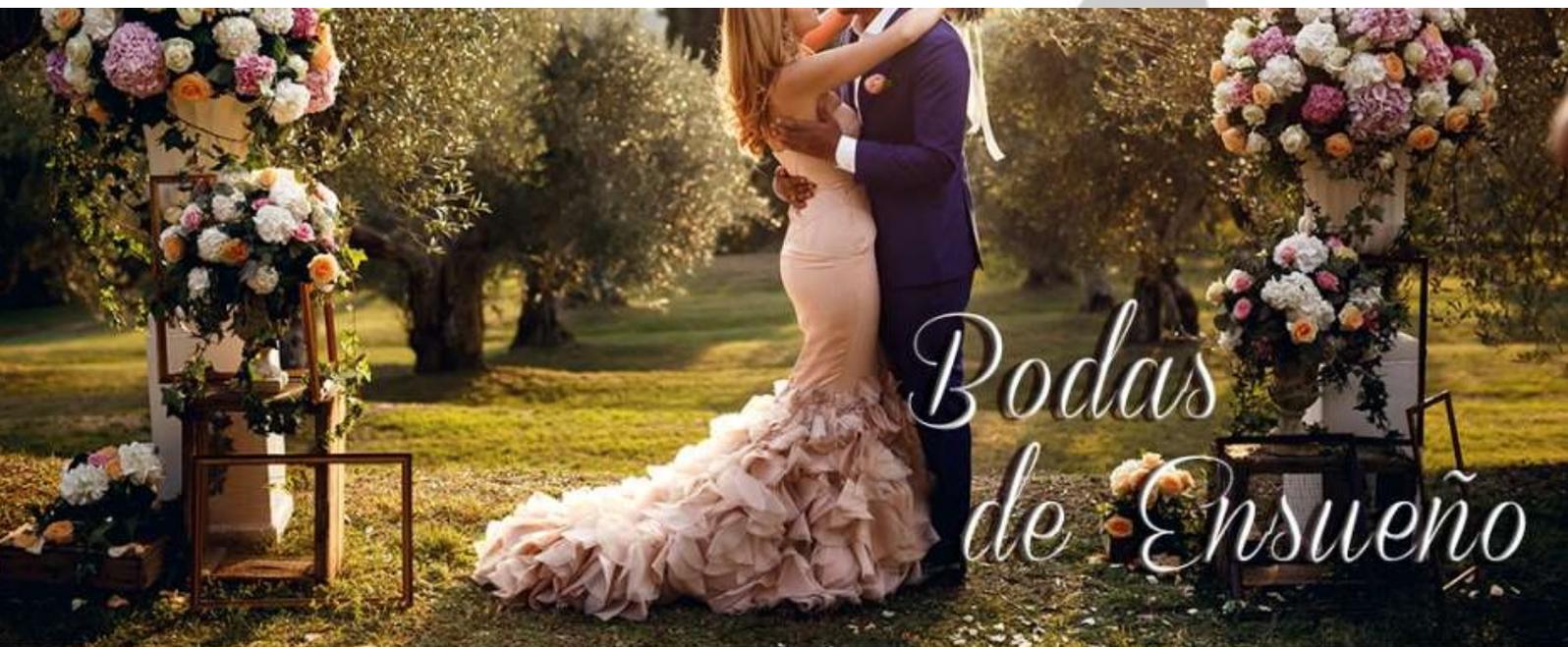


# Atalaya

*Events Group*

## BODAS



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**

**EXCLUSIVO SALON LAS PALMERAS**

*Atalaya*  
CATERING

Información: 660 411 887  
[www.grupoatalaya.net](http://www.grupoatalaya.net)



