

Atalaya
Events Group

Salones
Atalaya

Atalaya
CATERING

BODAS



*Bodas
de Ensueño*

**VISITANOS Y SI RESERVAS TE REGALAMOS A ELEGIR ENTRE FUENTE DE CHOCOLATE O TORTITAS AMERICANAS
PARA RESERVAS QUE SE FORMALICEN DENTRO DE UNA SEMANA DESDE LA VISITA A NUESTRAS INSTALACIONES**

Información: 660 411 887

www.grupoatalaya.net



Índice



<i>Nuestras Instalaciones.....</i>	<i>Pág. 3-4</i>
<i>¿Que Incluye En La Promoción Todo Incluido Atalaya?</i>	<i>Pág. 5</i>
<i>8 Opciones De Menú De La Promoción Todo Incluido Atalaya.....</i>	<i>Pág. 6-13</i>
<i>Resumen De Todos Los Platos De La Promoción Todo Incluido Atalaya. Pág.</i>	<i>14</i>
<i>Menú Infantil Y Juvenil</i>	<i>Pág.15</i>
<i>Para Ampliar La Recepción De Su Boda.....</i>	<i>Pág.16</i>
<i>Otras Opciones De Platos Para Esta Promoción</i>	<i>Pág. 17-18</i>
<i>Nuestros Postres Especiales</i>	<i>Pág. 18</i>
<i>Su Barra Libre De La Promoción</i>	<i>Pág. 19</i>
<i>Servicios Extras Para La Barra Libre De Su Boda</i>	<i>Pág. 19</i>
<i>Servicios Extras Para Su Boda</i>	<i>Pág. 20</i>
<i>Atenciones Especiales Para Su Boda</i>	<i>Pág. 21</i>
<i>Nuestra Página Web en Código QR.....</i>	<i>Pág. 22</i>
<i>Recomendamos a Nuestros Colaboradores.....</i>	<i>Pág.23</i>

ATALAYA CATERING

Salones Atalaya Dispone De Cocina Propia, Con Productos Frescos Y Naturales De Elaboración Diaria Para Que Los Productos Sean Disfrutados Por Nuestros Clientes Con Las Mejores Calidades Existentes.

*Cómo Somos Conocedores Del Potencial De Nuestra Cocina, Y Viendo La Gran Demanda De Clientes Solicitando Nuestros Productos En Otras Instalaciones Que No Fueran En Las Nuestras Propias... Decidimos En El 2005 Crear Nuestro Propio Catering De Eventos Al Exterior Y Lo Denominamos **Atalaya Catering** - También Nos Podrá Conocer Como **Atalaya Events Group** En Nuestras Redes Sociales*

Además Tenemos A Su Disposición A Nuestro Departamento De Asesoramiento Y Organización Para La Gestión Absoluta De Su Boda Desde La Elección De Su Menú Hasta Cualquier Servicio Adicional, Garantizando Así Productos Y Servicios Con Experiencia Y Calidad A Un Buen Precio De Mercado.

***Grupo Atalaya** Es Sinónimo De Garantía Y Calidad. No Lo Dudes Más, Acérquese A Nuestras Instalaciones Sin Compromiso Alguno Y Déjese Llevar Por El Grupo Atalaya.*

***En Resumen Atalaya Catering** Es Una Propuesta Increíble En Sevilla Con Todo El Sabor De Esta Tierra. Rodearos De Vuestros Seres Queridos Para Gozar De Un Día De Ensueño.*

Servicios

Al Gran Catering Se Le Unen Diferentes Servicios Que Dotarán A Vuestra Boda De Un Espacio Y Unos Complementos A La Altura De La Fiesta Que Estáis Celebrando.

Además La Empresa También Os Ofrece Diferentes Servicios Extra Como:

- Servicio De Barra Libre Al Final De La Cena
- Recena En Barra Libre
- Distintos Servios Para la Barra Libre Como Coctelerías, Bufet de Pizzas, Tortitas Americanas.... etc
- Ornamentación Floristería
- Prueba De Menú Para 6 Comensales
- Impresión De Minuta
- Gestión del Listado de Invitados



Tipo De Cocina

Lo Que Destaca De Estas Cocinas Es La Gran Variedad De Platos Con La Que Trabajan. Ahí Radica La Personalidad De Vuestra Boda, En La Posibilidad De Realizar Diferentes Menús Para Configurar Una Minuta Totalmente A Medida.

Zona De Actuación

Esta Empresa Actúa En El Sur De La Península, Concretamente En Andalucía Aunque También Ha Realizado Actos En Extremadura.

Salones Atalaya

Nacidos el año 2002, actualmente Salones Atalaya cuenta con un complejo compuesto por dos salones totalmente equipado para poder celebrar vuestro enlace. En este espacio recibiréis un trato personalizado y atento, pues cuentan con un departamento específico de Asesoramiento y Organización para que vosotros únicamente os limitéis a disfrutar y dejéis a un lado las preocupaciones. Sin duda, un servicio adicional que garantiza un servicio profesional y de calidad.

