



THE WEDERY

propuesta gastronómica para
eventos 2025



“Vosotros ponéis
la fecha, nosotros
hacemos magia”
THE WEDERY



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 The Wedery 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!



Rincón de Bienvenida

- 1- Bienvenida Espumante: Tus invitados al evento podrán elegir entre variedades de vinos espumosos: blanco, rosado, tinto, brut, zero (sin alcohol) y botellines de agua.
***5 euros por persona**
- 2- Bienvenida con Champagne: Incluye una copa de uno de los mejores.
***7 euros por persona**





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.



Cocktail Frio

Tartar vegetal salsa de miso rojo y jugo de boletus

Sandwich siglo XIX, lacón y provolone

Brocheta de langostino con salsa romesco

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

Salmorejo con huevo rallado y jamón

Salmorejo con pica postes y jamón y huevo rallado

Cucharita de tartar de salmón con aguacate

Lima con gamba blanca

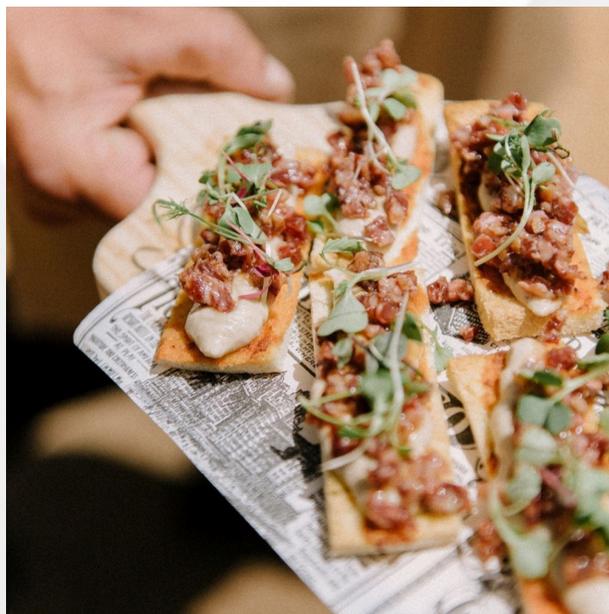
Cucharita de tartar de atún

Ceviche de agrios

Tataki de atún con sésamo

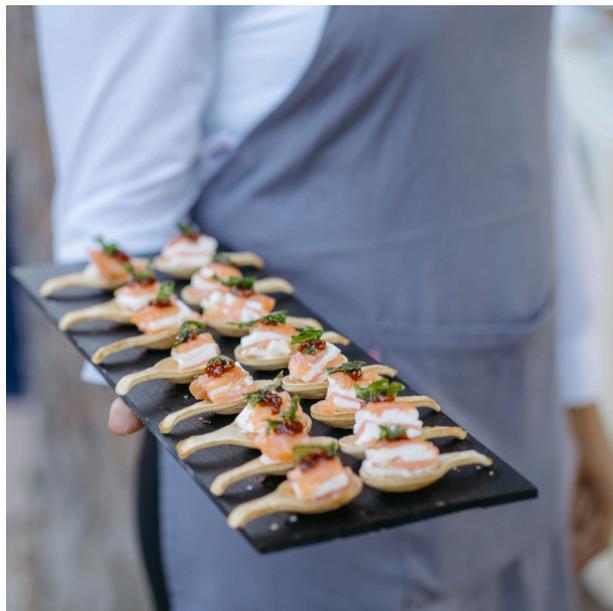
Tartar de gamba con ensalada de fruta

Marinera con anchoa



Cocktail Frio

Seq. Parte



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*



Cocktail Caliente

- **Brocheta** de Pollo de Corral
- **Brocheta** de Jamón y Parmesano
- **Crujiente** de Rabo de Toro
- **Tataki** de Atún con Sésamo
- **Buñuelo** de Bacalao
- **Mini Chuletita** de Cabrito + 1 €
- **Gambas** al Ajillo + 1 €
- **Piruleta** de Secreto con Miel, Soja y Sésamo + 1 €
- **Copita con Puré** de Patata, Setas, Foie y Aceite de Trufa + 2 €
- **Tataki** de Wagyu + 3 €
- **Ravioli** de Queso y Miel
- **Pulpo** con Patata y Pimentón
- **Mini Burger** con Parmesano
- **Mini Burger** de Atún con Cebollita Pochada
- **Huevo** de Codorniz sobre Tosta con Sobrasada y Sal Maldon
- **Cucharita** de Arroz a Banda
- **Cucharita** de Arroz con Conejo y Pollo
- **Cucharita** de Arroz de Marisco
- **Patatas Bravas**
- **Brioche** de Cochinita Pibil
- **Pan Bao** con Carrillera
- **Zamburiña** con Kimchi



Cocktail Caliente

Seq. Parte

Ollita de caldo con relleno y sus garbanzos

Cazuelita de chipirones fritos y ajillo

Croqueta de jamón ibérico / pollo de corral.