# Índice



<i>Quien Somos?</i> .....	<i>Pág. 3</i>
<i>¿Que Incluye En la Promoción Todo Incluido Atalaya?</i> .....	<i>Pág. 4</i>
<i>8 Opciones De Menú De La Promoción Todo Incluido Atalaya.....</i>	<i>Pág. 5-12</i>
<i>Resumen De Todos Los Platos De La Promoción Todo Incluido Atalaya.</i>	<i>Pág.13</i>
<i>Menú Infantil Y Juvenil.....</i>	<i>Pág.14</i>
<i>Para Ampliar La Recepción De Su Boda.....</i>	<i>Pág.15</i>
<i>Otras Opciones De Platos Para Esta Promoción .....</i>	<i>Pág. 16-17</i>
<i>Nuestros Postres Especiales .....</i>	<i>Pág. 17</i>
<i>Su Barra Libre De La Promoción .....</i>	<i>Pág. 18</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. 19</i>
<i>Atenciones Especiales Para Su Boda .....</i>	<i>Pág. 20</i>

**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**

**EXCLUSIVO SALON LAS PALMERAS**

Salimos a las Provincias de Sevilla, Huelva, Cádiz, Málaga,  
Granada, Córdoba, Jaén, Cáceres y Badajoz

# 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 15 O De 1 Hora Y 35 Según Configuración Menú Con Canapés Y Fritos Al Pase

+

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.4 al 11)

+

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

+

3 Horas De Barra Libre Incluida Con Mas De 20 Marcas A Disposición De Los Invitados. (Pág.17)

+

Coctelería En Barra Libre Incluida (Valido Para Sábados De Abril A Octubre O Viernes Y Domingos De Todo El Año)

+

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

+

Nuestra Recena Son nuestros Magníficos Montaditos Variados

**Obsequios Especiales:** Para Bodas Que Firmen En **Viernes O Domingo** De Todo El Año, Va Incluido También En El Todo Incluido Nuestro Gran Show Cooking De Tortitas Americanas En La Barra Libre

**ESCOJA AQUÍ SU PRECIO SEGÚN LA FECHA ELEGIDA**

## Temporada 2022 – 2023 - 2024

### **Tarifas para la provincia de Sevilla:**

Viernes y Domingo de Todo el Año: **63€ y Niños 28€**

Sábados de Enero, Febrero, Marzo, Abril, Julio, Agosto, Noviembre y diciembre: **65€ y Niños 28€**

Sábados de Mayo, Junio, Septiembre y Octubre: **69€ y Niños 28€**

**SI SOLO QUIERES LA RECEPCION Y MENU Y NO QUIERES BARRA LIBRE AL PRECIO GENERAL SE DESCONTARA 5 EUROS DEL PRECIO DE LOS ADULTOS, EL PRECIO DEL MENU INFANTIL SEGUIRA COSTANDO 24 EUROS**

# Menú 1 - Torre Sevilla

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

## Canapés al pase

*Brocheta de oliva y boquerón  
Lionesa de paté de gamba al ajillo  
Cucharilla de pulpo y puré de boniato  
Crep de ahumado con mahonesa de caviar  
Vasito de camarones con mahonesa de limón  
Quiche lorraine con salsa de miel y mostaza  
Cortadillo de rulo de cabra con mermelada de tomate y anchoa*

## 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  
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta*

## Primer plato individual

*Ensalada de presa ibérica a la sal con lascas de parmesano y salsa mostaza Dijon*

○

*Pastel de rape y langostinos*

## Segundo plato individual

*Bacalao en estado puro*

○

*Crep de langostinos con velo de marisco*

## Que sorbete prefieres

*Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada*

## Tercer plato individual

*Tournedó de cerdo ibérico con torre de cuscús y verduras con salsa de paté*

○

*Solomillo hojaldrado de cerdo ibérico acompañado de nuestra salsa carbonara al moscatel*

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

*(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)*

## 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*

# Menú 2 – Torre del Oro

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

## Canapés al pase

Brocheta de oliva y boquerón  
Lionesa de paté de gamba al ajillo  
Cucharilla de pulpo y puré de boniato  
Crep de ahumado con mahonesa de caviar  
Vasito de camarones con mahonesa de limón  
Quiche lorraine con salsa de miel y mostaza  
Cortadillo de rulo de cabra con mermelada de tomate y anchoa

