MENU

Atalaya
CATERING

Si Ya Tienes Un Sitio Para Tu Boda Pero Necesitas Lo Más Importante – Servicio De 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

WhatsApp

Indice

NOTA INFORMATIVA	PAG. 3
MENU INFANTIL Y JUVENIL	PAG. 4
AMPLIA SU MENU CON COPA BIENVENIDA	PAG. 5
MENU 1	PAG. 6
MENU 2	PAG. 7
MENU 3	PAG. 8
TODOS LOS PLATOS JUNTOS	PAG. 9
SERVICIOS EXTRAS PARA LA BARRA LIBRE	PAG. 10
SERVICIOS EXTRAS PARA COMUNION	PAG. 11
ATENCIONES ESPECIALES PARA LA COMUNION	PAG. 12
COLOREAME	PAG. 14
RECOMENDAMOS A NUESTROS COLABORADORES	PAG. 15

NOTA INFORMATIVA

1. **En esta Temporada 2026, tenemos 3 opciones de menú a elegir, que además podrás hacer cambios entre ellos personalizando el menú a vuestro gusto. Al precio de 49.90 euros iva incluido adulto precio cerrado.**

   Amplia tu menú con Coctel de Bienvenida de 30 minutos con aperitivos y fritos por tan solo 4.50€ más por comensal contratado

2. **A todos los Menús se le pueden incorporar Barra libre por horas en tramos de:**

   1 Hora de Barra Libre por tan solo 7€ más por comensal Adulto
   2 Horas de Barra Libre por tan solo 12€ más por comensal Adulto
   3 Horas de Barra Libre por tan solo 15€ más por comensal Adulto

   SI No Quieres Barra Libre Y Quieres Opción Por Botellas, El Minimo De Botellas A Contratar Es De 4 Botellas Con 12 Latas De Refrescos Incluido por Cada Botella, La Botella Con 12 Latas De Refrescos Tiene Un Coste De 75 Euros, Refrescos Extras 2 Euros Y Tiempo Máximo Hasta Las 19 Horas, Podras Ampliar Con Tramos De 1 Hora Con La Contratación Mínima De 3 Botellas Por Cada Hora A Partir De Las 19 Horas.

3. **Al precio marcado en los menús para las provincias de Córdoba y Huelva el precio es de 5 euros más por comensal**

4. **Al Precio marcado en los menús para las provincia de Cádiz el precio es de 8 euros más por comensal**

5. **Al Precio marcado en los menús para las provincias de Jaén, Cáceres, Badajoz, Granada y Málaga el precio es de 10 euros más por comensal**

Hay **5 Opciones De Menú Infantil** Para Su Comunión

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

Surtido de Pizzas con Patatas Fritas
(Ésta Opción Van al Centro de la mesa) (Equivale a unas 3 porciones aproximados por niño)

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 Comunión O Mico Lápiz
(Une Las Dos Opciones por solo 1€)

Precio Del Menú Infantil: 25 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 En Caso De Que Lo Contrates Como Bufet De Quesos, Sushi, Buffet De Pizzas, Tortitas Americanas Etc.
En Caso De Ser Contratados)

Completa Su Menú Con Coctel de Bienvenida

Puestos En Mesa

Ensaladilla de Gambas
Patatas Ali Oli
Gazpacho
Tortilla Española
Chips
Olivas

Fritos Al Pase

Tiras De Choco
Delicias de Ibérico
Surtido De Croquetas Caseras
Saquitos De Marisco Con Ali – Oli De Tinta De Calamar

La Cantidad Aproximada De Esta Copa De Bienvenida Es De 20 A 25 Unidades Por Cada 40 Pax De Cada Aperitivo Y Fritos

30 minutos de Duración

Bodega Durante La Copa de Bienvenida

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

PRECIO: **4,50** € IVA INCLUIDo

POR COMENSAL CONTRATADO

Menú 1

Primer Plato Individual

Ensalada De Pollo Braseado Con Vinagreta De Mango

Segundo Plato Individual

San Pedro Con Salsa De Cítricos

O

Suprema De Rosada Con Salsa Piquillo

Tercer Plato Individual

Presa mechada 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 Comunión

(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

Si quieres puedes completar su menú con platos al centro:

