

Atalaya
Events Group

Salones
Atalaya

Atalaya
CATERING

SECCION COCTEL

El menú de cóctel
perfecto para una
boda

¿Quién dijo boda?

Información: 660 411 887

www.grupoatalaya.net



COCTEL - COBRE

**Este Coctel Se Compone De 2 Horas De Comida
+ 3 Horas De Barra Libre**

Este Coctel Está Exento De Cualquier Promoción
Este Coctel Es Al Pase, Todo De Pie, Con Mesas De Apoyo, Y Sillas Alrededor

ENTREMESES FRIOS

BOCADITOS FRIOS

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

ENTREMESES CALIENTES

VARIOS CALIENTES

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

NUESTRAS CARNES A LA BRASA

Longaniza
Tiras de Secreto ibéricas
Pinchito moruno al estilo del chef
Tiras de Costilla Macerada al estilo americano
Mini Hamburguesas de Ternera con salsa brava

POSTRE

Pastelería Variada

BODEGA

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

**Este Coctel Se Compone De 2 Horas De Comida
+
3 Horas De Barra Libre**

Este Coctel Está Exento De Cualquier Promoción
Este Coctel Es Al Pase, Todo De Pie, Con Mesas De Apoyo, Y Sillas Alrededor

Este Coctel Puede Darse Sin Barra Libre Descontando Al Precio: 5€

64.50 € *Iva Incluido*

COCTEL - PLATINUM

**Este Coctel Se Compone De 2 Horas De Comida
+ 3 Horas De Barra Libre**

Este Coctel Está Exento De Cualquier Promoción
Este Coctel Es Al Pase, Todo De Pie, Con Mesas De Apoyo, Y Sillas Alrededor

ENTREMESES FRIOS

DEGUSTACION CHACINAS

Jamón ibérico
Caña de lomo ibérica
Queso Curado en su Queso

BOCADITOS FRIOS

Degustación de Sushi
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

ENTREMESES CALIENTES

VARIOS CALIENTES

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

NUESTRAS CARNES A LA BRASA

Pinchitos Morunos
Cartuchitos de Papas Bravas
Presa con Mojo Picón
Costilla ibérica al estilo Steak - House
Mini Hamburguesas de Ternera con salsa Brava
Mini Brochetas de Solomillo y Verdura Macerada en Mostaza

POSTRE

Pastelería Variada

BODEGA

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, Nестea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

**Este Coctel Se Compone De 2 Horas De Comida
+
3 Horas De Barra Libre**

Este Coctel Está Exento De Cualquier Promoción
Este Coctel Es Al Pase, Todo De Pie, Con Mesas De Apoyo, Y Sillas Alrededor

Este Coctel Puede Darse Sin Barra Libre Descontando Al Precio: 5€

67 € Iva Incluido

COCTEL - ORO

Este Coctel Se Compone De 2,30 Horas De Comida + 3 Horas De Barra Libre

Este Coctel Está Exento De Cualquier Promoción
Este Coctel Es Al Pase, Todo De Pie, Con Mesas De Apoyo, Y Sillas Alrededor

BOCADITOS FRIOS

Degustación de Sushi
Bombón De Foie En Hilos De Chile
Lionesa De Ensaladilla De Gambas
Ensaladilla de Pulpo con escamas de tinta
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

ESTACIÓN DE CHACINAS Y CHICHARRONES

(Jamón, Caña, Salchichón Y Chicharrón De Cadiz)

ESTACIÓN DE QUESOS

(Manchego, Semi Curado, Al Pimentón, De cabra, Gouda al Pesto, Queso de Brie, Con Mermeladas, Cabello de Angel, Frutos Secos, Nueces, Almendra, Orejones, Pasas)

VARIOS CALIENTES

Tiras de choco
Adobo atalaya
Gyozas de pollo y curry
Surtido de croquetas caseras
Puntillitas de Huelva crujientes
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Chips de berenjenas y miel de caña
Gofres de Pringa con Ali Oli de Hierba Buena
Crujientes de Marisco y Mayonesa de Sriracha
Buñuelos de Mar Con Ali – Oli De Tinta De Calamar