Espacios y capacidades

Salones Atalaya es un complejo que está formado por dos salones totalmente independientes: Salón Marino, que cuenta con una capacidad para 550 comensales y Salón Cobre con una capacidad para 300 personas.

Asimismo, disponen de amplias zonas ajardinadas ideal para el cóctel, así como zona de aparcamiento. Todos sus espacios están perfectamente habilitados para celebrar un día tan especial.

Servicios que ofrece

Garantía y calidad son dos de las palabras que definen el servicio de Salones Atalaya. Si decidís contar con ellos, debéis saber que recibiréis un servicio muy completo en vuestra boda.



Salones
Atalaya

Todo Incluido Atalaya

En Esta Promoción Incluye:

*Recepción De 1 Hora Y 15 O De 1 Hora Y 35 Según Configuración Menú Con Canapés Y Fritos Al Pase
Amplia La Recepción Con Un Bufet De Cervezas Premium Por Solo 1€ Adulto Contratado*

+

Bodegón De Vinos Y Botellines De Cervezas Cruzcampo, Refrescos Y Zumos En Recepción

+

8 Opciones De Menú, Además Se Pueden Combinar Los Platos Entre Estas 8 Opciones. (Pág.6 Al 13)

+

Tarta De La Boda Incluida, Elige Tu Sabor

+

Bodega Ilimitada, Bebe Todo Lo Que Quieras, No Hay Limites

+

Sorbete De Limón, Mojito De Fresa O Piña Colada A Elegir

+

2 Horas De Barra Libre Incluida Con Más De 20 Marcas A Disposición De Los Invitados. (Pág.19)

+

Cocteleria En Barra Libre Incluida

+

Buffet De Chucherías Y Frutos Secos (No Es Candy Bar)

+

Bufet de Café, Infusiones y Cola cao en Barra Libre

+

Recena De Montaditos Variados O Cámbialo Por Una Barbacoa Por Tan Solo 1,90€ Más Comensal

+

Consigue Su Discoteca Con Dj Animador Por Tan Solo 350€

(Cubre las 2 Horas De Barra De La Promo)

(Contratando Además La Tercera E Incluso Una Cuarta Hora De Barra Libre Con Nosotros Al Menos 10 Días Antes De Su Evento, Sólo Te Costara 6€ Por Adulto Contratado Y La Discoteca Con Dj Va Incluido También En La Tercera Y Cuarta Hora Sin Costes) Si Lo Contratas En El Mismo Día Del Evento Sale En 7€ Adulto Contratado La Hora Extra De Barra Libre Y 150 Euros El Dj Por Cada Hora Extra Contratada

Escoja Precio Según Fecha Elegida

Temporada 2024

Precio Valido para todo el año

*Sabados de Abril, Mayo, Junio, Julio, Septiembre y Octubre **52.99€ y Niños 24€***

*Viernes y Domingos, Enero, Febrero, Marzo, Agosto, Noviembre y Diciembre **49.99€ y Niños 24€***

(Si Superas Los 150 Adultos Sea En La Fecha Que Sea y Contratando La Tercera Hora De Barra Libre Le Regalamos La Cuarta Hora de Barra Libre Incluyendo Las Horas Extras Del Dj Si Contratas Nuestra Promoción Del Servicio De Dj)

Si Ésta Promoción No La Quieres Con Barra Libre, Sólo Recepción + Menú Hay Que Descontar 5 Euros Por Comensal Adultos. Menú Infantiles Y Juveniles No Cuenta

**VISITANOS Y SI RESERVAS TE REGALAMOS A ELEGIR ENTRE FUENTE DE CHOCOLATE O TORTITAS AMERICANAS
PARA RESERVAS QUE SE FORMALICEN DENTRO DE UNA SEMANA DESDE LA VISITA A NUESTRAS INSTALACIONES**

Menú 1 - Torre Sevilla

Recepción de una hora y cuarto – Cuando hay 3 platos individuales

Canapés al pase

Bombón De Foie En Hilos De Chile
Lionesa De Ensaladilla De Gambas
Chupito De Salmorejo De Caña De Lomo Y Nueces
Aperitivo de Pisto Con Mahonesa de Huevos Fritos
Bocaditos De Palometa Y Parmentier De Patatas Ali Oli
Delicatesen De Queso Azul Y Compota De Pera Y Canela
Pan De Hogaza Con Mermelada De Aceite De Oliva Y Sardina Ahumada

Fritos al pase

Tiras de choco
Adobo atalaya
Surtido de croquetas caseras
Puntillitas de Huelva crujientes
Chips de berenjenas y miel de caña
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Buñuelos de Mar Con Ali – Oli
De Tinta De Calamar

Primer plato individual

Pastel de rape y langostinos
O
Ensalada De Presa Con Lascas De Parmesano Con Vinagreta De Tomate Seco Y Nueces

Segundo plato individual

Bacalao en estado puro
O
Crep de langostinos con velo de marisco

Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Tercer plato individual

Vou-eu-vent Relleno de Carrillada de Ternera Sobre Salsa de Curry
O
Presa A Baja Temperatura Con Mojo Y Puré de Patatas Trufado y Pera al Vino