1 plato por cada 4 pax

- **Plato De La Sierra** (Jamón, Caña, Salchichón, Queso Curado Y Queso De Cabra Emborrao En Pimentón) - ---------- Suplemento De 2.50€ Por Adulto Contratado
- **Plato De Marisqueo** (Langostinos Y Gambas Blancas) Suplemento De 2.80€ Por Adulto Contratado
- **Quesos 5 Variedades** (Mermelada, Orejones y Pasas) ---Suplemento De 2.25€ Por Adulto Contratado

PRECIO: **49,90** € IVA INCLUIDO

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 7€ más por comensal Adulto

2 Horas de Barra Libre por tan solo 12€ más por comensal Adulto

3 Horas de Barra Libre por tan solo 15€ más por comensal Adulto

POR BOTELLAS: Botella + 12 Refrescos 75€ Minimo 4 Botellas

Menú 2

Primer Plato Individual

Ensalada De Presa Con Lascas De Parmesano Con Vinagreta De Tomate Seco Y Nueces

O

Ensalada De Alcachofas Confitadas Con Pimientos Asados

Segundo Plato Individual

Arroz Marinero Al Marquez

O

Revuelto De Bacalao Dorado Al Estilo Portugués Con Lacto Ali Oli

Tercer Plato Individual

Solomillo De Cerdo Con Parmentier De Patatas Y Salsa Cremolati de Whisky

Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

(Dado De Chocolate, San Marcos o Queso 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

Si quieres puedes completar su menú con platos al centro:

1 plato por cada 4 pax

- **Plato De La Sierra** (Jamón, Caña, Salchichón, Queso Curado Y Queso De Cabra Emborrao En Pimentón) - ---------- Suplemento De 2.50€ Por Adulto Contratado
- **Plato De Marisqueo** (Langostinos Y Gambas Blancas) Suplemento De 2.80€ Por Adulto Contratado
- **Quesos 5 Variedades** (Mermelada, Orejones y Pasas) ---Suplemento De 2.25€ Por Adulto Contratado

PRECIO: **49,90** € IVA INCLUIDO

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 7€ más por comensal Adulto

2 Horas de Barra Libre por tan solo 12€ más por comensal Adulto

3 Horas de Barra Libre por tan solo 15€ más por comensal Adulto

POR BOTELLAS: Botella + 12 Refrescos 75€ Minimo 4 Botellas

Menú 3

Primer Plato Individual
Salmorejo Con Pan De Cristal, Jamón Y Huevo

Segundo Plato Individual
Arroz Campero De Carrillada Y Setas

Tercer Plato Individual
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 Comunión
(Dado De Chocolate, San Marcos o Queso 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

Si quieres puedes completar su menú con platos al centro:
1 plato por cada 4 pax

- **Plato De La Sierra** (Jamón, Caña, Salchichón, Queso Curado Y Queso De Cabra Emborrao En Pimentón) - ---------- Suplemento De 2.50€ Por Adulto Contratado
- **Plato De Marisqueo** (Langostinos Y Gambas Blancas) Suplemento De 2.80€ Por Adulto Contratado
- **Quesos 5 Variedades** (Mermelada, Orejones y Pasas) ---Suplemento De 2.25€ Por Adulto Contratado

PRECIO: **49,90** € IVA INCLUIDO

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 7€ más por comensal Adulto
2 Horas de Barra Libre por tan solo 12€ más por comensal Adulto
3 Horas de Barra Libre por tan solo 15€ más por comensal Adulto
POR BOTELLAS: Botella + 12 Refrescos 75€ Minimo 4 Botellas

TODOS LOS PLATOS JUNTOS "CONFIGURA TU MENU"

Primeros Platos Individuales (ENTRANTES)

- *Ensalada De Pollo Braseado Con Vinagreta De Mango*
- *Ensalada De Presa Con Lascas De Parmesano Con Vinagreta De Tomate Seco Y Nueces*
- *Ensalada De Alcachofas Confitadas Con Pimientos Asados y Melva*
- *Salmorejo Con Pan De Cristal, Jamón Y Huevo*

Segundos Platos Individuales (PESCADOS, ARROCES)