NUESTRAS CARNES A LA BRASA

Bravas Gourmet
Lagartitos Ibéricos
Escalopes de Presa
Brioche de Pulled Pork
Mini Burger de Ternera
Criollos con Chimi Churri

BODEGA

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

**Este Coctel Se Compone De 2,30 Horas De Comida
+
3 Horas De Barra Libre**

Este Coctel Está Exento De Cualquier Promoción
Este Coctel Es Al Pase, Todo De Pie, Con Mesas De Apoyo, Y Sillas Alrededor

Este Coctel Puede Darse Sin Barra Libre Descontando Al Precio: 5€

Los Aperitivos que ponen Estaciones van dispuestas en mesas para que los invitados puedan coger a su gusto lo que quieran el resto van al pase

77.50 € Iva Incluido

COCTEL - 5 ESTACIONES

Este Coctel Se Compone De 2,30 Horas De Comida + 3 Horas De Barra Libre

Este Coctel Está Exento De Cualquier Promoción

Este Coctel Es Al Pase, Todo De Pie, Con Mesas De Apoyo, Y Sillas Alrededor
LAS ESTACIONES SERAN EN MESAS Y CADA COMENSAL PODRA COGER LO QUE QUIERA

BOCADITOS FRIOS AL PASE

Bombón De Foie En Hilos De Chile
Lionesa De Ensaladilla De Gambas
Ensaladilla de Pulpo con escamas de tinta
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

ESTACIÓN DE CHACINAS Y CHICHARRONES

(Jamón, Caña, Salchichón Y Chicharrón De Cadiz)

ESTACIÓN DE QUESOS

(Manchego, Semi Curado, Al Pimentón, De cabra, Gouda al Pesto, Queso de Brie, Con Mermeladas, Cabello de Angel, Frutos Secos, Nueces, Almendra, Orejones, Pasas)

ESTACIÓN DE SUSHI

ESTACIÓN MEXICANO

(Tacos, Nachos, Guacamoles, Quesadillas, Fajitas, Pico de Gallo)

ESTACIÓN ARROCES

(Elige entre Arroz Marinero al Marquez o Arroz Campero de Carrillada y Setas)

La estación de Arroces puedes cambiarlo por Carnes a la Brasa al Pase

NUESTRAS CARNES A LA BRASA

Bravas Gourmet
Lagartitos Ibéricos
Yaquitoris de Pollo
Escalopes de Presa
Mini Burger de Ternera
Criollos con Chimi Churri

BODEGA

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, Nестea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

**Este Coctel Se Compone De 2,30 Horas De Comida
+
3 Horas De Barra Libre**

Este Coctel Está Exento De Cualquier Promoción

Este Coctel Es Al Pase, Todo De Pie, Con Mesas De Apoyo, Y Sillas Alrededor
LAS ESTACIONES SERAN EN MESAS Y CADA COMENSAL PODRA COGER LO QUE QUIERA

Este Coctel Puede Darse Sin Barra Libre Descontando Al Precio: 5€

Los Aperitivos que ponen Estaciones van dispuestas en mesas para que los invitados puedan coger a su gusto lo que quieran el resto van al pase

88.50 € Iva Incluido



Hay **5 Opciones De Menú Infantil** Para el Cóctel

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, Mini York Queso Y Tortillita

Opción 2

Hamburguesa Con Queso, Patatas Fritas Naturales Y Croquetas De La Abuela

Opción 3

Mini Pizzas Variadas

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 El Cóctel

Puedes Poner Otros Tipos De Aperitivos Y Ampliar A Tu Gusto el Cóctel
Aquí Te Damos Varias Opciones.

	<u>€/Ad.</u>
• <i>Tortilla al pase</i> -----	0,6€
• <i>Si quieres degustación de quesos en recepción</i> -----	4,5€
• <i>Piña erizada de langostinos</i> -----	0,9€
• <i>Queso en sus quesos</i> -----	0,8€
• <i>Tosta de huevo de codorniz con jamón ibérico</i> -----	1,2€
• <i>Tosta de pan con pipirrana y anchoa del cantábrico ahumada</i> -----	1,2€
• <i>Piruleta de parmesano y hojaldre</i> -----	1,4€
• <i>Chupito de salmorejo con espuma de jamón</i> -----	1,2€
• <i>Catavino de langostino crocantis en quicos con reducción al px</i> -----	1€
• <i>Mini hamburguesas de ternera</i> -----	1,5€
• <i>Si quieres chacina al pase (jamón ibérico, caña ibérica y queso bofar)</i> -----	2,2€
• <i>Espuma de foie con salteado de setas silvestre</i> -----	1,2€
• <i>Buffet de sushi con salsa de soja, wassabi</i> -----	5,25€
• <i>La lonja: buffet en puestos relleno de gambas, langostinos y mejillones</i> -----	3,7€
• <i>Perolillos de patatas bravas con Ali – olí (perolillo para cada 4 comensales)</i> -----	1,40€

