

No está incluido:

- Barra libre : 10,50 € / 2 horas (mínimo 2 horas)
- Cada hora extra de barra libre : 5,00 € / comensal adulto.
- Primeras marcas Iva al 10 %
- Alquiler del espacio

La comida es un pilar imprescindible en un evento social, pero también nos gusta apoyar en todo lo necesario.

Te asesoramos en el montaje de las mesas, la decoración, el mobiliario, flores, globos, sonorización y entretenimiento.

Cuenta con nuestros profesionales para coordinar el evento; *speech* de un familiar, actuaciones sorpresa... de esta forma solo tendrás que preocuparte de pasarlo en grande.

Nos gusta empezar por conocer a nuestros clientes y saber esperan de ese día especial. Contacta con nosotros para unificar ideas y darle forma a un evento memorable.



Condiciones

- EL MÍNIMO DE COMENSALES SERÁ DE 100. EN CASO DE NO LLEGAR SE APLICARÁ UN SUPLEMENTO DE 300 €.
- LA RESERVA DEL EVENTO SE HARÁ MEDIANTE UNA TRANSFERENCIA DE 1.000 €. EL RESTO DEL IMPORTE SE ABONARÁ LA SEMANA ANTES DEL EVENTO.
- EL RADIO DE KILOMETRAJE ES DE 20 KM. DESDE NUESTRO CENTRO LOGÍSTICO UBICADO EN ELCHE. CONSULTAR EN OTROS CASOS.



The
Wendy

EST. 1990