

Quilicuá

catering & deco

Bodas 2022



¿Quién es Quilicuá?

Luca Rodi



Con más de 20 años de carrera profesional iniciada en restaurantes madrileños de referencia como “Guisando”, “La Torcaz” o “La Paloma”, estos dos últimos dirigidos por Segundo Alonso (dos estrellas Michelin y mentor de nuestro chef), continuada con dos restaurantes propios que serían más tarde galardonados; “Edulis” y “Dabbawala” y enriquecida, entre medias, con sus múltiples viajes por Latinoamérica y Asia, la cocina de Luca Rodi, de base vascofrancesa, combina tradición gastronómica de nuestro país con apuntes exóticos típicos de otras cocinas.

Rafa Echevarrieta



Borgia Conti nació con la vocación de crear un nuevo concepto de decoración, poner a disposición del gran público una oferta de muebles únicos y el menaje más espectacular. Durante estas tres décadas, Rafa Echevarrieta y su equipo de especialistas se han encargado de la puesta en marcha de grandes proyectos como hoteles, clínicas o eventos de reconocido prestigio, lo que les ha llevado a obtener el reconocimiento por parte de los mejores medios de comunicación y profesionales de la decoración de nuestro país. Este mismo equipo trabaja con los novios de Quilicuá Catering y se reúne con ellos para decidir qué decoración es la más adecuada para cada pareja. Con ellos ningún detalle se deja al azar.

#nosmuevelailusión

Carta 2022

Bodas

Boda Coctel: desde 65 euros/persona

Coctel de 8, 10 o 12 aperitivos + 2 postres

Boda Quilicuá Premium, OPCIÓN 1: 145 euros/persona

Cóctel de 10 aperitivos

Primer plato

Segundo plato

Postre

4 horas de barra libre

Recena

Minutas, mantel liso y sillas de bambú incluidas

Barra libre desde comienzo del cóctel: +3€/persona

Boda Quilicuá Premium, OPCIÓN 2: 145 euros/persona

Cóctel de 12 aperitivos

Estación de arroz seco de marisco + estación de quesos

Segundo plato

Postre

4 horas de barra libre

Recena

Minutas, mantel liso y sillas de bambú incluidas

Barra libre desde comienzo del cóctel: +3€/persona



Carta 2022 Bodas

Decoración integral: +18€/persona

Elección entre 200 mantelerías y 20 modelos de sillas

Montaje de chill out en cóctel y baile

Puesto de bienvenida

Barras especiales

Seating plan + papelería (minutas, meseros y seating)

Hasta 80m. luces verbena + instalación (estructura no incluida)

Cortina de microluces + instalación

Hasta 10 focos parled de iluminación decorativa

3 carteles foam personalizados

Mobiliario y decoración para montaje de bodegones

Barra libre desde comienzo del cóctel

Decoración floral no incluida

Recena

Mini hamburguesas con patatas fritas

Migas del pastor con uvas

Extras

Menú infantil: 56€/persona

Menú staff: 50€/persona

Parrilla de txuleta rubia gallega: en sustitución del segundo plato + 12€/persona

Instalación de estructura para montaje de lámparas: consultar suplemento



Aperitivos fríos

- Jamón ibérico de bellota
- Gilda esferificación
- Pimiento baby relleno de queso y avellana
- Ceviche de corvina
- Salmorejo cordobés
- Foie mi-cuit con chutney de mango
- Anguila ahumada con crema de coco y pesto de albahaca
- Tartar de atun rojo con yema curada
- Steak tartar con mostaza verde sobre tosta de centeno

Aperitivos calientes

- Ravioli crujiente de yema trufada
- Merluza rebozada con mayonesa de chipirones
- Churro relleno de gambas al ajillo
- Langostino empanado con mayonesa kimuchi
- Croquetas de jamón ibérico
- Dim sum de pato con huevo de codorniz
- Crujiente de puerro, gambas y queso
- Rabo de toro estofado con pan de queso
- Pulpo frito con crema de revolconas



Primeros platos

- Ensalada de gambón y aguacate con emulsión de su coral
- Burrata de búfala con sopa fría de tomate, tapenade y albahaca
- Vichyssoise con brunoise de langostinos
- Ensalada de foie y judías verdes con vinagreta de frambuesas
- Ensalada de jamón de pato y alcachofas con vinagreta de higos
- Tartar de salmón ahumado con cremoso de aguacate

Segundos platos

- Solomillo Wellington
- Solomillo de vaca con timbal de patatas y cebollitas al PX
- Pintada rellena de foie con puré de calabaza asada
- Ravioli Rossini de morcillo y foie con velouté de trufa
- Carrillada de ternera guisada al vino tinto con puré de apio-nabo
- Salmón con salsa de champán y caviar
- Rodaballo a la mantequilla negra con alcaparras