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

La Barra Libre

3 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

Jb, 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 3h?

Amplia la barra libre por solo 7€ por adulto contratado por cada hora extra.

Otras opciones para la barra libre

- Cocteleria en barra libre ----- 1,8€/comensal
 - Fuente de chocolate (más de 2m de altura) (Cantidad para unas 80 pax) ---220€
 - Fuente de chocolate pequeña -(Cantidad para unas 80 pax) ----- 120€
 - Buffet de pizzas o Buffet de Hamburguesas con patatas -----2,85€/comensal
 - Tortitas americanas ----- 1,8€/comensal
 - Profiteroles ----- 27€/2 docenas
 - Pastelería francesa ----- 37€/kg
 - Pastelería marroquí ----- 67€/ kg
 - Chapatitas de pringa ----- 25,5€/docena
 - Montaditos de lomo ----- 28,50€/docena
 - Mini-serranitos ----- 30€/docena
 - Emparedados caseros ----- 25.50€/docena
 - Puesto de Comida Rápida (Patatas Fritas, Hamburguesa o Perritos) (Todo + 1€ suplemento) 2,50€/unidad
- Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Servicios Extras Para El Cóctel

Servicios Adicionales En La Recepción

- Maestro cortador de Jamón (Jamón no incluido) ----- 160 € ----- Con Jamón ----- 520€
- Buffet De Quesos ----- 4,5€/Ad
- Buffet De Sushi ----- 5,25 €/Ad
- Venenciador ----- Consultar
- Amenización 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 ----- 1,8€/ Adulto
- Buffet De Café Premium Capsulas ----- 2.1€/ 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----- 1,8€Ad.
- Añade A La Barra Libre El Especial Ginebra Premium ----- Consúltanos
- Candy Bar ----- Consultar
- Carrito De Helados ----- 525€
- Fuente De Chocolate 2 Metros (Cantidad para unas 80 pax) ----- 220€
- Fuente De Chocolate Mini (Cantidad para unas 80 pax) ----- 120€
- Castillo Hinchable ----- 100€

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

Atenciones Especiales Para Su Evento

- Incluye Las Instalaciones En Su Totalidad, Salón, Recepción Y Exteriores A Jardinadas (Salones Atalaya)
- Cocina Propia, Elaboración Casera Del Producto Al Día Sin Precocinados. Profesionales Incluidos
- Centro De Mesas Y Presidencial No Incluidos
- Música Ambiental En Salón Personalizable (solo para Salones Atalaya)
- Menú Degustación Para 6 Pax (Mínimo 180 Adultos)
- LOS COCTELES NO TIENEN PRUEBA DE MENÚ
- Plano De Mesas O Sitting Plan Incluido (en cocteles no se necesita Listado de Invitados)
- Minutas Degustación Impresa En Mesa Incluida (Solo para menu Sentado en Cocteles no va incluido)
- El Sorbete Elegido Será Para Todo El Mundo Por Igual, No Se Puede Alternar (En cocteles no va incluido)
- Posibilidad De Escoger Entre Más De 10 Opciones De Mantelerías Sin Costes (Solo Para Salones Atalaya)
- Parking Gratuito (Salones Atalaya)
- Ceremonias De Bodas Cíviles 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 (Salones Atalaya)
- 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
- 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.
- Los Precios De Los Suplementos Extras Como Bufet De Quesos, Horas Extras De Barras Etc... Podrán Variar Dependiendo Del Precio De Mercado En El Momento Del Evento, Precios Según Publicación En Página Web Oficial www.grupoatalaya.net
- El mínimo de facturación para salidas de catering es de 50 comensales totales

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