Tartaleta de rougout de ternera con cebolla seca

Taco de pollo con mole y pico de gallo

Brocheta de pollo con cacahuetes

Caldo con pelotas caseras y garbanzos

Cazuelita de chipirones salteados



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:

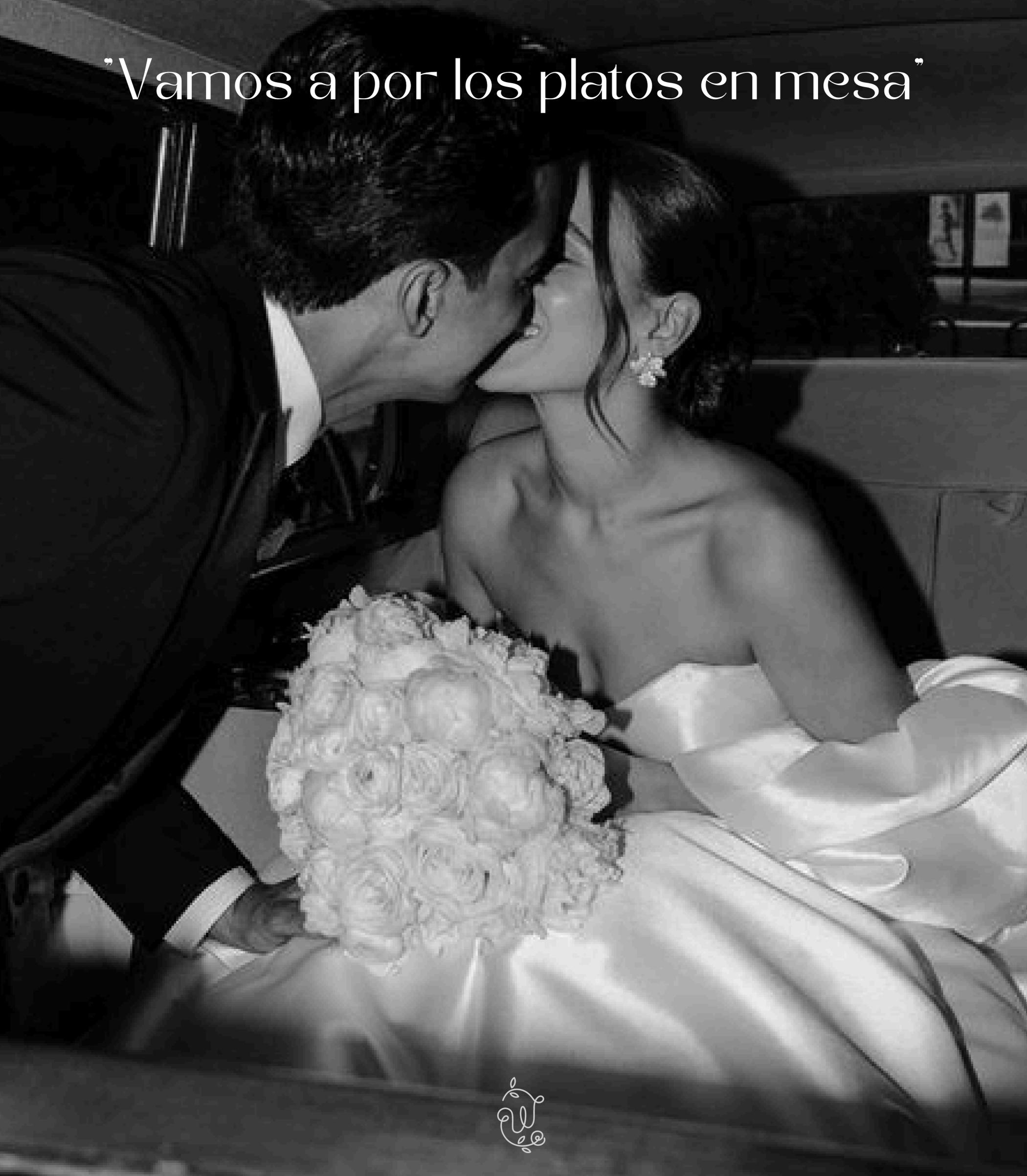
Mesa de madera
Cartel personalizado
Bandejas de madera
Palillos chinos
Cuencos

Precio por pieza: 2.50€



En Mesa

“Vamos a por los platos en mesa”



“Vamos a por los platos en
mesa”