Carta 2022

Postres y bodega

Postres

Tarta fina de manzana con sopa de vainilla
Tarta árabe de queso mascarpone, almendras y frambuesas
Bizcocho de zanahoria con sopa de chocolate blanco y curry
Coulant de chocolate con helado de vainilla
· Café, té, infusiones y digestivos incluidos ·

Bodega

Blancos

Domaine Le Grand Castelet, chardonnay, I.G.P. Alpillles
Mernat blanco, I.G.P, D.O. Montes de Toledo
Monopole verdejo, D.O. Rueda

Otras opciones de blancos

Martin codax. D.O. Albariño: añadir 6,50 euros/persona
Marques de Riscal Sauvignon Blanc: añadir 6 euros/persona

Tintos

Mernat tinto, I.G.P. D.O. Montes de Toledo
Viña Eizaga Crianza, D.O. Rioja
Viña Real crianza, D.O. Rioja

Otras opciones de tintos

Imperial CVNE. D.O. Rioja: añadir 9,50 euros/persona
Tinto Pesquera crianza, D.O. Ribera del Duero: Añadir 9,50 euros/persona
Pago de Carraovejas D.O. Ribera de Duero: añadir 18 euros/persona

Si el cliente desea traer otro vino distinto al de nuestra bodega, no se reembolsara el vino no gastado en concepto de descorche.

· Brindis con Cava Perelada incluido. Otros Cavas o Champagne consultar.



Carta 2022

Extras

Estaciones de comida

Estación de arroz seco de marisco: +8€/persona

Showcooking de arroz en llaunas individuales

Estación de brochetas de cordero lechal a la parrilla: +8€/persona

Brochetas de cordero lechal cocinadas en directo al carbón de encina

Estación de bacalao al pil-pil: +8€/persona

Guiso de bacalao al pil-pil cocinado en directo

Estación de pulpo a la gallega: +8€/persona

Pulpo a feira preparado al momento

Estación de Lobster&Shrimp roll +9€/persona

Brioche tostado en directo con bogavante, gambon y salsa Maine

Estación de ostras : +8€/persona

Ostra francesa Sorlut nº3



Estaciones de comida

Estación de quesos: +6 €/persona

Selección de quesos nacionales e internacionales, panes y guarniciones

Estación de jamón con cortador

Jamón ibérico cortado a cuchillo

Pack 1: Cortador profesional + 1 jamón ibérico: 1.100€

Pack 2: Cortador profesional + 2 jamones ibérico: 1.500€

· Estos precios pueden variar en función del kilometraje a la finca/espacio ·

Estación de sushi: +16 €/persona

Sushi premium con sushi master

Candy bar: 550€



Carta 2022

Extras

Barras de bebida

Barra de Gin Tonic premium: +6€/persona

Selección de ginebras premium: Brockmans, Citadelle, Gin Mare y Nordés

Guarniciones y coctelero

Barra de mojitos: +5€/persona

Barra especial, mojito tradicional y mojito de fresa
Coctelero

Pisco bar: +5€/persona

Barra personalizada, pisco sour y chilcano
Coctelero

Estación de cervezas: +5€/persona

Montaje y decoración de córner
Selección de cervezas nacionales e internacionales