## 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  
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

## Primer plato individual

*Festival de marisco*

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

○

*Tián de ensaladilla y guacamole sobre crema de ajo blanco, cola de langostino y nachos*

## Segundo plato individual

*Arroz campero de presa y boletus*

○

*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

*Carrillada de cerdo al oloroso sobre mousse de patatas*

○

*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, crema catalana)*

## 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*

# Menú 3 – La Giralda

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

## Canapés al pase

Brocheta de oliva y boquerón  
Lionesa de paté de gamba al ajillo  
Cucharilla de pulpo y puré de boniato  
Crep de ahumado con mahonesa de caviar  
Vasito de camarones con mahonesa de limón  
Quiche lorraine con salsa de miel y mostaza  
Cortadillo de rulo de cabra con mermelada de tomate y anchoa

## 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  
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

## Primer plato individual

Tímbal de pimientos asados sobre pastel de bacalao y crujiente de chanquetes  
O  
Crema de salmorejo con tosta de pan cristal y helado de ajo blanco con crujientes de jamón

## Segundo plato individual

Revoltillo de ahumados y chanquetes  
O  
Lomo de san pedro con parmentier de patata y jamón con salsa de manzanilla

## 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  
Medallón de solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y salsa px  
(Puedes elegir para este plato otras salsas como cremolati de whisky, 5 pimientas o gorgonzola)

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

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

## 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

# Menú 4 – Plaza de España

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

## Canapés al pase

Brocheta de oliva y boquerón  
Lionesa de paté de gamba al ajillo  
Cucharilla de pulpo y puré de boniato  
Crep de ahumado con mahonesa de caviar  
Vasito de camarones con mahonesa de limón  
Quiche lorraine con salsa de miel y mostaza  
Cortadillo de rulo de cabra con mermelada de tomate y anchoa

## 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  
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

## Primer plato individual

*Festival tierra y mar*

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

o

Coctel de marisco atalaya 2.0

## Segundo plato individual

Suprema de rosada sobre patatas al mortero y salsa bilbaína 2.0

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, crema catalana)

## 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

# Menú 5 – Archivo de Indias

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

## Canapés al pase

Brocheta de oliva y boquerón  
Lionesa de paté de gamba al ajillo  
Cucharilla de pulpo y puré de boniato  
Crep de ahumado con mahonesa de caviar  
Vasito de camarones con mahonesa de limón  
Quiche lorraine con salsa de miel y mostaza  
Cortadillo de rulo de cabra con mermelada de tomate y anchoa

## 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  
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

## Primer plato individual

Ensalada de pollo braseado con vinagreta de mango

o

Bacalao en estado puro

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

Taco de presa con patatas al revoltillo

o

Medallón de solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y salsa cremolati de whisky  
(Puedes elegir para este plato otras salsas como px, 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, crema catalana)

## 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

# Menú 6 – La Catedral

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

## Canapés al pase

Brocheta de oliva y boquerón  
Lionesa de paté de gamba al ajillo  
Cucharilla de pulpo y puré de boniato  
Crep de ahumado con mahonesa de caviar  
Vasito de camarones con mahonesa de limón  
Quiche lorraine con salsa de miel y mostaza  
Cortadillo de rulo de cabra con mermelada de tomate y anchoa

## 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  
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

## Primer plato individual

### Festival de marisco

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

Arroz al más puro estilo marinero

Crep de langostinos con velo de marisco

## Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

## Segundo plato individual

Carrillada de cerdo al oloroso sobre mousse de patatas

Solomillo hojaldrado de cerdo ibérico acompañado de nuestra salsa carbonara al moscatel

