

Atalaya

Events Group

BODAS

Atalaya

CATERING



Bodas
de Ensueño

REGALO EXTRA DE LA TERCERA HORA DE BARRA LIBRE SOLO PARA RESERVAS EN EL 2026

ESTE REGALO ES UN AHORRO DE 7 EUROS POR ADULTO CONTRATADO

PARA RESERVAS QUE SE FORMALICEN DENTRO DE UNA SEMANA DESDE LA VISITA A NUESTRAS INSTALACIONES

VISITANOS Y SI RESERVAS TE REGALAMOS TORTITAS AMERICANAS DURANTE LA BARRA LIBRE DE SU EVENTO

PARA RESERVAS QUE SE FORMALICEN DENTRO DE UNA SEMANA DESDE LA VISITA A NUESTRAS INSTALACIONES

Camareros, Menú O Menú Con Barra Libre Esta Es Tu Opción:

Atalaya Catering

Salimos Allí Adonde Nos Indiquéis

Información: 660 411 887

www.grupoatalaya.net



Índice



<i>Nuestras Instalaciones.....</i>	<i>Pág. 3</i>
<i>¿Que Incluye En La Promoción Todo Incluido Atalaya?</i>	<i>Pág. 4</i>
<i>Platos Incluidos En La Promocion Elige Lo Que Más Te Guste.....</i>	<i>Pág. 5</i>
<i>Nueva Promo Todo Incluido Recepcion Larga 2 Horas Y Un Solo Plato .</i>	<i>Pág. 6</i>
<i>Menú Infantil Y Juvenil</i>	<i>Pág.7</i>
<i>Para Ampliar La Recepción De Su Boda.....</i>	<i>Pág.8</i>
<i>Otras Opciones De Platos Para Esta Promoción</i>	<i>Pág. 9</i>
<i>Nuestros Postres Especiales</i>	<i>Pág. 10</i>
<i>Su Barra Libre De La Promoción</i>	<i>Pág. 11</i>
<i>Servicios Extras Para La Barra Libre De Su Boda</i>	<i>Pág. 11</i>
<i>Servicios Extras Para Su Boda</i>	<i>Pág. 12</i>
<i>Atenciones Especiales Para Su Boda</i>	<i>Pág. 13</i>
<i>Nuestra Página Web en Código QR.....</i>	<i>Pág. 14</i>
<i>Recomendamos a Nuestros Colaboradores.....</i>	<i>Pág.15</i>

REGALO EXTRA DE LA TERCERA HORA DE BARRA LIBRE SOLO PARA RESERVAS EN EL 2026

**ESTE REGALO ES UN AHORRO DE 7 EUROS POR ADULTO CONTRATADO
PARA RESERVAS QUE SE FORMALICEN DENTRO DE UNA SEMANA DESDE LA VISITA A NUESTRAS INSTALACIONES**

**VISITANOS Y SI RESERVAS TE REGALAMOS TORTITAS AMERICANAS DURANTE LA BARRA LIBRE DE SU EVENTO
PARA RESERVAS QUE SE FORMALICEN DENTRO DE UNA SEMANA DESDE LA VISITA A NUESTRAS INSTALACIONES**

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.

Todo Incluido Atalaya

En Esta Promoción Incluye:

*Recepción De 1 Hora Y 30 Minutos Con Canapés Y Fritos Al Pase
Amplia La Recepción Con Un Bufet De Cervezas Premium Por Solo 1,50€ Adulto Contratado*

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

*+
Platos Incluidos En La Promocion Elige Lo Que Más Te Guste. (Pág.5)*

*+
Tarta De La Boda Incluida, Elige Tu Sabor*

*+
Sorbete De Limón, Mimosa O Piña Colada A Elegir*

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

*+
2 Horas De Barra Libre Incluida Con Más De 20 Marcas A Disposición De Los Invitados. (Pág.10)*

*+
Regalo de la Tercera Hora de Barra libre*

*+
Cocteleria En Barra Libre Incluida*

*+
Bufet de Café, Infusiones y Cola cao en Barra Libre*

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

*+
Recena De Montaditos Variados O Cámbialo Por Una Barbacoa Por Tan Solo 2.85€ Más Comensal*

En esta promocion puedes ampliar a 3 platos individuales por tan solo 3.40 euros más por comensal contratado adulto

Escoja Precio Según Fecha Elegida Temporada 2026

*Valido para todo el año, Esta Promoción: **59,99€ Y Niños 24€***

*Sólo Para EL Mes de Mayo, Esta Promocion: **84.99€***

(Precios IVA Incluido)

(Si Superas Los 100 Adultos Sea En La Fecha Que Sea Le Regalamos La Tercera Hora de Barra Libre)

