

# 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€**





## 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 100m<sup>2</sup>. 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](mailto:quilicua@gmail.com)  
[marquilicua@gmail.com](mailto:marquilicua@gmail.com)  
[martaquilicua@gmail.com](mailto:martaquilicua@gmail.com)

## REDES SOCIALES

@quilicua\_cateringdeco

