



Menús de Boda & Estilo

Bienvenido a Dani's Catering Marbella, donde la excelencia culinaria se une a experiencias de boda inolvidables.

Con una pasión por crear momentos memorables y un compromiso con un servicio impecable, Dani's Catering Marbella se siente honrado de formar parte de su día especial.

Le invitamos a descubrir nuestras exquisitas propuestas de menús de boda, diseñadas para reflejar su historia única y deleitar los sentidos de ustedes y sus invitados.

Emprendamos juntos un viaje gastronómico donde cada bocado cuenta una historia de amor, celebración y recuerdos inolvidables.

Para una experiencia completa, nuestros menús están diseñados para bodas de 50 invitados o más.



CANAPÉS PARA SU CÓCTEL

Por favor, elija 8

CARNE

JAMÓN IBÉRICO

con tomate y aceite de oliva virgen extra sobre pan tostado

TATAKI DE MAGRET DE PATO

con cebolleta, pimientos y salsa criolla en mini tortillas

TACO CRUJIENTE DE PULLED PORK

con pepino encurtido

BROCHETAS DE POLLO MARINADO

RAS-EL-HANOUT

con salsa de yogur y tahini

BOCADOS DE SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA

con chimichurri

MINI BROCHETAS DE KOFTA DE CORDERO

con salsa de yogur y menta

MINI HAMBURGUESAS DE POLLO BBQ COREANO PICANTE

con kimchi

MINI BEEF WELLINGTON

con duxelle de setas y reducción de vino tinto

BAO DE POLLO DESMENUZADO

con salsa de mango picante

GYOZAS CRUJIENTES DE PATO

con salsa hoisin

PESCADO

BOQUERONES MARINADOS

sobre pan cristal con tapenade de aceitunas negras

BLINIS DE SALMÓN AHUMADO

con crème fraîche y eneldo

DADOS DE ATÚN ROJO MARINADO

con mayonesa de kimchi y ensalada de wakame

BROCHETAS DE GAMBAS AL PIL PIL

con tomate cherry

PULPO ASADO

sobre puré de patata con pimentón ahumado y
aceite de oliva

TARTAR DE ATÚN

con mousse de aguacate en cucharas wonton

BROCHETAS DE VIEIRA A LA PARRILLA

con mantequilla de limón y hierbas

BOCADOS DE BACALAO CRUJIENTE

con salsa tártara

VEGETARIANOS

CROSTINI DE QUESO DE CABRA

con cebolla roja caramelizada y miel con chili

BROCHETAS DE HALLOUMI A LA PARRILLA

con marinada de limón y hierbas

SHOTS DE GAZPACHO ANDALUZ

con topping secreto

CROQUETAS DE SETAS SILVESTRES

con alioli suave

CROSTINI DE MOUSSE DE BERENJENA con mayonesa casera y semillas de sésamo tostado

BROCHETAS CAPRESE

con tomate cherry, mozzarella y pesto de albahaca

TRIÁNGULOS DE SPANAKOPITA (ESPINACA Y FETA)

ROLLITOS DE PRIMAVERA VEGETALES

con salsa de soja



EL BANQUETE PRINCIPAL

Disfrute de la elegancia gastronómica en su día especial

MENÚ 1

1 o 2 horas de cóctel con 8 canapés a su elección

ENTRANTE

FOIE GRAS CON BRIOCHE TOSTADO, compota de higos y ensalada de microbrotes – un inicio lujoso y sofisticado para su banquete de boda, marcando el tono de una experiencia gastronómica inolvidable.

PLATO PRINCIPAL

SOLOMILLO DE TERNERA CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ con puré de patata cremoso al ajo y verduras de temporada – una obra maestra culinaria que transmite elegancia y sofisticación, perfecta para deleitar a sus invitados.

POSTRE

CRÈME BRÛLÉE CREMOSA con frutos rojos frescos y un toque de Grand Marnier – un final decadente que dejará una impresión duradera y aportará dulzura a su celebración.

Cava, vino, cerveza, refrescos, agua con y sin gas

Servicio de barra libre durante 4 horas

MENÚ 2

1 o 2 horas de cóctel con 8 canapés a su elección

ENTRANTE

BASTONES DE BERENJENA A LA PARRILLA con salsa tahini – un entrante refinado y lleno de sabor, que aporta un toque moderno a la cocina tradicional de boda.

PLATO PRINCIPAL

PIERNA DE CORDERO JUGOSA con puré de apionabo aterciopelado y verduras estofadas – un plato exquisito que eleva su celebración a otro nivel.

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE con coulis de frambuesa y una bola de helado de vainilla – un capricho irresistible, perfecto para aportar un toque dulce a su día especial.

Cava, vino, cerveza, refrescos, agua con y sin gas

Servicio de barra libre durante 4 horas

MENÚ 3

1 o 2 horas de cóctel con 8 canapés a su elección.