Elige el sabor del postre que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, san marcos o Queso de Arándanos)

Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

Se pueden cambiar los platos de las 8 opciones de menú y configurar tu propio menú, Consulta Página 14

Menú 2 – Torre del Oro

Recepción de una hora y cuarto – Cuando hay 3 platos individuales

Canapés al pase

Bombón De Foie En Hilos De Chile
Lionesa De Ensaladilla De Gambas
Chupito De Salmorejo De Caña De Lomo Y Nueces
Aperitivo de Pisto Con Mahonesa de Huevos Fritos
Bocaditos De Palometa Y Parmentier De Patatas Ali Oli
Delicatesen De Queso Azul Y Compota De Pera Y Canela
Pan De Hogaza Con Mermelada De Aceite De Oliva Y Sardina Ahumada

Fritos al pase

Tiras de choco
Adobo atalaya
Surtido de croquetas caseras
Puntillitas de Huelva crujientes
Chips de berenjenas y miel de caña
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Buñuelos de Mar Con Ali – Oli
De Tinta De Calamar

Primer plato individual

Festival de marisco

(5 gambas blancas, 3 langostinos de la casa y 3 mejillones)

O

Ensalada De Pollo Braseado Con Vinagreta De Mango

Segundo plato individual

Arroz Campero De Carrillada Y Setas

O

Revuelto de bacalao dorado al estilo portugués con lacto ali oli

Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Tercer plato individual

Lomo Relleno de Foie

O

Medallón solomillo de cerdo ibérico sobre lecho de berenjenas empanadas en especie y salsa de parmesano

Elige el sabor del postre que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, san marcos o Queso de Arándanos)

Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

Se pueden cambiar los platos de las 8 opciones de menú y configurar tu propio menú, Consulta Página 14

Menú 3 – La Giralda

Recepción de una hora y cuarto – Cuando hay 3 platos individuales

Canapés al pase

Bombón De Foie En Hilos De Chile
Lionesa De Ensaladilla De Gambas
Chupito De Salmorejo De Caña De Lomo Y Nueces
Aperitivo de Pisto Con Mahonesa de Huevos Fritos
Bocaditos De Palometa Y Parmentier De Patatas Ali Oli
Delicatesen De Queso Azul Y Compota De Pera Y Canela
Pan De Hoqaza Con Mermelada De Aceite De Oliva Y Sardina Ahumada

Fritos al pase

Tiras de choco
Adobo atalaya
Surtido de croquetas caseras
Puntillitas de Huelva crujientes
Chips de berenjenas y miel de caña
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Buñuelos de Mar Con Ali – Oli
De Tinta De Calamar

Primer plato individual

Salmorejo Con Pan De Cristal, Jamón Y Huevo
O
Timbal de pimientos asados sobre pastel de bacalao y crujiente de chanquetes

Segundo plato individual

San Pedro Con Salsa De Cítricos
O
Revoltillo de ahumados y chanquetes

Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Tercer plato individual

Vou-eu-vent relleno de carrillada de ternera sobre salsa de curry
O
Solomillo De Cerdo al PX Con Parmentier De Patatas Y Melocotones Con Pimienta Rosa

Elige el sabor del postre que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, san marcos o Queso de Arándanos)

Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

Se pueden cambiar los platos de las 8 opciones de menú y configurar tu propio menú, Consulta Página 14

Menú 4 – Plaza de España

Recepción de una hora y cuarto – Cuando hay 3 platos individuales

Canapés al pase

Bombón De Foie En Hilos De Chile
Lionesa De Ensaladilla De Gambas
Chupito De Salmorejo De Caña De Lomo Y Nueces
Aperitivo De Pisto Con Mahonesa De Huevos Fritos
Bocaditos De Palometa Y Parmentier De Patatas Ali Oli
Delicatesen De Queso Azul Y Compota De Pera Y Canela
Pan De Hojaza Con Mermelada De Aceite De Oliva Y Sardina Ahumada

Fritos al pase

Tiras de choco
Adobo atalaya
Surtido de croquetas caseras
Puntillitas de Huelva crujientes
Chips de berenjenas y miel de caña
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Buñuelos de Mar Con Ali – Oli
De Tinta De Calamar

Primer plato individual

Coctel de marisco atalaya 2.0

O

Festival tierra y mar

(2 jamón ibérico, 2 caña de lomo, 2 queso reserva, 2 langostinos y 3 gambas)

Segundo plato individual

Suprema De Rosada Con Salsa Piquillo

O

Corvina horneada con graten de patatas y zanahoria y salsa crema de marisco

Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Tercer plato individual

Pimientos del piquillo rellenos de cola de toro y risotto de setas

O

Medallón de solomillo de cerdo atalaya con salsa de jengibre y frutos rojos con terciopelo de foie

Elige el sabor del postre que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, san marcos o Queso de Arándanos)

Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

Se pueden cambiar los platos de las 8 opciones de menú y configurar tu propio menú, Consulta Página 14