Vermutería: +5€/persona

Barra personalizada, vermut artesano premium
Coctelero

Córner de champán: +10€/persona

Veuve Clicquot

Córner de cava: +5€/persona

Cava Perelada Brut Reserva

Corner de cava NOC: +5€/persona



Condiciones 2022

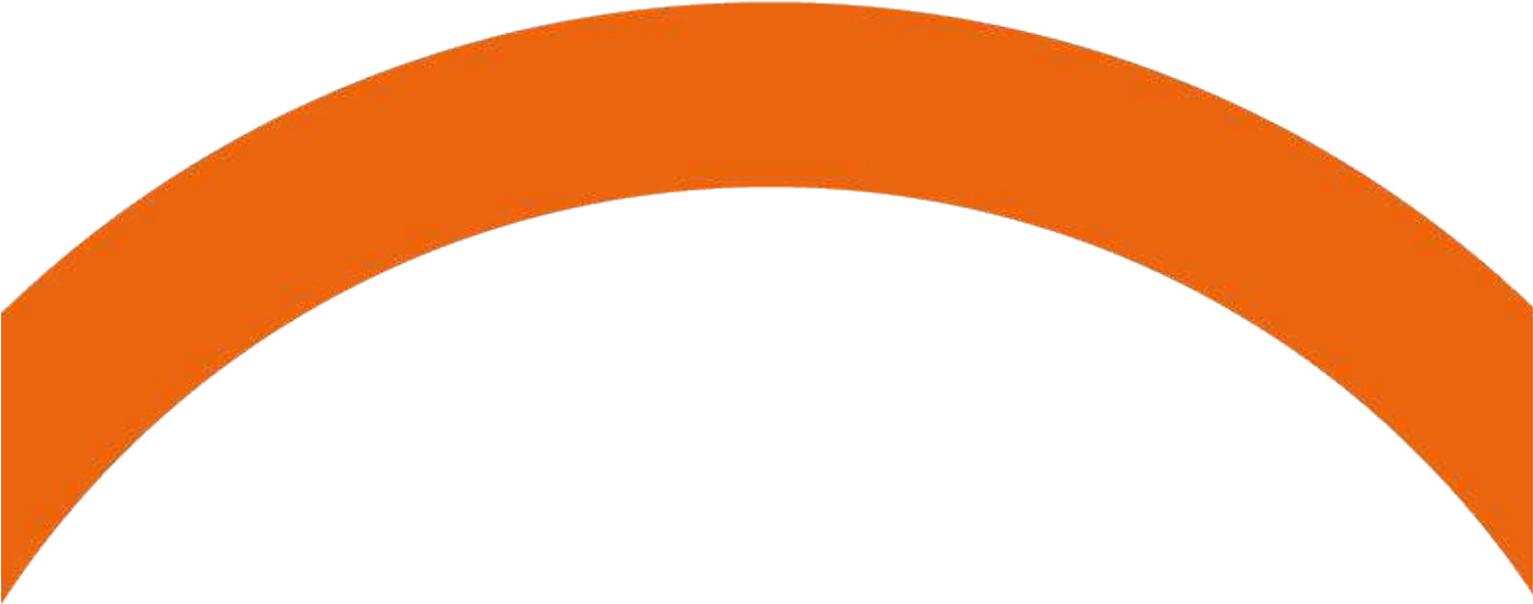


El precio del menú incluye:

- Los aperitivos y el menú elegido.
 - El servicio de camareros (1 camarero por cada 10 invitados), maître y personal de cocina necesario.
 - Todo el menaje y material para el servicio (vajilla, cristalería, mantelería, cubertería y mobiliario necesario). El cliente podrá elegir entre las disponibles a la fecha.
- La duración del servicio será de 8 horas (2h. cóctel, 2h. almuerzo o cena y 4h. barra libre) que comenzarán a contabilizarse desde la hora facilitada por el cliente para el comienzo del servicio.
 - Recena incluida durante la barra libre
 - Prueba de menú para seis personas con camarero. Cada cubierto extra: 70,00€

Condiciones generales

- QUILICUÁ CATERING&DECO FIJA UN MÍNIMO DE 120 COMENSALES ADULTOS POR BODA. EN CASO DE NO ALCANZAR EL MÍNIMO, EL CLIENTE DEBERÁ ABONARLOS IGUALMENTE.
- Para reservar nuestros servicios será necesario entregar una fianza de 4.000€ que será descontada de la factura final. El concepto de este depósito es el pago de los servicios anteriores a la boda y horas trabajadas además del derecho de reserva. Este depósito no será retornado en caso de cancelación del evento por razones no imputables a Quilicúa Catering S.L.
- Para poder garantizar un servicio de cocina de calidad, el día del evento precisamos unas necesidades mínimas en las instalaciones de cocina; espacio techado y cerrado o carpa techada, cerrada e iluminada de al menos 100m². Instalación eléctrica o grupo electrógeno con una potencia mínima de 40kvas. distribuida en 10 enchufes monofásicos. Si el espacio elegido y contratado no contara con ello, es responsabilidad de los novios o del espacio proveerlas.
- El 100% de la factura deberá quedar abonado con una antelación mínima de 10 días laborables a la fecha del evento.
- Se admitirá una reducción del número de comensales de hasta un 20% sobre la cifra original sin cargo, siempre que haya sido comunicado con al menos 10 días laborables de antelación al evento.
- Los menús están sujetos a los cambios que nuestros clientes consideren, ajustando el precio a estas modificaciones. Las condiciones del servicio (fechas, personal o mobiliario extra...) o la elección de otras vajillas, cuberterías, mantelerías o cristalerías, pueden modificar el precio por cubierto.
- Si precisa protocolo de mesas (emplacer), necesitamos recibir la lista de invitados por mesa con al menos 10 días laborables de antelación.
- Cada hora extra de barra libre se facturará a razón de 8 euros por persona y hora y se tendrá en cuenta el 75% de los invitados finales, fijando el mínimo en 100pax. para su cálculo.
- Si precisara de camareros extras, estos se facturarán a razón de 26 euros por hora y camarero.
- Las intolerancias, alergias y menús especiales deberán ser comunicados con una antelación mínima de 10 días laborables a la fecha del evento.
- Los precios del dossier no incluyen IVA.



Quilicúa

catering & deco

#nosmuevelailusion

CONTACTO

quilicua@gmail.com
marquilicua@gmail.com
martaquilicua@gmail.com

REDES SOCIALES

@quilicua_cateringdeco