ENTRANTE

GAZPACHO DE CEREZA REFRESCANTE con crujiente de pistacho, nieve de queso de cabra y microhierbas – un entrante innovador y refrescante que despertará el paladar y dejará a sus invitados con ganas de más.

PLATO PRINCIPAL

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO JUGOSO con puré de patata cremoso y salsa aromatizada con trufa – un plato suntuoso y elegante que resalta la calidad de los mejores ingredientes, perfecto para una celebración de boda verdaderamente inolvidable.

POSTRE

TARTA DE QUESO PAYOYO INDULGENTE con un toque de miel y frutos secos caramelizados – un postre decadente que dejará a sus invitados sin palabras, aportando el broche final perfecto a su banquete de boda.

Cava, vino, cerveza, refrescos, agua con y sin gas

Servicio de barra libre durante 4 horas.





MENÚ 4:

1 o 2 horas de cóctel con 8 canapés a su elección.

ENTRANTE

ENSALADA CREMOSA DE BURRATA
con tomate confitado a baja temperatura, rúcula y glaseado balsámico – un entrante elegante y lleno de sabor que combina frescura y sofisticación, ideal para impresionar incluso a los invitados más exigentes.

PLATO PRINCIPAL

SALMÓN A LA PARRILLA
glaseado con miel, soja y sésamo, acompañado de verduras asiáticas salteadas y arroz jazmín – una obra maestra gastronómica que celebra los sabores de temporada, creando una experiencia culinaria memorable y deliciosa.

POSTRE

TARTELETA DE CARAMELO SUAVE
con peras asadas a la canela y una bola de helado de vainilla – un postre sofisticado e indulgente que deleitará los sentidos de sus invitados y les dejará con ganas de más.

Cava, vino, cerveza, refrescos, agua con y sin gas

Servicio de barra libre durante 4 horas

MENÚ 5:

1 o 2 horas de cóctel con 8 canapés a su elección.

ENTRANTE

CARPACCIO DE GAMBAS DELICADO
con ralladura de cítricos, aceite de oliva aromatizado con hierbas y microbrotes – un entrante exquisito que celebra los sabores del mar, aportando frescura y elegancia a su banquete de boda.

PLATO PRINCIPAL

ENTRECOT PREMIUM
cocinado a la perfección, acompañado de verduras de temporada salteadas y puré trufado – una obra maestra culinaria que destaca la intensidad y riqueza de sabor, creando una experiencia gastronómica verdaderamente inolvidable.

POSTRE

PIÑA A LA PARRILLA
con reducción de ron, servida con sorbete de coco y coco tostado – un postre de inspiración tropical que transportará a sus invitados al paraíso, añadiendo un toque exótico a su celebración.

Cava, vino, cerveza, refrescos, agua con y sin gas

Servicio de barra libre durante 4 horas

VINOS Y BEBIDAS

Todo incluido en el menú:

VINO BLANCO

Marqués de Riscal Verdejo

VINO ROSADO

Lush Blush Rosé

VINO TINT

Marqués de Riscal Reserva

CAVA

Freixenet Cordón Negro

CERVEZA

(con y sin alcohol)

REFRESCOS

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Fanta de naranja, Fanta de limón, agua tónica y Sprite

Selección de zumos

Agua mineral con y sin gas

Estación de café e infusiones

Petit fours

BARRA LIBRE (4 HORAS)

RON

Bacardi, Brugal Añejo, Barceló

VODKA

Absolut, Smirnoff

GINEBRA

Hendricks, Beefeater

WHISKY

Jack Daniel's, Jameson

LICORES

Baileys, Tía María, Malibú, Frangelico, Brandy Magno, licor de hierbas

CERVEZA

Con o sin alcohol

REFRESCOS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light, Fanta de naranja, Fanta de limón, agua tónica, Sprite, Red Bull

Agua mineral - con y sin gas

Zumos recién exprimidos



PERSONALIZA TU MENÚ DE BODA

Diseña tu menú ideal

ENTRANTES

TARTAR DE SALMÓN AHUMADO
con aguacate, pepino y aliño de lima

MINI CARPACCIO DE TERNERA
con rúcula, lascas de parmesano y aceite de trufa

CROSTINI DE QUESO DE CABRA
con cebolla caramelizada y glaseado balsámico

CÓCTEL DE GAMBAS
con salsa cóctel y gajo de limón

ENSALADA DE BURRATA Y TOMATE HEIRLOOM
con albahaca y aceite de oliva

PATÉ DE PATO
con mermelada de higos y tostadas de brioche

PASTELITOS DE CANGREJO
con alioli picante y microbrotos

ESPÁRRAGOS ENVUELTOS EN PROSCIUTTO
con alioli de limón

CREMA DE PIMIENTO ROJO ASADO (EN VASITO)
con un toque de crème fraîche

MINI CHAMPIÑONES PORTOBELLO RELLENOS
con ajo, hierbas y pan rallado (opción vegetariana)