*(Si Superas Los 130 Adultos Elige Entre Un Descuento Del 5% Del Precio Menu Adulto Y Niño
O Convierte Tu Promocion De 2 A 3 Platos Individuales)*

*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 TORTITAS AMERICANAS DURANTE LA BARRA LIBRE DE SU EVENTO
PARA RESERVAS QUE SE FORMALICEN DENTRO DE UNA SEMANA DESDE LA VISITA A NUESTRAS INSTALACIONES**

Recepcion Incluida+ **Elige Tus Platos** + Sorbete y Postre En "Promoción Todo Incluido Atalaya"

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 A Elegir (Elige Uno)

Bacalao En Estado Puro
Crema de Marisco y Vieira
Pastel De Rape Y Langostinos
Coctel De Marisco Atalaya 2.0
San Pedro Con Salsa De Cítricos
Crep De Langostinos Con Velo De Marisco
Suprema De Rosada Con Salsa Piquillo
Salmorejo Con Pan De Cristal, Jamón Y Huevo
Ensalada De Pollo Braseado Con Vinagreta De Mango
Timbal De Pimientos Asados Sobre Pastel De Bacalao Y Crujiente De Chanquetes
Corvina Horneada Con Graten De Patatas Y Zanahoria Y Salsa Crema De Marisco
Merluza Plancha Sobre Parmentier De Patatas Al Toque De Trufa Y Salsa Rio Viejo
Ensalada De Presa Con Lascas De Parmesano Con Vinagreta De Tomate Seco Y Nueces

Arroces A Elegir

Arroz Marinero Al Marques
Arroz Campero De Carrillada Y Setas
Lingote de Arroz Negro con Ali Oli de Azafrán y Chipirón

Revueltos A Elegir

Revuelto Cortijero
Revoltillo De Ahumados Y Chanquetes
Revuelto De Bacalao Dorado Al Estilo Portugués Con Lacto Ali Oli

Festival Tierra Y Mar (Suplemento De 1€)

(2 Jamón Ibérico, 2 Caña De Lomo, 2 Queso Reserva, 2 Langostinos Y 3 Gambas)

Festival De Marisco (Suplemento De 1€)

(5 Gambas Blancas, 3 Langostinos De La Casa Y 3 Mejillones)

Que Sorbete Prefieres

Sorbete De Limón, Mimoso O Piña Colada

Segundo Plato Individual A Elegir (Elige Uno)

Lomo Relleno 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
Presa Mechada A Baja Temperatura Con Mojo Y Puré De Patatas Trufado Y Pera Al Vino
Medallón De Solomillo De Cerdo Atalaya Con Salsa De Jengibre Y Frutos Rojos Con Terciopelo De Foie
Medallón Solomillo De Cerdo Ibérico Sobre Lecho De Berenjenas Empanadas En Especie Y Salsa De Parmesano
Solomillo De Cerdo Ibérico Con Patatas Panaderas Y Salsa (Cremolati De Whisky, 5 Pimientas O Gorgonzola)

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, Almuerzo O Cena

Vino Tinto De La Casa, Vino Blanco De La Casa, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzaniella, Cerveza Cruzcampo, Refrescos
Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

En esta promoción puedes ampliar a 3 platos individuales por tan solo 3.40 euros más por comensal contratado adulto

Nuevo Todo Incluido Para Amantes De Las Recepciones Largas Y Un Solo Plato

Recepcion de 2 horas con Canapes y fritos ampliado con 4 aperitivos más señalados en rojo

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
Tartas De Salchichón Ibérico
Bombón De Paté De Pularda Con Gofre Y Pistacho

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
añuelos de Mar Con Ali – Oli De Tinta De Calamar
Boquerón y mahonesa de limón
Taquitos de Merluza macerada

Dentro De La Sala Un Plato Individual (Elige Tu Plato De La Página 5)

Regalo De Sorbete

Elige Uno De Estos: Sorbete De Limón, Mimososa O Piña Colada

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, Almuerzo O Cena

Vino Tinto De La Casa, Vino Blanco De La Casa, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla, Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

+

*2 Horas De Barra Libre Incluida Con Más De 20 Marcas A Disposición De Los Invitados. (Pág.11)
Si Superas Los 100 Adultos Sea En La Fecha Que Sea y Contratando La Tercera Hora De Barra Libre Le Regalamos La Cuarta Hora de Barra Libre)*

+

Cocteleria En Barra Libre Incluida

+

Bufet de Café, Infusiones y Cola cao en Barra Libre

+

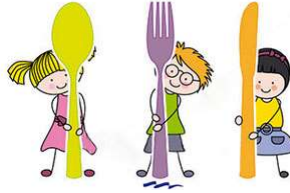
Buffet De Chucherías Y Frutos Secos (No Es Candy Bar)