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

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

## 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

# Menú 7 – Las Setas

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

## Canapés al pase

Brocheta de oliva y boquerón  
Lionesa de paté de gamba al ajillo  
Cucharilla de pulpo y puré de boniato  
Crep de ahumado con mahonesa de caviar  
Vasito de camarones con mahonesa de limón  
Quiche lorraine con salsa de miel y mostaza  
Cortadillo de rulo de cabra con mermelada de tomate y anchoa

## 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  
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

## Primer plato individual

Revoltillo de ahumados y chanquetes  
○  
Pimientos del piquillo rellenos de cola de toro y risotto de setas  
○  
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

Vou-eu-vent relleno de carrillada de ternera sobre salsa de curry  
○  
Medallón de solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y salsa 5 pimientos  
(Puedes elegir para este plato otras salsas como px, cremolati di whisky o gorgonzola)  
○  
Corvina horneada con graten de patatas y zanahoria y salsa crema de marisco

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

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

## 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

# Menú 8 – Alcázar de Sevilla

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

## Canapés al pase

Brocheta de oliva y boquerón  
Lionesa de paté de gamba al ajillo  
Cucharilla de pulpo y puré de boniato  
Crep de ahumado con mahonesa de caviar  
Vasito de camarones con mahonesa de limón  
Quiche lorraine con salsa de miel y mostaza  
Cortadillo de rulo de cabra con mermelada de tomate y anchoa

## 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  
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

## Primer plato individual

Salmón al cava con caviar de avruga  
○  
Merluza plancha sobre parmentier de patatas al toque de trufa y salsa rio viejo  
○  
Lomo de san pedro con parmentier de patata y jamón con salsa de manzanilla

## Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

## Segundo plato individual

Medallón de solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y salsa gorgonzola  
(Puedes elegir para este plato otras salsas como px, cremolati di whisky o 5 pimientos)  
○  
Tournedó de cerdo ibérico con torre de cuscús y verduras con salsa de paté  
○  
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, crema catalana)

## 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

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

## Primeros platos individuales (entrantes)

- **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 ibérica a la sal con lascas de parmesano y salsa mostaza Dijon
- timbal de pimientos asados sobre pastel de bacalao y crujiente de chanquetes
- Pastel de rape y langostinos
- Coctel de marisco atalaya 2.0
- Tián de ensaladilla y guacamole sobre crema de ajo blanco, cola de langostino y nachos
- Crema de salmorejo con tosta de pan cristal y helado de ajo blanco con crujientes de jamón

## Segundos platos individuales (pescados, arroces o revueltos)

- Salmón al cava con caviar de avruga
- Suprema de rosada sobre patatas al mortero y salsa bilbaína 2.0
- Lomo de san pedro con parmentier de patata y jamón con salsa de manzanilla
- 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 al más puro estilo marinero
- Arroz campero de presa y boletus

### **Revueltos a elegir**

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

## Terceros platos individuales (terceros)

- Carrillada de cerdo al oloroso sobre mousse de patatas
- Pimientos del piquillo rellenos de cola de toro y risotto de setas
- Vou-eu-vent relleno de carrillada de ternera sobre salsa de curry
- Medallón de solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y salsa px  
(Puedes elegir para este plato otras salsas como cremolati de whisky, 5 pimentas o gorgonzola)
- Tournedó de cerdo ibérico con torre de cuscús y verduras con salsa de paté
- Solomillo hojaldrado de cerdo ibérico acompañado de nuestra salsa carbonara al moscatel
- 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
- Taco de presa con patatas al revoltillo