PLATOS PRINCIPALES

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA
con reducción de vino tinto y puré de patata trufado

CARRÉ DE CORDERO EN COSTRA DE HIERBAS
con jugo de menta y romero

SUPREMA DE POLLO ASADA
con salsa cremosa de setas

PECHUGA DE PATO SELLADA
con glaseado de naranja y compota de higos

LUBINA MEDITERRÁNEA
con mantequilla de limón y alcaparras y espárragos

ROULADE DE POLLO RELLENO
con espinacas, feta y tomates secos

COSTILLAS DE TERNERA
estofadas en vino tinto, servidas con polenta cremosa

FILETE DE SALMÓN
con glaseado de miel y mostaza y tomates cherry
asados

JARRET DE CORDERO
cocinado a baja temperatura con especias marroquíes,
acompañado de cuscús

RISOTTO DE SETAS SILVESTRES
con parmesano y aceite de trufa blanca (opción
vegetariana)





ESTACIONES EXCLUSIVAS

En cada rincón, una explosión de sabor. Disfrute de nuestras estaciones exclusivas.

ESTACIÓN ITALIANA

Antipasti, pan, quesos, embutidos, bruschetta y focaccia para saborear Italia.

ESTACIÓN DE CORTE DE JAMÓN

Finas lonchas de jamón ibérico o jamón serrano, servidas con pan, tomate y aceitunas – cortado a mano, con el auténtico sabor tradicional.

OASIS DE OSTRAS

Ostras recién abiertas servidas con gajos de limón, salsa mignonette, salsa cóctel, rábano picante y Tabasco para una experiencia marina totalmente personalizable.

RINCÓN DEL CAVIAR

Disfrute de caviar premium con blinis, crème fraîche, huevo picado, cebolla roja y alcaparras, acompañado de vodka o champán para una experiencia de lujo.

PARAÍSO DEL QUESO

Quesos artesanales de todo el mundo con crackers, pan, frutas, frutos secos, miel y confituras para crear su tabla personalizada.

CARNAVAL DE CROQUETAS

Croquetas españolas en sabores como jamón y queso, setas y trufa o marisco, servidas con salsas

para acompañar.

SANTUARIO DEL SUSHI

Sushi recién preparado, incluyendo rolls, nigiri y sashimi, elaborado con precisión para una experiencia auténtica.

ESTACIÓN DE MARISCOS

Cóctel de gambas, patas de cangrejo, colas de langosta, ostras, almejas y ceviche, acompañados de salsa cóctel, limón y mantequilla fundida.

ESTACIÓN DE PAELLA

Paellas tradicionales de marisco, carne o verduras, preparadas en grandes paelleras para un auténtico sabor español.

PARRILLA A LA BRASA

Mariscos y carnes premium a la parrilla, cocinados a la perfección y servidos con salsas y guarniciones para sabores intensos.

MEZZE MEDITERRÁNEO

Hummus, tzatziki, hojas de parra rellenas y otras delicias mediterráneas para disfrutar del sabor del Mediterráneo.

EXTRAS PARA LA FIESTA

¡Que la fiesta no pare!

COCKTAIL BAR

Elección de 3 cócteles (2 horas):

Mojito	Negroni
Mojito de fresa	Martini Royale
Piña Colada	Moscow Mule
Mai Tai	Electric Blue
Caipirinha	Sex on the Beach
Pornstar Martini	Caipiroska

ESTACIÓN DE APEROL SPRITZ

¡Brinda con estilo! Comienza la celebración con un toque de naranja en nuestra estación de Aperol Spritz.

FUENTE DE CHOCOLATE CON FRUTA FRESCA

Un clásico que encanta a todos. Elige entre chocolate negro, con leche, blanco o rosa para un servicio de dos horas.

MINI BUFFET DE POSTRES

Una selección de los mejores sabores dulces, servidos en pequeñas porciones tipo bocado.

CANDY BAR

Más de 7 kilos de chucherías, snacks y frutos secos, o bien 2 horas de palomitas o algodón de azúcar recién hechos – un toque divertido y colorido para tu evento.





NUESTRO SERVICIO E INCLUSIONES

Los precios de nuestros menús incluyen:

- Servicio de maître, coordinador de eventos y personal de sala – Nuestro equipo se asegura de que cada invitado esté perfectamente atendido, con un camarero por cada 10 invitados.
- Montaje y desmontaje – Desde el transporte hasta la logística, nuestro equipo se encarga de todos los detalles.
- Elementos esenciales elegantes para el evento – Proporcionamos mesas estándar, sillas Tiffany, mantelería elegante, cristalería y más.
- Equipo de cocina dedicado – Nuestro equipo de cocina garantiza que cada plato se prepare a la perfección.
- Papelería estándar – Menús, números de mesa y otros detalles que aportan un toque refinado a su evento.
- Degustación del menú – Le invitamos a usted y hasta 6 invitados a una degustación gratuita al reservar su fecha, o puede disfrutar de nuestra experiencia de degustación por 150 €/persona + IVA, que se descontará de la factura final una vez confirmado el evento.