- *San Pedro Con Salsa De Cítricos*
- *Suprema De Rosada Con Salsa Piquillo*
- *Arroz Marinero Al Marquez*
- *Arroz Campero De Carrillada Y Setas*
- *Revuelto De Bacalao Dorado Al Estilo Portugués Con Lacto Ali Oli*

Terceros Platos Individuales (TERCEROS)

- *Solomillo De Cerdo Con Parmentier De Patatas Y Salsa Cremolati de Whisky*
- *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*

Nota Informativa

De Las 3 Opciones De Menú De Comuniones Se Pueden Hacer Cambios Entre Ellos Y Configurar Tu Propio Menú, Elige Una Opción De Las 3 Y Configura El Primero, Segundo O Tercer Plato A Tu Gusto. Consultar Dudas 660 411 887

COMPLETA TU MENU CON UNA COPA DE BIENVENIDA DE 30 MINUTOS POR TAN SOLO 4.50€ POR COMENSAL CONTRATADO

Servicios Adicionales para Completar Su menú:

Sorbete de Limón, Mojito de Fresa o Piña Colada ---------- 0.80€ por Adulto

Bufet de Café, Infusiones y Cola Cao ---------- 1,40€ por Adulto

Si Quieres contratar mesa de Chuches o Candy Bar con nosotros consultar

Barra Libre Para Su Comunión

Si Contratas Horas De Barra Libre Para El Menú De Comunión Incluye:

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

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 7€ más por comensal Adulto

2 Horas de Barra Libre por tan solo 12€ más por comensal Adulto

3 Horas de Barra Libre por tan solo 15€ más por comensal Adulto

POR BOTELLAS: Botella + 12 Refrescos 75€ Minimo 4 Botellas

Otras Opciones Para La Barra Libre

- Cocteleria en Barra libre ---------- 1,8€/ Adulto
- Fuente De Chocolate (Mas de 2m de altura) (Cantidad equivalente a 80 pax)---------- 220€
- Fuente De Chocolate Pequeña (Cantidad equivalente a 80 pax) ---------- 120€
- 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 ---------- 25,5€/Docena
- Montaditos De Lomo ---------- 28,5€/Docena
- Mini-Serranitos ---------- 30€/Docena
- Emparedados Caseros ---------- 25,5€/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 La Comunión

Dale Un Toque Diferente A Su Comunión Complementando Algunos De Estos Servicios

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
- 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
- Cocteleria En Barra Libre ---------- 1,8€Ad.
- Añade A La Barra Libre El Especial Ginebra Premium ---------- Consúltanos
- Candy Bar ---------- Consúltanos
- Carrito De Helados Aproximadas A 150 Pax ---------- 525€
- Fuente De Chocolate 2 Metros (Cantidad equivalente a 80 pax) ---------- 220€
- Fuente De Chocolate Mini (Cantidad equivalente a 80 pax) ---------- 120€

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

Atenciones Especiales Para La Comunión

- Cocina Propia, Elaboración Del Producto En El Día, Profesionales Incluidos.
- Menú Degustación NO INCLUIDA EN LAS COMUNIONES Pero Se Puede Solicitar Una Prueba De Menú Abonando 24 Euros Por Persona Que Asista A La Prueba De Menú Y Solo Se Realizara Un Viernes En Cena designado para el 27 Febrero 2026 a las 20:00 Horas Sin Posibilidad De Otra Fecha- Hay Que Confirmar Antes Del 31 De Diciembre Del 2025
- Minutas Degustación Impresa En Mesa.
- Eventos Personalizados. (Elija Su Mantelería Sin Costes Para Ti)
- El Mínimo De Comensales Para Salidas Del Catering Es De 60 Comensales Totales. En Caso De No Llegar Al Minino El Mínimo A Facturar Es De 60 Comensales.
- Los Canapés, Fritos, Platos y Bodega de éste documento 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
- Al Precio Marcado En Los Menús Para Las Provincias De Córdoba Y Huelva El Precio Es De 5 Euros Más Por Comensal
- Al Precio Marcado En Los Menús Para Las Provincia De Cádiz El Precio Es De 8 Euros Más Por Comensal
- Al Precio Marcado En Los Menús Para Las Provincias De Jaén, Cáceres, Badajoz, Granada Y Málaga El Precio Es De 10 Euros Más Por Comensal
- Para Reservar Catering serian 1000 Euros a Abonar 500€ a la Firma y 5 Cuotas de 100€ en 5 meses consecutivos. Luego Antes De La Fecha, El 70% Del Importe Total Unos 10 A 2 Días Antes Del Evento Y El Resto Al finalizar el evento