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, 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: 28 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: 43 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-----	0,50€
• Piña erizada de langostinos -----	0,80€
• Queso en sus quesos -----	0,70€
• Tosta de huevo de codorniz con jamón ibérico -----	1,20€
• Tosta de pan con pipirrana y anchoa del cantábrico ahumada -----	1,20€
• Piruleta de parmesano y hojaldre-----	1,40€
• Chupito de salmorejo con espuma de jamón -----	1,20€
• Catavino de langostino crocantis en quicos con reducción al px -----	1€
• Sopa de melón con menta y chupachups de sandía con jamón -----	1€
• Mini hamburguesas de ternera -----	1,20€
• Si quieres chacina al pase (jamón ibérico, caña ibérica y queso bofar) -----	1,90€
• Si quieres degustación de quesos en recepción -----	3,30€

*Vea el buffet de queso en: <http://grupoatalaya.net/index.php/vari0s-2>*

• Gelcot de vino rosado con espuma de maracuyá y peta zetas-----	1,10€
• Espuma de foie con salteado de setas silvestre -----	1,20€
• Buffet de sushi con salsa de soja, wassabi y palillos de madera -----	4,20€
• La lonja: buffet en puestos relleno de gambas, langostinos y mejillones -----	4,10€
• Perolillos de patatas bravas con Ali – olí (perolillo para cada 4 comensales) -----	1,10€

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

# 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.

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

- Al centro: plato de gambas y langostino salvaje -----30€
- Al centro: mi-cuit de foie con frutas del bosque ----- 20€
- Al centro: tabla de quesos 5 variedades para 4 pax con mermelada, orejones y pasas -----15€
- Al centro: tabla de sushi 3 variedades para 4 pax -----15€
- Al centro: jamón, caña y queso ----- 20€

## Primeros platos ----- €/ad.

- Mariscada mediterránea langostinos tigres(4), gambas blancas(5), cigala(1) y mejillones(2) ----- 3,90€
- Festival de marisco atalaya gala (5) gambas blancas, (4) langostinos tigres y (1) cigala ----- 3,30€
- Festival de marisco especial atalaya (5) gambas blancas, (4) langostinos tigres y (1) pata rusa ----- 4,10€
- Festival de marisco nova atalaya (5) gambas blancas, (4) langostinos tigres, (1) pata rusa y (1) cigala ----- 5,80 €
- Ampliación del plato festival de tierra y mar en más cantidad ----- 2,60€
- Tartar de atún rojo con variedad de mostazas----- 5,52€
- Micuit de foie de pato con mermelada de frambuesa ----- 2,90€
- Medallón de berenjena empanado con especias con gratinado de queso de cabra y mermelada De arándanos ----- 2,10€

## Segundos platos

- Pimientos mozárabe sobre cama de arroz oriental y salsa brava ----- 2,10€
- Revuelto de morcilla de arroz con picada de piñones y lagrima de Ali – olí ----- 2,10€
- Lubina a la espalda con costra de frutos secos sobre lecho de arroz marinado cremoso ----- 4,90€
- Crepes de salmón con salsa de setas y tomate grille ----- 2,90€
- Lomo de bacalao al pil pil sobre lecho de pisto y aceite de albahaca ----- 4,80€
- Lomo de dorada rellena de palometa sobre parmentié de patatas y mojo cilantro ----- 4,80€
- Lenguado a la plancha con pastel de patata y salsa menier ----- 6,80€
- Calamar relleno de crustáceo con salsa de marisco y salteado de arroz ----- 4,80€
- Risotto de boletus y parmesano con twister de langostino y tomates cherrys ----- 3,10€

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

### Tercer plato

- *Tournedó de solomillo de ternera con patatas de luxe y salsa de mostaza -----9,20€*
- *Escalopes de presa ibérica sobre patatas panaderas y láminas de jamón -----4,10€*
- *Entrecot de ternera con patatas de luxe y salsa pimienta -----8,10€*
- *Pieza de cochinillo lechal con patatas baby rellena de lacto alioli y salsa de foie --4,90€*
- *Tímbal de magret de pato con piña sobre lecho de cuscús -----4,40€*
- *Carrillada de ternera desmenuzada sobre lecho de puré de patatas y aceite de trufa  
4,10€*