SERVICIOS ADICIONALES

- Menú infantil (para niños hasta 14 años)
- Personal adicional – Disponible para montaje de decoración, camareros extra, personal de baños y más.
- Decoración especial y estaciones personalizadas – Planos de asientos, bienvenida de invitados, estaciones de pétalos de rosa o arroz, y cualquier detalle único que imagine.
- Videógrafo, fotógrafo, entretenimiento y más – Le ayudamos a capturar cada momento, entretener a sus invitados y crear una experiencia inolvidable.
- Servicio de wedding planner – Haga su celebración inolvidable y sin preocupaciones. Nos encargamos de cada detalle, desde la planificación hasta la ejecución perfecta, convirtiendo sus ideas en una experiencia única y memorable.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Para garantizar que su evento con Dani's Catering Marbella se desarrolle sin contratiempos, hemos detallado a continuación nuestros términos y condiciones. Estas políticas están diseñadas para que el proceso de planificación sea lo más claro y sencillo posible.

Confirmación de reserva y depósito

Para asegurar su fecha, se requiere un depósito no reembolsable de 1.000 € + IVA. Este depósito garantiza su reserva en nuestro calendario y nos permite comenzar con la preparación de su día especial.

Calendario de pagos

Depósito del 50%: Una vez listo para firmar el contrato, se deberá abonar el 50% del importe del catering. Este pago confirma la selección del menú y cubre los preparativos iniciales del evento. Pago restante: El 50% final deberá abonarse siete días laborables antes del evento. Todos los pagos deben completarse antes de esta fecha para garantizar la correcta ejecución del evento. Cualquier servicio adicional o solicitud realizada después del pago final será facturado por separado y deberá abonarse íntegramente antes del evento.

Política de cancelación y reembolsos

Las cancelaciones realizadas con más de 60 días de antelación darán lugar al reembolso del 50% de los pagos efectuados, excluyendo el depósito inicial. Las cancelaciones realizadas entre 30 y 60 días antes del evento conllevarán un cargo del 50% del coste total del evento. No se realizarán reembolsos para cancelaciones efectuadas dentro de los 30 días previos al evento.

Selección de menú y número de invitados

Las selecciones finales de menú y requisitos

dietéticos deberán confirmarse como máximo 14 días antes del evento. El número final de invitados deberá confirmarse al menos 10 días antes del evento. Esta cifra se utilizará para finalizar los preparativos y no podrá reducirse después de esa fecha.

Duración del evento y horas extra

Nuestros paquetes incluyen una duración de servicio específica, según el menú elegido. Si el evento supera el tiempo acordado, se aplicarán cargos adicionales por horas extra, servicio prolongado y personal, que deberán abonarse tras el evento.

Responsabilidad

Dani's Catering Marbella no se hace responsable de la pérdida o daño de objetos personales o de valor llevados al evento. Cualquier daño causado por los invitados a nuestro equipo, mobiliario o material alquilado será responsabilidad del anfitrión del evento y se facturará en consecuencia.

Condiciones meteorológicas

Para eventos al aire libre, se recomienda disponer de un plan alternativo en caso de condiciones meteorológicas adversas.

Colaboraremos con usted para adaptar el montaje si es posible, aunque los cambios de última hora pueden conllevar costes adicionales.

Salud y seguridad

Dani's Catering Marbella cumple con estrictos protocolos de salud y seguridad en la preparación y servicio de alimentos. Si tiene requisitos específicos o consideraciones de salud, le rogamos nos lo comunique con antelación para garantizar su cumplimiento.

Servicio de alcohol

El servicio de barra libre está sujeto a políticas de consumo responsable. Nos reservamos el derecho de limitar el servicio de alcohol a cualquier invitado que presente signos de intoxicación, por la seguridad de todos.

Degustaciones

Ofrecemos una degustación de menú gratuita para un máximo de 6 personas al confirmar la reserva del evento. Si lo prefiere, puede realizar una degustación por 150 € por persona + IVA, importe que se descontará de la factura final una vez confirmado el evento.

Servicios adicionales

Cualquier servicio adicional o solicitud especial, como videografía, fotografía o entretenimiento, puede organizarse a través de Dani's Catering Marbella. Estaremos encantados de ayudarle a coordinar estos detalles, con todos los costes adicionales desglosados y acordados previamente al evento.