Menú 5 – Archivo de Indias

Recepción De 1 Hora Y 35 Minutos – Cuando Hay 2 Platos Individuales

Canapés al pase

Bombón De Foie En Hilos De Chile
Lionesa De Ensaladilla De Gambas
Chupito De Salmorejo De Caña De Lomo Y Nueces
Aperitivo de Pisto Con Mahonesa de Huevos Fritos
Bocaditos De Palometa Y Parmentier De Patatas Ali Oli
Delicatesen De Queso Azul Y Compota De Pera Y Canela
Pan De Hogaza Con Mermelada De Aceite De Oliva Y Sardina Ahumada

Fritos al pase

Tiras de choco
Adobo atalaya
Surtido de croquetas caseras
Puntillitas de Huelva crujientes
Chips de berenjenas y miel de caña
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Buñuelos de Mar Con Ali – Oli
De Tinta De Calamar

Primer plato individual

Bacalao en estado puro
o
Ensalada de pollo braseado con vinagreta de mango
o
Festival tierra y mar
(2 jamón ibérico, 2 caña de lomo, 2 queso reserva, 2 langostinos y 3 gambas)

Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Segundo plato individual

Presa A Baja Temperatura Con Mojo Y Puré de Patatas Trufado y Pera al Vino
o
Medallón de solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y salsa cremolati de whisky
(Puedes elegir para este plato otras salsas como, 5 pimientos o gorgonzola)
o
Medallón de solomillo de cerdo atalaya con salsa de jengibre y frutos rojos con terciopelo de foie

Elige el sabor del postre que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, san marcos o Queso de Arándanos)

Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce,
Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca
Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

Se pueden cambiar los platos de las 8 opciones de menú y configurar tu propio menú, Consulta Página 14

Menú 6 – La Catedral

Recepción De 1 Hora Y 35 Minutos – Cuando Hay 2 Platos Individuales

Canapés al pase

Bombón De Foie En Hilos De Chile
Lionesa De Ensaladilla De Gambas
Chupito De Salmorejo De Caña De Lomo Y Nueces
Aperitivo de Pisto Con Mahonesa de Huevos Fritos
Bocaditos De Palometa Y Parmentier De Patatas Ali Oli
Delicatesen De Queso Azul Y Compota De Pera Y Canela
Pan De Hogaza Con Mermelada De Aceite De Oliva Y Sardina Ahumada

Fritos al pase

Tiras de choco
Adobo atalaya
Surtido de croquetas caseras
Puntillitas de Huelva crujientes
Chips de berenjenas y miel de caña
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Buñuelos de Mar Con Ali – Oli
De Tinta De Calamar

Primer plato individual

Arroz Marinero Al Marquez
O
Crep de langostinos con velo de marisco
O

Festival de marisco

(5 gambas blancas, 3 langostinos de la casa y 3 mejillones)

Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Segundo plato individual

Lomo Relleno de Foie
O
Solomillo De Cerdo al PX Con Parmentier De Patatas Y Melocotones Con Pimienta Rosa

Elige el sabor del postre que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, san marcos o Queso de Arándanos)

Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

Se pueden cambiar los platos de las 8 opciones de menú y configurar tu propio menú, Consulta Página 14

Menú 7 – Las Setas

Recepción De 1 Hora Y 35 Minutos – Cuando Hay 2 Platos Individuales

Canapés al pase

Bombón De Foie En Hilos De Chile
Lionesa De Ensaladilla De Gambas
Chupito De Salmorejo De Caña De Lomo Y Nueces
Aperitivo de Pisto Con Mahonesa de Huevos Fritos
Bocaditos De Palometa Y Parmentier De Patatas Ali Oli
Delicatesen De Queso Azul Y Compota De Pera Y Canela
Pan De Hojaza Con Mermelada De Aceite De Oliva Y Sardina Ahumada

Fritos al pase

Tiras de choco
Adobo atalaya
Surtido de croquetas caseras
Puntillitas de Huelva crujientes
Chips de berenjenas y miel de caña
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Buñuelos de Mar Con Ali – Oli
De Tinta De Calamar

Primer plato individual

Revoltillo de ahumados y chanquetes
o
Pimientos del piquillo rellenos de cola de toro y risotto de setas
o
Revuelto de bacalao dorado al estilo portugués con lacto Ali oli

Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Segundo plato individual

Lomo Relleno de Foie
o
Corvina horneada con graten de patatas y zanahoria y salsa crema de marisco
o
Medallón de solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y salsa 5 pimientos
(Puedes elegir para este plato otras salsas como, cremolati di whisky o gorgonzola)

lige el sabor del postre que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, san marcos o Queso de Arándanos)

Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

Se pueden cambiar los platos de las 8 opciones de menú y configurar tu propio menú, Consulta Página 14

Menú 8 – Alcázar de Sevilla

Recepción De 1 Hora Y 35 Minutos – Cuando Hay 2 Platos Individuales

Canapés al pase

Bombón De Foie En Hilos De Chile
Lionesa De Ensaladilla De Gambas
Chupito De Salmorejo De Caña De Lomo Y Nueces
Aperitivo De Pisto Con Mahonesa de Huevos Fritos
Bocaditos De Palometa Y Parmentier De Patatas Ali Oli
Delicatesen De Queso Azul Y Compota De Pera Y Canela
Pan De Hojaza Con Mermelada De Aceite De Oliva Y Sardina Ahumada