Entrantes

- Burrata de bufala con tomate asado y especiado romesco y frutos secos + 2 €
- 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
- Tartar de Salmón Marinado con Aguacate, tomate y Hueva de Trucha + 2 €
- Tartar de Atún con Wakame
- Crujiente de Bogavante en su jugo
- Tosta de secreto Ibérico con Cebollitas



“Vamos a por los platos en
mesa”

Pescado

- 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
- Lubina al hojaldre con parmeniter de patata
- Bacalao sobre bases de hojaldre con pimientos escalibadas



"Vamos a por los platos en mesa"

Elige mínimo 2 más un postre

Carne

- 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 pimiento 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

Milhoja con crema de Vainilla de Madagascar+ 2 €

**Consultar novedades dependiendo de la temporada*



FIND YOUR

name

AND TAKE A

seat

carefully at the ceremony

Bodega



Vinos Exquisitos: Blancos
Frescos y Tintos
Agradables para Elevar tu
Celebración

Vino Blanco

- Gilda, D.O. Rueda
- Marina Alta, D.O. Alicante
- Monasterio de Palazuelos, D.O. [Región]
- Tarima Mediterráneo, D.O. Alicante + 2 €

Vino Tinto

- 2 Mezquitas Crianza, D.O. Rioja
- Ramón Bilbao, D.O. Ribera del Duero
- Azpilicueta Crianza, D.O. Ribera del Duero
- Protos Roble Tempranillo, D.O. Rioja
- Tarima Hill Monastrell, D.O. Alicante + 1 €



Descubre nuestra
selección 2025

Propuestas de Menú



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€





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: 92€





Propuesta menú 3

COCTEL

6 frios

6 calientes

EN MESA

1 entrante

1 carne

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€





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: 89 €





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 €



Menús

Especiales

En nuestro servicio de catering, garantizamos una atención personalizada a las intolerancias alimentarias, alergias y necesidades dietéticas específicas, asegurando el bienestar y la satisfacción de cada invitado. Adaptamos nuestros menús mediante la sustitución de ingredientes o la elaboración de platos alternativos, diseñando minutas personalizadas y cumpliendo con los más altos estándares de seguridad alimentaria.

MENÚ STAFF; es el mismo menú elegido para el resto de invitados y el precio son 60€





Menú Sin Gluten y Sin Lactosa

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cartucho de patatas bravas

Ensalada de Quinoa

Mini alcachofitas con mayonesa vegana

Guacamole con tosta vegana

Ravioli de Queso y Miel

PLATO PRINCIPAL

Adaptaremos el plato elegido al
del resto de los invitados

POSTRES

Macedonia de frutas





Menú Vegano

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cartucho de patatas bravas.

Salmorejo con picatostes

Mini alcachofitas con mayonesa vegana.

Guacamole con tosta vegana

Ensalada de Quinoa

PLATO PRINCIPAL

Alcachofa confitada con aceite de oliva y velluté.

Lasaña de Verduras.

Torre de Berenjena, Tomate y Queso vegano

POSTRES

Macedonia de frutas





Menú Vegetariano

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cartucho de patatas bravas.

Salmorejo con picatostes

Mini alcachofitas con mayonesa vegana.

Guacamole con tosta vegana

Ravioli de Queso y Miel

PLATO PRINCIPAL

Alcachofa confitada con aceite de oliva y velluté.

Lasaña de Verduras.

Torre de Berenjena, Tomate y Queso vegano

POSTRES

Macedonia de frutas





Servicios
Adicionales
Exclusivos by
The Wedery

WWW.THEWEDERY.COM



Barra Libre

¡Que empiece la fiesta!

Ginebra:

- Seagrams
- Larios 12
- Larios
- Tanqueray
- Puerto Indias

Ron

- Havanna
- Brugal
- Barceló
- Cacique

Otros:

- Wisky : J.B y White Label
- Voda: Absolut
- Cerveza

Precio: 16 € / persona / 3 horas

4 hora se paga el 60 % ivitados

A partir de la quinta hora 350 €

A romantic dinner table setting featuring a large bouquet of white and pink roses, a glass of red wine, a plate of food, and a glass of water. The scene is dimly lit, creating a warm and intimate atmosphere.

Receitas

WWW.THEWEDERY.COM



Bocados Deliciosos y
Sorpresas Nocturnas
para una Boda Inolvidable

Recenas

- **Tradicional:** Mini bocadillos de embutidos variados: salchichón, lomo, chorizo, quesos, etc. : 5 €
- **Americana:** Hot dog, hamburguesas y patatas fritas : 8 €
- **Grace Board:** Surtido de quesos, embutidos y picos : 7 €





servicio Extra

WWW.THEWEDERY.COM
677 46 47 74



“Coordinadora de eventos”

B E L É N C Ó R D O B A



En cada boda que organizamos hay algo claro; cada pareja tiene una historia única, y mi misión es reflejar esa singularidad de cada uno de vosotros en los detalles de vuestro gran día.