+

Recena De Montaditos Variados O Cámbialo Por Una Barbacoa Por Tan Solo 2.85€ Más Comensal

En esta promocion puedes ampliar a 2 platos individuales por tan solo 3.40 euros más por comensal contratado adultos

*Esta nueva modalidad de promocion tiene el mismo **precio** indicado en la **página 4***



Hay 4 opciones de menú infantil para la boda

Elige una de las 4 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

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 sólo 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 4 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 Puesto de mesa de quesos en recepción -----	4.50€
• 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) -----	2,2€
• Espuma de foie con salteado de setas silvestre -----	1,2€
• Buffet de sushi con salsa de soja, wassabi -----	5,25€
• La lonja: buffet en puestos relleno de gambas, langostinos y mejillones -----	3,7€
• Si Contratas La Lonja Puedes Contratar La Fuente Chica De Salsa Coctel Con Brochetas De Langostinos Incluido -----	170€
• Perolillos de patatas bravas con Ali – olí (perolillo para cada 4 comensales) -----	1,40€
• 2 Tipos De Chicharrón Con Sus Complementos-----	3.90€

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 parmentié de patatas y mojo cilantro ----- 4,3€
- Lenguado 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€
- Codillo a Baja Temperatura al Px ----- 2€

Otras opciones de postres

(Cambia tu postre por uno Premium)

- | | <u>€/Ad.</u> |
|--|--------------|
|--|--------------|

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, Licor de Coco, Ron Miel

Ginebra

Beefeater, Rives, SK (Ginebra De Fresas De Cádiz), Larios, Rives Exotica, Gin sin 0;0

Whisky

J6, White Label, Red Label

Vodka

Vodka

Sin Alcohol

Mora, Manzana, Granadina

Otras Opciones

Crema De Whisky, Amaretto

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

¿No tienes suficiente con 2h?

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

Otras opciones para la barra libre

- Coctelería 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) ----- 170€
 - Bufet 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 ----- 25.50€/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 Su Boda

Servicios adicionales en la recepción

- Maestro cortador de jamón (Jamón no incluido) ----- 180 € ----- Con Jamón ----- 520€
- Buffet de quesos ----- 4.50€/ad
- Buffet de sushi ----- 5,25€/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 Servido en Barra Libre----- 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 ----- 1,8€ad.
- Añade a la barra libre el especial ginebra Premium ----- consúltanos
- Candy bar ----- consúltanos
- Carrito de helados ----- 525€
- Fuente de chocolate 2 metros (Cantidad para unas 80 pax)----- 220€
- Fuente de chocolate mini (Cantidad para unas 80 pax)----- 170€
- Castillo Hinchable ----- 350€

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

Atenciones Especiales Para La Boda

- Incluye El Montaje Entero De Su Boda, Mesas, Sillas, Dundas De Las Sillas, Cubertería, Platos Y Cristalería
- Cocina Propia, Elaboración Casera Del Producto Al Día Sin Precocinados. Profesionales Incluidos
- Centro De Mesas Y Presidencial No Incluidos
- Música Ambiental En Salón no Personalizable (Solo en Salones Atalaya)
- 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 Seria De Pago – Consultar
- Plano de Mesas o Sitting Plan Incluido
- Minutas Degustación Impresa En Mesa Incluido
- 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
- Servicio De Camareros Incluido
- Montaje De Bodas Civiles Solo Por 150 Euros
(Montaje De Mesa Altar, Sillas Con Sus Fundas Blanco O Burdeos, Y Alfombra Roja)
Adornos Florales No Incluidos. Equipo Música No Incluido
- La Bodas Que Se Firmen La Reserva Serian 1000 Euros A Pagar 500 Euros A La Firma Del Contrato Y 5 Cuotas De 100€ Al Mes Siguiente De La Firma Hasta Completar La Cantidad De Mil Euros.
Luego 10 Días Antes De La Boda Se Abonaría El 80% Que quede Del Importe De Restar Los 1000 Euros Y El Resto Al Día Siguiente De La Boda, Comuniones, Bautizos, Bodas de Oro, De Plata, Cumpleaños el Pago es del 100% antes del Evento
- 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
- Facturación mínima 50 adultos

Si Ya Tienes Sitio Para Su Boda Pero Necesitas Lo Más Importante – Servicio De Catering con Camareros, Menú O Menú Con Barra Libre Esta Es Tu Opción:

Atalaya Catering

Salimos Allí Adonde Nos Indiquéis

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