Fritos al pase

Tiras de choco
Adobo atalaya
Surtido de croquetas caseras
Puntillitas de Huelva crujientes
Chips de berenjenas y miel de caña
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Buñuelos de Mar Con Ali – Oli
De Tinta De Calamar

Primer plato individual

San Pedro Con Salsa De Cítricos
o
Revuelto Cortijero
o
Merluza plancha sobre parmentier de patatas al toque de trufa y salsa rio viejo

Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Segundo plato individual

Lomo Relleno de Foie
o
Medallón de solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y salsa gorgonzola
(Puedes elegir para este plato otras salsas como cremolati di whisky o 5 pimientos)
o
Medallón solomillo de cerdo ibérico sobre lecho de berenjenas empanadas en especie y salsa de parmesano

Elige el sabor del postre que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, san marcos o Queso de Arándanos)

Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce,
Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca
Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

Se pueden cambiar los platos de las 8 opciones de menú y configurar tu propio menú, Consulta Pagina 14

Resumen De Todos Los Platos Incluidos En La “Promoción Todo Incluido Atalaya”

Primeros platos individuales (Entrantes)

- *Timbal de pimientos asados sobre pastel de bacalao y crujiente de chanquetes*
- **Festival tierra y mar**
(2 jamón ibérico, 2 caña de lomo, 2 queso reserva, 2 langostinos y 3 gambas)
- **Festival de marisco**
(5 gambas blancas, 3 langostinos de la casa y 3 mejillones)
- *Ensalada de pollo braseado con vinagreta de mango*
- *Ensalada De Presa Con Lascas De Parmesano Con Vinagreta De Tomate Seco Y Nueces*
- *Pastel de rape y langostinos*
- *Coctel de marisco atalaya 2.0*
- *Salmorejo Con Pan De Cristal, Jamón Y Huevo*

Segundos platos individuales (pescados, arroces o revueltos)

- *Suprema De Rosada Con Salsa Piquillo*
- *San Pedro Con Salsa De Cítricos*
- *Corvina horneada con graten de patatas y zanahoria y salsa crema de marisco*
- *Bacalao en estado puro*
- *crep de langostinos con velo de marisco*
- *Merluza plancha sobre parmentier de patatas al toque de trufa y salsa rio viejo*

Arroces a elegir

- *Arroz Marinero Al Marques*
- *Arroz Campero De Carrillada Y Setas*

Revueltos a elegir

- *Revoltillo de ahumados y chanquetes*
- *Revuelto Cortijero*
- *Revuelto de bacalao dorado al estilo portugués con lacto Ali oli*

Terceros platos individuales (terceros)

- *Lomo Relleno de Foie*
- *Medallón de solomillo de cerdo atalaya con salsa de jengibre y frutos rojos con terciopelo de foie*
- *Pimientos del piquillo rellenos de cola de toro y risotto de setas*
- *Vou-eu-vent relleno de carrillada de ternera sobre salsa de curry*
- *Solomillo De Cerdo al PX Con Parmentier De Patatas Y Melocotones Con Pimienta Rosa*
- *Solomillo de Cerdo Ibérico Con Patatas Panaderas y Salsa (Cremolati de Whisky, 5 Pimientas o Gorgonzola)*
- *Medallón solomillo de cerdo ibérico sobre lecho de berenjenas empanadas en especie y salsa de parmesano*
- *Presa A Baja Temperatura Con Mojo Y Puré de Patatas Trufado y Pera al Vino*

*Se pueden cambiar los platos de las 8 opciones de menú y configurar tu propio menú, **importante:** en los menús de 3 platos y postres, los pescados solo se pueden poner en segunda posición y tercera y las carnes solo en la tercera posición.*

Si eliges recepción de hora y 15 dentro de la sala consta de 3 platos individuales (primero, segundo y tercero), sin embargo en la modalidad de recepción de hora y treinta y cinco minutos dentro de la sala constara de solo dos platos individuales, un primero y un segundo, siendo el primero cualquier plato de primero o segundo de ésta página y el segundo plato un tercero de ésta página



Hay 5 opciones de menú infantil para la boda

Elige una de las 5 opciones para todos los niños comprendidos entre los 2 y 12 años.

Opción 1

*Pechuga de pollo a la plancha, patatas fritas naturales
Croquetas de la abuela y tortillita*

Opción 2

Hamburguesa con queso, patatas fritas naturales y croquetas de la abuela

Opción 3

*Mini pizzas variadas
(Va al Centro de la Mesa) (Equivale a 3 porciones por niños aproximadamente)*

Opción 4

Hot dog con patatas fritas

Opción 5

Lagrimitas de pollo con patatas fritas

El postre para las opciones 1 al 5

*Tarta de la boda o mico lápiz
(Une las dos opciones por solo 1€)*

Precio del menú infantil: 24 euros

Menú juvenil para niños de 13 a 17 años

Para aquellos menús que comen algo más que un niño

Primer plato: combi – atalaya (jamón, caña, queso y langostinos)

Segundo plato: cualquiera de las 5 opciones del menú infantil + postre a elegir

Precio del menú juvenil: 37 euros

Al contratar un menú juvenil hay que pagar también otros servicios extras como bufet de quesos, sushi, buffet de pizzas, tortitas americanas etc. En caso de ser contratados)

Para Ampliar La Recepción De Su Boda

*Nuestras recepciones de ésta promoción todo incluido atalaya son conocidas
Por su generosidad y abundancia en los aperitivos, pero aun así puedes poner*

Otros tipos de aperitivos y ampliar a tu gusto la recepción

Aquí te damos varias opciones.