Con la formación en el Grado Universitario de Organización de Eventos, Protocolo y Relaciones Institucionales, por la Universidad Miguel Hernández además de una amplia experiencia en el sector de los eventos, pasando desde grandes eventos como festivales o congresos a el sector de las bodas.

El enfoque que le damos a nuestro trabajo es tener una relación cercana con cada una de las parejas, escuchando sus necesidades, sus deseos, respetando sus gustos y cuidando cada detalle desde la primera reunión hasta el último momento.

Trabajaremos mano a mano con vosotros, cuidaremos cada aspecto de la organización para que vuestro día no sea únicamente un gran día, sino algo inolvidable y único.

No organizamos solamente bodas, sino que creamos experiencias llenas de emociones y momentos irrepetibles. Si queréis una boda que hable de vosotros y cuente vuestra historia, nosotras somos las profesionales que estáis buscando.

Bienvenidos a una experiencia donde cada momento será especial, estaréis acompañados desde el minuto 0 y vais a disfrutar de todo el proceso que puede parecer estresante, pero nos encargamos de que sea placentero.

¡Ponte en contacto conmigo y comenzamos a diseñar vuestro gran día!



"Specialist in Corporate Catering and Destination Wedding"

K E N Z A M O R C I L L O



Hello, my name is Kenza, and I am a dedicated and experienced Wedding Coordinator with a strong background in event management. With years of experience in both corporate and social events, I specialize in creating seamless and unforgettable experiences for my clients.

I am passionate about delivering perfection in every event I manage, ensuring that every detail is thoughtfully planned and executed. Whether it's a wedding, a corporate conference, or a social gathering, I thrive on turning my clients' visions into reality.

In addition to my hands-on experience, I hold formal education in Event Management, Protocol, and Institutional Relations. This solid foundation has equipped me with a deep understanding of the industry, allowing me to navigate the complexities of event coordination with professionalism and ease.

What drives me is the opportunity to support my clients throughout their event journey, helping them feel confident and stress-free. I take pride in my ability to manage every aspect of an event—from logistics and planning to on-the-day coordination—with precision and care. My goal is always to exceed expectations and deliver an experience that feels as perfect as it looks.

Working at The Wedery is a true passion for me. The company has given me the opportunity to work with international clients who choose the Costa Blanca as a destination for their weddings and celebrations, which is truly an honor. Working with people from diverse cultures continually broadens my knowledge of their traditions, tastes, and expectations, allowing me to enrich my approach and offer more personalized, global experiences. This cultural diversity inspires and challenges me to keep perfecting my work, ensuring that every event is as unique as the people who experience it.

I look forward to working with you and making your event truly exceptional.

W W W . T H E W E D E R Y . C O M
6 7 7 4 6 4 7 7 4



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: Incluye montaje y desmontaje del evento, con un mínimo de 100 personas.
- Equipo de cocina: Jefe de cocina junto con su equipo de ayudantes.
- Equipo de sala: Jefe de sala y su equipo.
- Montaje de cóctel: Se dispondrá de mesas altas, barra para las bebidas y chiringuitos para las estaciones.
- Montaje de mesas: Incluye mantelería básica blanca.
- Modelo de sillas: A elegir entre varias opciones.
- Decoración: Botella con paniculata y número de mesa.
- Minutas: Diseño personalizado.
- Seating plan: Organización de los asientos.
- Menús especiales: Se ofrecen opciones para veganos, vegetarianos, celíacos e intolerantes.
- Prueba de menú:
 1. Para bodas con más de 150 comensales, la prueba será para seis personas.
 2. Para bodas entre 80 y 149 comensales, la prueba será para dos personas.
 3. Para bodas con menos de 80 comensales, la prueba tendrá un coste de 60 euros por persona.
- Suplemento para eventos con menos de 100 personas: Se aplicará un suplemento de 500 euros, que incluye la contratación de un grupo electrógeno.

No está incluido:

- El 10 % IVA
- Alquiler de las instalaciones Torre Juana
- Servicio de D.J

Terminos y condiciones

Pago Nº1: 1.000 € de reserva de la fecha de la boda. Pago Nº2: hasta el 90 % 10 días antes de la boda. Pago Nº3: el resto, la semana antes del evento.



THE WEDERY EVENTOS

propuesta gastronómica para eventos 2025

WWW.THEWEDERY.COM

