



# GULA CATERING



dossier de Celebraciones

# Gula Catering Banquetes para Eventos

Nuestro equipo

El equipo de Gula Catering trabaja día a día para garantizar el éxito de todos sus eventos y servicios. Nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes, ofreciendo flexibilidad y profesionalidad; para nosotros cada evento es único, y exclusivo, y somos conscientes de la importancia de la calidad, la cocina, el servicio, la presentación y los detalles que cuidamos al máximo para lograr la excelencia.

Organizamos el menú y montaje a medida de cada boda, desde la vajilla, la imprenta, la mantelería, las flores o la iluminación.

Trabajamos, con decoradores o cualquier otro tipo de servicio externo que el cliente precise, colaboramos con diferentes fincas y villas en Andalucía Oriental, todo lo que esté en nuestras manos para facilitaros la vida, lo tendréis.

Soy Juan López, he trabajado como chef ejecutivo en más de 200 bodas. me he formado en los mejores restaurantes nacionales, y aquí os ofrezco todo lo aprendido en tantos años, espero que os agrade.

Muchas gracias

Una  
ocasión  
única



Merece un  
servicio  
inolvidable

# Gula Catering Banquetes para Eventos

Si celebráis vuestra boda con nosotros os ofrecemos.....

Colaboramos con varias fincas para eventos en Granada, os pondremos en contacto con ellos en el caso de que la necesitéis.

Carta de platos, vosotros mismos podréis confeccionar el menú sin tener que adaptaros a uno preestablecido, lo cual también os permitirá ajustaros al presupuesto con el que contéis. Partiríamos de un menú con importe mínimo de 40 € por persona (barra libre no incluida). No dudéis en solicitar nuestra colaboración.

Degustación del menú seleccionado para 2/6 personas, dependiendo del número inicial de invitados pre-reservados. Mínimo 50 personas y a partir de presupuestos superiores a 3.500€

Distribución de las mesas a vuestro gusto. Personalización de las minutas.

Mobiliario necesario para el evento, mesas, sillas tiffany, mesas de cocktail, barras , mantelería, cristalería , cubertería y vajilla.

El amor  
es  
completo...



...cuando  
dos almas  
se unen en  
una sola

# Gula Catering Banquetes para Eventos

## Aperitivos Fríos

Vasito de ensaladilla de cangrejo y piña	1.90 euros
Cucharitas de trufas de foie	1.90 euros
Cucharita de berberechos sweet chilli	1.90 euros
Cucharita de pulpo a la Gallega	2,20 euros
Mini tоста de morcilla y guacamole	2,20 euros
Mini brocheta de mango y atun rojo	2.50 euros
Vasito de salmorejo huevo y jamón	1.50 euros
Vasito de gazpacho de remoracha	1.50 euros
Hummus con croudite de verduras	2,20 euros
Wraps de pollo	1.90 euros
Tartaletas de queso trufado y cherrys	1.90 euros
Vasito de cremoso de ajo blanco con brocheta de langostino	2.20 euros

Un brindis  
por...



...un sueño  
hecho  
realidad



# Gula Catering Banquetes para Eventos

## Aperitivos Calientes

Cartucho de fritura tradicional	3,20 euros
Mini hamburguesa de ternera madurada salsa BBQ y cebolla caramelizada	2.90 euros
Mini brocheta de cerdo teriyaki	2.40 euros
Cartucho de finger de pollo	2.90 euros
Patata arrugada con mojo	1.90 euros
Mini croquetas a elegir	1.50 euros
Mini brocheta rape y verduras	3.20 euros
Piruleta crujiente de langostino y jamón	2.90 euros
Mini paellas a elegir	1.90 euros
Chupa chups de albóndiga thai	2,20 euros
Cuenquito de pollo an curry con manzana	2.90 euros

La sonrisa  
es mía...



...pero el  
motivo  
eres tú

# Gula Catering Banquetes para Eventos

## Entrantes fritos

Cucharita de queso Camembert frito con crema de arándanos	2,20 euros
Cartucho de fingers de pollo	2,40 euros
Mini croquetas de boletus, jamón o bacalao	1,50 euros
Piruleta de langostino y jamón	2,90 euros
Buñuelos de bacalao	2,90 euros
Gambas en gabardina	1,90 euros

Mi corazón  
es  
perfecto...