	<u>€/Ad.</u>
• Tortilla al pase-----	0,6€
• Si quieres degustación de quesos en recepción -----	3€
• Piña erizada de langostinos -----	0,9€
• Queso en sus quesos -----	0,8€
• Tosta de huevo de codorniz con jamón ibérico -----	1,2€
• Tosta de pan con pipirrana y anchoa del cantábrico ahumada -----	1,2€
• Piruleta de parmesano y hojaldre-----	1,4€
• Chupito de salmorejo con espuma de jamón -----	1,2€
• Catavino de langostino crocantis en quicos con reducción al px -----	1€
• Mini hamburguesas de ternera -----	1,5€
• Si quieres chacina al pase (jamón ibérico, caña ibérica y queso bofar) -----	1,8€
• Espuma de foie con salteado de setas silvestre -----	1,2€
• Buffet de sushi con salsa de soja, wassabi -----	3,50€
• La lonja: buffet en puestos relleno de gambas, langostinos y mejillones -----	3,7€
• Perolillos de patatas bravas con Ali – olí (perolillo para cada 4 comensales) -----	1,40€

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Otras Opciones De Platos Para Esta Promoción

En nuestra promoción todo incluido atalaya le permitimos cualquier configuración para poder adaptarnos a todos los gustos posibles. Por ello en esta página le damos

La posibilidad de poner estos platos en la promoción.

Su configuración es muy simple, los precios indicados son los precios que hay que agregarle a la promoción, quitando un plato de la misma para meter una de estas opciones.

Para los platos al centro no hay que quitar ningún plato individual pon al centro lo que quieras

Platos para compartir (platos para poner en el centro de la mesa de sus invitados)

- Al centro: plato de gambas y langostino salvaje ----- 27€
- Al centro: mi-cuit de foie con frutas del bosque ----- 18€
- Al centro: tabla de quesos 5 variedades para 4 pax con mermelada, orejones y pasas ----- 14€
- Al centro: tabla de sushi 3 variedades para 4 pax ----- 12,5€
- Al centro: jamón, caña y queso ----- 16€

Primeros platos ----- €/ad.

- Mariscada mediterránea langostinos tigres(4), gambas blancas(5), cigala(1) y mejillones(2) ----- 3,6€
- Festival de marisco atalaya gala (5) gambas blancas, (4) langostinos tigres y (1) cigala ----- 3€
- Festival de marisco especial atalaya (5) gambas blancas, (4) langostinos tigres y (1) pata rusa ----- 3,7€
- Festival de marisco nova atalaya (5) gambas blancas, (4) langostinos tigres, (1) pata rusa y (1) cigala ----- 5,2 €
- Ampliación del plato festival de tierra y mar en más cantidad ----- 2,4€
- Tartar de atún rojo con variedad de mostazas ----- 5€
- Micuit de foie de pato con mermelada de frambuesa ----- 2,7€
- Medallón de berenjena empanado con especias con gratinado de queso de cabra y mermelada De arándanos ----- 2€

Segundos platos

- Salmón al cava con caviar de avruga ----- 2€
- Pimientos mozárabe sobre cama de arroz oriental y salsa brava ----- 2€
- Revuelto de morcilla de arroz con picada de piñones y lagrima de Ali – olí ----- 2€
- Lubina a la espalda con costra de frutos secos sobre lecho de arroz marinado cremoso ----- 4,4€
- Crepes de salmón con salsa de setas y tomate grille ----- 2,7€
- Lomo de bacalao al pil pil sobre lecho de pisto y aceite de albahaca ----- 3,7€
- Lomo de dorada rellena de palometa sobre parmentí de patatas y mojo cilantro ----- 4,3€
- Lengüado a la plancha con pastel de patata y salsa menier ----- 6.1€
- Calamar relleno de crustáceo con salsa de marisco y salteado de arroz ----- 4,3€
- Risotto de boletus y parmesano con twister de langostino y tomates cherrys ----- 2,9€

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Tercer plato

- Carrillada Con Manzanas Y Anís ----- 1€
- Tournedó de solomillo de ternera con patatas de luxe y salsa de mostaza -----8,2€
- Escalopes de presa ibérica sobre patatas panaderas y láminas de jamón -----3,7€
- Entrecot de ternera con patatas de luxe y salsa pimienta -----7,2€
- Pieza de cochinillo lechal con patatas baby rellena de lacto alioli y salsa de foie --4,4€
- Timbal de magret de pato con piña sobre lecho de cuscús -----4€
- Solomillo hojaldrado de cerdo ibérico acompañado de nuestra salsa carbonara al moscatel --- 1,5€
- Carrillada de ternera desmenuzada sobre lecho de puré de patatas y aceite de trufa -----3,7€