Atención Al Cliente

Jesús Reina (Relaciones Públicas)

Móvil: 660 411 887

Central: 955 650 227

WhatsApp

info@atalayacatering.com

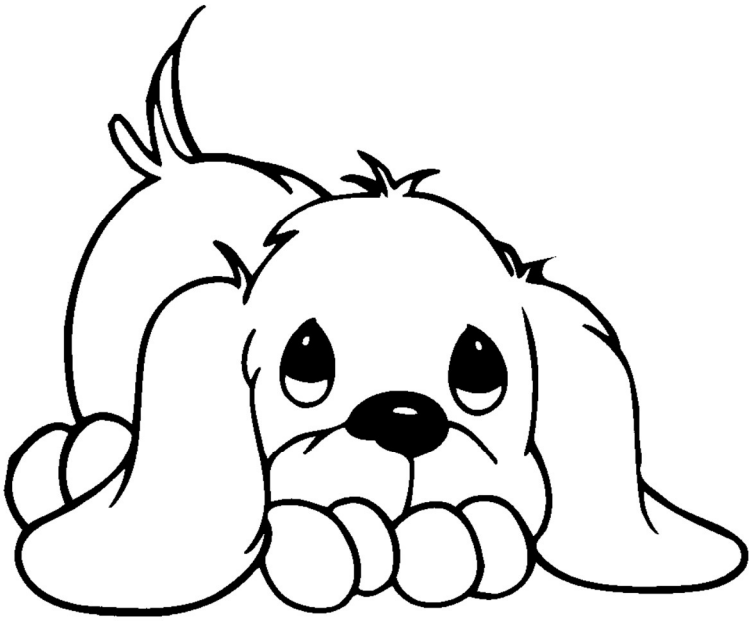
www.grupoatalaya.net

Para Más Información

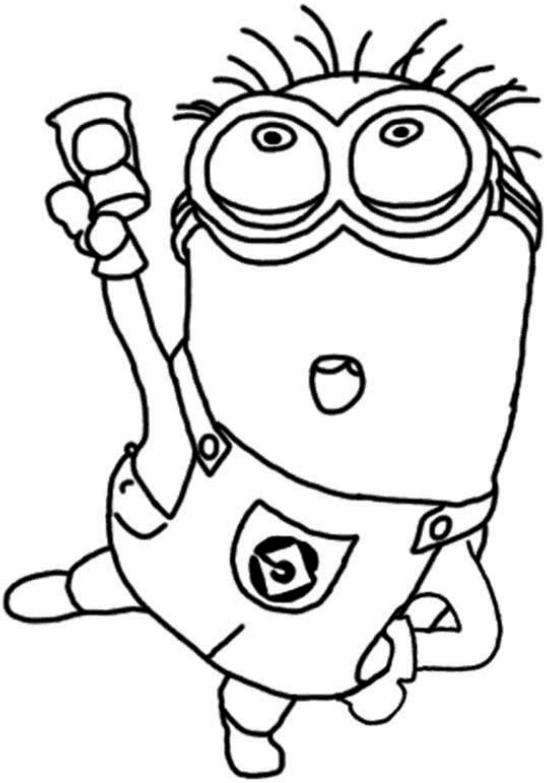
No Dudes En Consultar Nuestra Pág

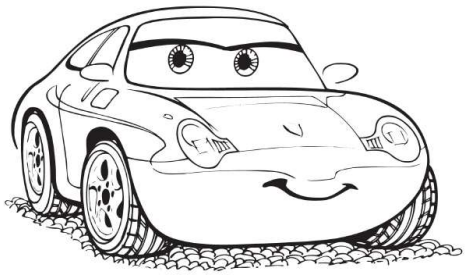
Esperamos Participar En El Día Más Feliz De Tu Vida

COLOREAME



Dog





SALLY

© 2006 Disney/Pixar

Colaboradores Recomendados

Escanea Qr Y Accede Al Contenido