Atalaya
Events Group

Atalaya
CATERING

Información: 660 411 887

www.grupoatalaya.net

WhatsApp

Indice

NUESTRAS INSTALACIONES	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 BAUTIZO	PAG. 11
ATENCIONES ESPECIALES PARA SU BAUTIZO	PAG. 12
RECOMENDAMOS A NUESTROS COLABORADORES	PAG. 13

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.

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

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 1.50€ Por Adulto Contratado
- **Plato De Marisqueo** (Langostinos Y Gambas Blancas) Suplemento De 2.50€ Por Adulto Contratado
- **Quesos 5 Variedades** (Mermelada, Orejones y Pasas) ---Suplemento De 1.50€ Por Adulto Contratado

PRECIO: 55 € IVA INCLUIDO

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 5.50€ más por comensal Adulto

2 Horas de Barra Libre por tan solo 10€ más por comensal Adulto

3 Horas de Barra Libre por tan solo 13€ 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 1.50€ Por Adulto Contratado
- **Plato De Marisqueo** (Langostinos Y Gambas Blancas) Suplemento De 2.50€ Por Adulto Contratado
- **Quesos 5 Variedades** (Mermelada, Orejones y Pasas) ---Suplemento De 1.50€ Por Adulto Contratado

PRECIO: 55 € IVA INCLUIDO

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 5.50€ más por comensal Adulto

2 Horas de Barra Libre por tan solo 10€ más por comensal Adulto

3 Horas de Barra Libre por tan solo 13€ 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 1.50€ Por Adulto Contratado
- **Plato De Marisqueo** (Langostinos Y Gambas Blancas) Suplemento De 2.50€ Por Adulto Contratado
- **Quesos 5 Variedades** (Mermelada, Orejones y Pasas) ---Suplemento De 1.50€ Por Adulto Contratado

PRECIO: 55 € IVA INCLUIDO

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 5.50€ más por comensal Adulto
2 Horas de Barra Libre por tan solo 10€ más por comensal Adulto
3 Horas de Barra Libre por tan solo 13€ 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 Bautizo 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 Bautizo

Si Contratas Horas De Barra Libre Para El Menú De Bautizo 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 5.50€ más por comensal Adulto

2 Horas de Barra Libre por tan solo 10€ más por comensal Adulto

3 Horas de Barra Libre por tan solo 13€ 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 El Bautizo

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 Su Bautizo

- Cocina Propia, Elaboración Casera Del Producto Al Día Sin Precocinados. Profesionales Incluidos
- Centro De Mesas Y Presidencial No Incluidos
- Menú Degustación Para 6 Pax (Mínimo 180 Adultos)
- Menú Degustación Para 2 Pax Solo En Menú De Bautizo superiores A 100 comensales. Los Bautizos De Menos De 100 Comensales No Tienen Prueba De Menú – En Este Caso Sería De Pago – Consultar
- 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
- Bautizos Que 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 Del Bautizo Se Abonaría El 70% Que Quede Del Importe De Restar Los 1000 Euros Y El Resto Al Día Siguiente Del Bautizo
- 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
- PARA SALIDAS DE CATERING EL MINIMO A FACTURAR ES DE 50 COMENSALES TOTALES
- Los Canapés, Fritos, Platos y Bodega 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

- Atención al cliente
- Jesús reina (relaciones públicas)
- Móvil: 660 411 887

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

Colaboradores Recomendados

Escanea Qr Y Accede Al Contenido