Otras opciones de postres

(Cambia tu postre por uno Premium)

- | | <u>€/Ad.</u> |
|--|--------------|
| • Tarta de Queso Asada con Frutos Rojos ----- | 1,5€ |
| • Suprema de tarta de la abuela ----- | 1,5€ |
| (Galleta de maría combinada con crema pastelera y trufa decorado con chocolate y avellana) | |
| • Oreo gourmet ----- | 1,5€ |
| • Torrija Con Crema De Bayleys (Con Helado Pannacotta +0.60) ----- | 2,5€ |
| • Semi frio de tocino de cielo y nata ----- | 1,5€ |
| • Lingote de brownie de chocolate con nueces ----- | 1,5€ |
| (Apta para celíacos y alérgicos a la lactosa) | |

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Su Barra Libre De La Promoción

2 Horas De Barra Libre En Las Que Podrás Disfrutar De Todas Estas Marcas:

Rones

Legendario, Barceló, Brugal, Malibu, Ron Miel Puerto De Indias

Ginebra

Beefeater, Rives, Casha (Ginebra De Fresas De Cádiz), Larios

Whisky

J6, White Label, Red Label

Vodka

Vodka Smirnoff

Sin Alcohol

Mora, Manzana, Granadina

Otras Opciones

Crema De Whisky, Amaretto, Licor 43

No lo dudes si hay alguna marca que quieres que aparezca... Consulta

¿No tienes suficiente con 2h?

Amplia la barra libre por solo 6€ por adulto contratado por cada hora extra.

Otras opciones para la barra libre

- Coctelería en barra libre -----1,2€/comensal
- Fuente de chocolate (más de 2m de altura)-----320€
- Fuente de chocolate (pequeña)-----170€
- Bufet de pizzas o Buffet de Hamburguesas con patatas -----1,9€/comensal
- Tortitas americanas -----1,2€/comensal
- Profiteroles-----27€/2 docenas
- Pastelería francesa -----37€/kg
- Pastelería marroquí-----67€/ kg
- Chapatitas de pringa -----17€/docena
- Montaditos de lomo -----19€/docena
- Mini-serranitos-----20€/docena
- Emparedados caseros-----17€/docena
- Caldo blanco del puchero con hierba buena-----0,8€/unidad

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Servicios Extras Para Su Boda

Servicios adicionales en la recepción

- Maestro cortador de jamón (Jamón no incluido) ----- 160 € ----- Con Jamón ----- 520€
- Buffet de quesos ----- 3€/ad
- Buffet de sushi ----- 3,50€/ad
- Venenciador ----- consultar
- Armonización con cantante y pianista 1 hora y media ----- consultar
- Pianista ----- consultar
- Violinista ----- consultar
- Oficiante de bodas + Amenización de boda civil con cantante y pianista ----- consultar
- Fuegos artificiales (6 minutos) ----- consultar
- Espectáculo de caballo (solo salón marino) y en el palmitero ----- consultar

Opciones de menú

- Buffet de café ----- 1,2€/adulto
- Buffet de café Premium capsulas ----- 1.4€ /adulto
- Disponemos de carta de vinos ----- consúltanos

Opciones para la barra libre

- Hora extra dj ----- 150€
- Servicio de wedding planner ----- consúltanos
- Servicio de animación infantil ----- consúltanos
- Cualquier tipo de actuación, animadores, magos... etc. ----- consúltanos
- Catering de shishas (cachimbas) ----- consúltanos
- Video proyector ----- consúltanos
- Karaoke ----- consúltanos
- Foto matón ----- consúltanos
- Servicio profesional de fotografía ----- consúltanos
- Alquiler de vehículos clásicos o de lujo ----- consúltanos
- Servicio de autobuses ----- consúltanos
- Coctelería en barra libre ----- 1,2€ad.
- Añade a la barra libre el especial ginebra Premium ----- consúltanos
- Candy bar ----- consúltanos
- Carrito de helados ----- 350€
- Fuente de chocolate 2 metros ----- 320€
- Fuente de chocolate mini ----- 170€
- Castillo Hinchable ----- 170€

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Atenciones Especiales Para La Boda