### 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

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

Seagrams Gin, Beefeater, Rives, Casha (Ginebra De Fresas De Cádiz)

## Whisky

Jb, White Label, Red Label

## Vodka

Vodka Absolut

## 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 6€ por adulto contratado por cada hora extra.*

## Otras opciones para la barra libre

- Coctelería en barra libre -----1.50€/comensal
- Fuente de chocolate (más de 2m de altura)-----350€
- Fuente de chocolate (pequeña)-----200€
- Bufet de pizzas -----2,40€/comensal
- Tortitas americanas -----2,00€/comensal
- Profiteroles-----35€/2 docenas
- Pastelería francesa -----45€/kg
- Pastelería marroquí-----85€/kg
- Chapatitas de pringa -----20€/docena
- Montaditos de lomo -----22€/docena
- Mini-serranitos-----20€/docena
- Emparedados caseros-----20€/docena
- Caldo blanco del puchero con hierba buena-----0,90€/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) ----- 200 €
- Buffet de quesos ----- 4,80 €/ad
- Buffet de sushi ----- 4,80 €/ad
- Venenciador ----- consultar
- Armonización con cantante y pianista 1 hora y media ----- 360€
- Pianista ----- consultar
- Violinista ----- consultar
- Oficiante de bodas + amenización de boda civil con cantante y pianista ----- 390€
- Fuegos artificiales (6 minutos) ----- 600€
- Espectáculo de caballo (solo salón marino) y en el palmitero ----- consultar

## Opciones de menú

- Café o infusiones ----- 1,50€/adulto
- Buffet de café ----- 1.50€/ adulto
- Buffet de café Premium capsulas ----- 1.60€ / adulto
- Disponemos de carta de vinos ----- consúltanos

## Opciones para la barra libre

- Hora extra dj ----- 160€.
- 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 ----- 1,50€ad.
- Añade a la barra libre el especial ginebra Premium ----- consúltanos
- Candy bar ----- 200€
- Carrito de helados ----- 350€
- Fuente de chocolate 2 metros ----- 350€
- Fuente de chocolate mini ----- 200€

*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 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 – 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 80 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 Siguiendo De La Firma Hasta Completar La Cantidad De Mil Euros.  
Luego 10 Días Antes De La Boda Se Abonaría El 50% Que quede Del Importe De Restar Los 1000 Euros Y El Resto Al Día Siguiendo De La Boda
- En el caso que los asistentes no superen los 80 totales, se le aplicará un suplemento de 4€ más por comensal, independientemente del tipo de menú.
- 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](http://www.grupoatalaya.net). Sólo tendrán validez si están publicado en este medio.

**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**

**EXCLUSIVO SALON LAS PALMERAS**

**Salimos a las Provincias de Sevilla, Huelva, Cádiz, Málaga,  
Granada, Córdoba, Jaén, Cáceres y Badajoz**

*Atención al cliente*

*Jesús reina (relaciones públicas)*

**Móvil: 660 411 887**



**[info@atalayacatering.com](mailto:info@atalayacatering.com)**

**[www.grupoatalaya.net](http://www.grupoatalaya.net)**

*Tienes Catering Pero Solo Buscas La Hacienda?*



*Hacienda Dehesa Palmitero (Cantillana)*

*Alquiler de la Hacienda*

*Temporada Alta*

*(Meses de Abril a Octubre)*

*2500 euros*

*Temporada Baja*

*(Meses de Enero a Marzo y de Noviembre a Diciembre, incluido también viernes y domingo de todo el año)*

*2000 euros*

*Incluye Toda las instalaciones, Cocina diáfana y cámara frigorífica, Canon de Limpieza 150 euros y en caso de querer la cocina completa con Hornos, Fogones, Microondas, Lavavajillas etc. el canon es de 300€*

# *Para Más Información*

*No Dudes En Consultar Nuestra Pág*



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



*Salones*  
**Atalaya**