...porque  
estás dentro  
de él

# Gula Catering Banquetes para Eventos

## Carnes

Abanico ibérico a baja temperatura, macerado en especias asiaticas, con wok de verduras y papatas fondant	16,00 euros
Solomillo de cerdo relleno de piñones, bacon y pasas	19,00 euros
Solomillo de ternera premium “vaca rubia”	26,00 euros
Carrilleras de ternera a baja temperatuara al vino tinto	19,00 euros
Paletilla de cordero lechal a baja temperatura	28,00 euros
Tataki de solomillo de cerdo ibérico	17,00 euros
Magret de pato con higos y PX	25,00 euros

¿y si nos damos un tiempo?...



...yo te doy mi presente y tu me das tu futuro

# Gula Catering Banquetes para Eventos

## Pescados

Calamar nacional cincelado con wok de verduras	19,00 euros
Tataki de atún rojo con seta shiitake	22,00euros
lomo de Rodaballo con pisto manchego	18,00euros
Rape a la marinera	19,00euros
Bacalao con shutney de mango y papaya	17,00euros
Merluza con crema de piquillos y patatas panadera	15,00euros
Corvina asada con crema de salicornia	19,00euros

A tu lado...



...todo es mejor



# Gula Catering Banquetes para Eventos

## Postres

Pastel de tiramisú	6,00 euros
Postre individual de pionono	6,00 euros
Tartaleta de Yuzu y merengue italiano	6,00 euros
Semiesfera de Ferrero	6,00 euros
Mouse de yogurt, frambuesa y frutos rojos	6,00 euros
Tartaleta de fresa y frambuesa	6,00 euros
Tartaleta con gelificado de albaricoque	6,00 euros

La felicidad  
no tiene  
precio...



...pero  
tiene tu  
nombre

# Gula Catering Banquetes para Eventos

## Sorbetes

Sorbete de limón y cava	2,50 euros
Sorbete de coco y piña confitada	2,50 euros
Sorbete de frambuesa	2,50 euros
Sorbete de mandarina y yogur griego	2,50 euros
Sorbete de mojito	2,50 euros
Sorbete de manzana verde	

Porque, sin  
buscarte te  
ando  
encontrando...



...principalmente  
cuando cierro los  
ojos

# Gula Catering Banquetes para Eventos

Menús infantiles y juveniles

Menú infantil:

Embutidos al centro y plato combinado de patatas fritas, pollo empanado y croquetas 14€

\*Incluye bebidas

Menú juvenil:

Nachos con salsa de queso al centro y hamburguesa con queso y patatas 14€

\*Incluye bebidas

¿Es Amor o es  
fama  
esta cosa por la  
cuál suspiro?



Quizás no tenga sentido  
encontrarle un nombre  
terrenal...

# Gula Catering Banquetes para Eventos

## Mulacén

Marqués de Atrio crianza  
D.O. Rioja  
Mozares  
D.O. Rueda  
Faustino Rivero Ulecia  
Frizzante  
Cava Visega brut  
Precio: 10€ por persona

## Veleta

Valderiveiro  
D.O. Verdejo  
VValderivero Roble  
D.O. Rivera del Duero  
Faustino Rivero Ulecia  
Frizzante 5.5  
Cava Nevada brut  
Precio 15€ por persona

## Composición de bodegas

## Penibética

Terra de Aytona  
D.O. Ribeiro  
Catania Crianza  
D.O. Ribera del Duero  
Faustino Rivera Ulecia  
Frizzante  
Champagne Henri de Verlainne  
Precio: 19€ por persona

## Albaicín

Protos  
D.O. Rivera del Duero  
Ramón Bilbao blanco  
D.O. Verdejo  
Faustino Rivero Ulecia  
Frizzante 5.5  
Champagne G.H.MUMM  
Cordon Rouge  
Precio:23€ por persona

Esperaría  
cien vidas...



...por  
caminar una  
contigo

# Gula Catering Banquetes para Eventos

## Servicios adicionales

Barra libre

- Barra libre: 20 € por invitado durante 3 horas (Incluye re cena básica con tres tipos de montaditos) Hora extras: 5€/persona
- Barra de coctelería: suplemento 3,50 € por persona durante dos horas.

## Sowcooking mínimo 40 personas

- Sushiman 8€/persona
- Mexican Food 6€/persona
- Barbacoa 7€/persona
- Paellas 7€/persona

Una vez  
que  
aprendas a  
amar...