- Incluye Las Instalaciones En Su Totalidad, Salón, Recepción Y Exteriores A Jardinadas
- Cocina Propia, Elaboración Casera Del Producto Al Día Sin Precocinados. Profesionales Incluidos
- Centro De Mesas Y Presidencial No Incluidos
- Música Ambiental En Salón Personalizable
- Menú Degustación Para 6 Pax (Mínimo 180 Adultos)
- Menú Degustación Para 2 Pax Solo En Menú De Bodas Inferiores A 180 Adultos. Las Bodas De Menos De 100 Comensales No Tienen Prueba De Menú – En Este Caso Sería De Pago – En Menú De Bautizos, Comuniones, Bodas De Oro Y Plata No Tienen Prueba De Menú - En Este Caso Sería De Pago. Para Cocteles No Hay Pruebas De Menú En Ningún Caso
- Plano De Mesas O Sitting Plan Incluido
- Minutas Degustación Impresa En Mesa Incluida
- El Sorbete Elegido Será Para Todo El Mundo Por Igual, No Se Puede Alternar
- Posibilidad De Escoger Entre Más De 10 Opciones De Mantelerías Sin Costes
- Parking Gratuito
- Ceremonias De Bodas Civiles En Nuestras Instalaciones Solo Por 80 Euros y para Salidas de Catering 150€ (Montaje De Mesa Altar, Sillas Con Sus Fundas Blanco O Burdeos, Y Alfombra Roja) Adornos Florales No Incluidos. Equipo Música No Incluido
- Para Reservar, Serian 1000 Euros A Pagar 500 Euros A La Firma Del Contrato Y 5 Cuotas De 100 Euros Al Mes Siguiente De La Firma Hasta Completar La Cantidad De mil Euros. Luego 10 Días Antes De La Boda Se Abonaría El 70% Que Quede Del Importe De Restar Los 1000 Euros Y El Resto Al Día Siguiente Del Evento, Bautizos, Eventos Empresas, Cumpleaños, Bodas De Plata Y De Oro El Pago Es 100% Por Adelantado
- Consulta Nuestros Horarios Y Disponibilidad Para Decorar Tu Boda
- Los Carros De Chuches O Mesas De Gominolas De Otras Empresas Deberán Pagar Un Canon De 20 Euros A Salones Atalaya Como Concepto De Uso De Las Instalaciones, Luz, Agua O Materiales
- Las Empresas De Decoración Con Globos O Floristerías U Animación, Animadores, Dj, Orquestas Etc. Tienen Que Presentar Previamente Toda La Documentación En Regla Según Regula La Ley. En Caso De No Presentarla Tiene Un Coste De 50 Euros, Si Se Presenta Quedara Exento Del Pago De La Misma. Los Dj Y Orquestas Externos Tienen Un Canon De Entrada De 80 Euros Como Concepto De Gasto de Luz, Limpieza, Sgae, Montaje y Desmontaje.
- Los Cortadores De Jamón Del Exterior Deberán Presentar Acreditación De Carnet De Manipulador De Alimentos, Como Ser Autónomo O Estar Dado De Alta Para El Día Del Evento Y Pagar Un Canon De 50 Euros Para Usos De Material Para Disposición Del Maestro Cortador
- Si Los Asistentes No Superan Los 100 Adultos Totales, Se Le Aplicará Un Suplemento De 4 Euros Más Por Comensal, En Salon Marino y Salon Cobre si no superan los 80 Comensales Totales, Independientemente Del Tipo De Menú O Promoción Elegida, Éste Suplemento Afecta Al Salón Cobre Y Al Marino De Salones Atalaya, y para los Eventos que de Atalaya Catering en sitios contratados por los clientes.
- Los Canapés, Fritos, Platos y Bodega de la Promoción todo incluido pueden modificarse igualando o mejorando su contenido, éstos estarán publicados en la página web oficial www.grupoatalaya.net. Sólo tendrán validez si están publicado en este medio.
- **Exclusividad (No Se Comparte Salón):** Condiciones Para Exclusividad Del Salón Marino O Salón Cobre De Salones Atalaya:
En Temporada Baja (2024): (Válido Cualquier Día De Todo El Año) Gasto Mínimo De 4500 Euros En Salón Cobre Y Marino
En Temporada Alta (2025/2026): (Sábados De Abril, Mayo, Junio, Julio, Septiembre Y Octubre) Salón Cobre 4500 Euros Y Salón Marino 5000 Euros De Gasto Mínimo. La Zona De Jardines Es Solo De Uso Exclusivo Del Salón Marino Y Con Un Extra De Gasto De 500 Euros. Solo En El Salon Marino Es Obligatorio Este Gasto, Para El Cobre Si Comparte No Es Obligatorio.
En Temporada Baja (2025/2026): Viernes y Domingos, Enero, Febrero, Marzo, Agosto, Noviembre y Diciembre Gasto Mínimo De 4500 Euros
- **Importante:** Se Entiende Como Salón Exclusivo, Tanto El Salón Interior Como El Porche Exterior Con Carpas. Además De La Zona De Jardines Para El Salón Marino, En El Salón Cobre Se Entiende Como Exclusivo El Salón Interior Y Parte del Porche Con Carpas Exterior, En Este No Incluye Jardines. Las Zonas De Aparcamientos Como Fachadas O Acerados Exteriores Son Zonas Comunes

Atención al cliente

Jesús reina (relaciones públicas)

Móvil: 660 411 887

info@atalayacatering.com

www.grupoatalaya.net



Para Más Información

No Dudes En Consultar Nuestra Pág



*Esperamos Participar En El
Día Más Feliz De Tu Vida*

Colaboradores Recomendados

Escanea Qr Y Accede Al Contenido

