



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 temperatura 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%