...habrás  
aprendido  
a vivir



# Gula Catering Banquetes para Eventos

## Servicios adicionales

### Cortador de jamón

- Ponemos a vuestra disposición los mejores y más profesionales cortadores de jamón
- Jamón ibérico de cebo. Precio por pieza 350€
- Jamón de bellota . Precio por pieza 500€

### Quesos

- Mesa de quesos compuesta por queso de cabra Payoya, Queso de Mahón, Queso curado y queso brie, acompañado de un gran surtido de craquers, regañá, gressinis, pasas, uvas, frutos secos etc..  
Precio por persona 6€

El amor no  
necesita  
ser  
perfecto...



...Sino  
verdadero

# Gula Catering Banquetes para Eventos

## Menú A

### Cocktail de bienvenida

Vasito de gazpacho de remolacha  
Vasito de ensaladilla de piña y cangrejo  
Wraps de pollo  
Cucharita de trufa de foie y almendra crocanti  
Cucharita de pulpo a la Gallega  
Vasito de cremoso de ajo blanco con brocheta de langostino  
Mini brocheta de cerdo teriyaki  
Mini hamburguesa de ternera madurada con cebolla caramelizada y salsa BBQ  
Mini croquetas de boletus  
Mini tostas de morcilla y guacamole

### Plato principal

Abanico ibérico macerado en 10 especies del mundo a baja temperatura con wok de verduras y patatas fondant

### Postre

Surtido de mini pasteles tradicionales casa la Ysla

### Bebidas

Cerveza con y sin alcohol, vino Rueda y Rioja crainza 2020, refrescos, agua y tinto de verano

**Precio por persona 53€ más IVA 10%**

# Gula Catering Banquetes para Eventos

## Menú B

### **Cocktail de bienvenida**

Vasito de gazpacho de remolacha  
Vasito de ensaladilla de piña y cangrejo  
Cucharitas de queso brie frito con crema de arándanos  
Cartucho de finger de pollo  
Cuequito de pollo al curry con manzana  
Cucharita de trufa de foie y almendra crocanti  
Cucharita de pulpo a la Gallega  
Vasito de cremoso de ajo blanco con brocheta de langostino  
Mini brocheta de cerdo teriyaki  
Mini hamburguesa de ternera madurada con cebolla caramelizada y salsa BBQ  
Mini croquetas de boletus  
Mini tostas de morcilla y guacamole  
Chupa chups de albóndiga Thai

### **Sorbete**

Sorbete a elegir

### **Plato principal**

Abanico ibérico macerado en 10 especies del mundo a baja temperatura con wok de verduras y patatas fondant  
o  
Carrilleras de ternera a baja temperatura al vino tinto con patatas panadera y pimientos del Piquillo

### **Postre**

Postre individual a elegir Casa la Ysla

### **Bebidas**

Cerveza con y sin alcohol, vino Rueda y Rioja crainza 2020, refrescos, agua y tinto de verano

**Precio por persona 62€ más IVA 10%**

# Gula Catering Banquetes para Eventos

Menú C

## **Cocktail de bienvenida**

Vasito de gazpacho de remolacha  
Vasito de ensaladilla de piña y cangrejo  
Cucharitas de queso brie frito con crema de arándanos  
Cartucho de finger de pollo  
Cuequito de pollo al curry con manzana  
Cucharita de trufa de foie y almendra crocanti  
Cucharita de pulpo a la Gallega  
Vasito de cremoso de ajo blanco con brocheta de langostino  
Mini brocheta de cerdo teriyaki  
Mini hamburguesa de ternera madurada con cebolla caramelizada y salsa BBQ  
Mini croquetas de boletus  
Mini tostas de morcilla y guacamole  
Chupa chups de albóndiga Thai  
Buñuelos de bacalao

## **Entrante**

Bacalao a baja temperatura, espárragos verdes y shutney de mango y papaya

## **Sorbete**

Sorbete a elegir

## **Plato principal**

Solomillo ibérico relleno de piñones, dátiles y panceta ibérica de Soria  
o  
Carrilleras de ternera a baja temperatura al vino tinto con patatas panadera y pimientos del Piquillo  
o  
Abanico ibérico a baja temperatura con patatas fondant y wok de verduras

## **Postre**

Postre individual a elegir Casa la Ysla

## **Bebidas**

Cerveza con y sin alcohol, vino Rueda y Rioja crainza 2020, refrescos, agua y tinto de verano

**Precio por persona 80€ más IVA 10%**