

Palapa catering

Menus de comunión 2026



@palapacatering

www.palapacatering.com

603901910

info@gupopalapa.com

Cada evento, tratado con cariño...

En Palapa Catering, transformamos cada evento en una experiencia sensorial única a través de una propuesta gastronómica cuidada, creativa y pensada a medida.

Nos especializamos en ofrecer servicios de catering para eventos corporativos, sociales y privados, combinando calidad, presentación y sabor en cada detalle.

Nuestro Chef, Pablo Molina, con más de 20 años de experiencia en el sector eventos trabaja con pasión y profesionalidad para garantizar que cada ocasión sea inolvidable, desde un desayuno ejecutivo, pasando por bodas y comuniones hasta una celebración exclusiva y personalizada.

Este dossier es una muestra de lo que sabemos hacer: una cocina de autor, ingredientes frescos y de calidad, y un enfoque personalizado que se adapta a tus necesidades, tu estilo y tus invitados.

Queremos ser parte de tu próximo evento y ayudarte a sorprender, emocionar y deleitar a través de la gastronomía.



MENU ARCOIRIS

COCTEL DE BIENVENIDA

Tosta de sobrasada
con Huevo de Codorniz
Chupitos de Gazpacho
Migas al Pimentón
Croquetas de Jamón
Cucharita de Pulpo con Patata

BODEGA

Vino Blanco Emina, Sauvignon Blanc
Vino Tinto Pino Doncel Vintage, Monastrell
Cervezas Estrella Levante
Espumoso Frances Louis Pedrier
Refrescos, Aguas y Café

MENU EN MESA

ENTRANTES

Ensalada de tomate de temporada, frutos secos,
lascas de parmesano y crema balsámica dulce

Gamba blanca a la plancha (repetición)

PRINCIPAL

Solomillo de Cerdo a la Plancha,
Patatas Panaderas al Romero y Salsa de Pedro Ximénez

POSTRE

Tarta de comunión

Pvp.- 56€



MENU BOSQUE ENCANTADO

COCTEL DE BIENVENIDA

Mini Marineras
Tosta de Sobrasada
con Huevo de Codorniz
Migas al Pimentón
Croquetas de Jamón
Cucharita de Pulpo con Patata
Caballitos con Mayonesa de Lima

BODEGA

Vino Blanco Emina, Sauvignon Blanc
Vino Tinto Pino Doncel Vintage, Monastrell
Cervezas Estrella Levante
Espumoso Frances Louis Pedrier
Refrescos, Aguas y Café

MENU EN MESA

ENTRANTES

Ensalada de hojas tiernas, queso de cabra
caramelizado, tomates cherry, cebolla crujiente y
vinagreta de módena

Selección de embutidos ibéricos
con almendra marcona

Gamba blanca a la plancha (repetición)

PRINCIPAL

Secreto de cerdo ibérico cocinado a baja temperatura,
crema de boniato y salteado de verduritas

POSTRE

Tarta de queso al horno con frutos rojos

Pvp.- 59€



MENU LAGO DE LOS CISNES

COCTEL DE BIENVENIDA

Mini Marineras
Tosta de Sobrasada
con Huevo de Codorniz
Brochetas de perlas de mozzarella
con tomates cherry y albahaca
Migas al Pimentón
Croquetas de chuleta
Cucharita de Pulpo con Patata
Caballitos con Mayonesa de Lima

BODEGA

Vino Blanco Emina, Sauvignon Blanc
Vino Tinto Pino Doncel Vintage, Monastrell
Cervezas Estrella Levante
Espumoso Frances Louis Pedrier
Refrescos, Aguas y Café

MENU EN MESA

ENTRANTES

Ensalada de tomate de temporada
con bonito, tallos y alcaparras

Selección de embutidos ibéricos
con almendra marcona

Canelón de carrillera ibérica
en su jugo sobre cremoso de patata

PRINCIPAL

Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura,
rellena de setas de temporada y cremoso de boniato

POSTRE

Tartaleta de limón con merengue caramelizado

Pvp.- 63€



MENU INFANTIL

COCTEL DE BIENVENIDA

Mismo coctel que los adultos

MENU EN MESA

ENTRANTES

Patatas chips y aceitunas
Jamón reserva y queso manchego
Calamares a la andaluza
Croquetas de jamón ibérico

PRINCIPAL

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

POSTRE

Tarta de la abuela

BEBIDAS

Refrescos y Agua



Pvp.- 26€





ESTACIONES

SERVICIOS EXTRAS

Jamón ibérico de cebo, D.O. Jabugo 300€ (incluye cortador)

Segundo jamón en el coctel 240€

Estación de marineras, marineros y bicicletas 3€ /p.p.

Estación de arroces (conejo, caldero, verduras) 4,50€ / p.p

Estación de salazones 7,50€ /p.p

Estación de marisco (ostras, gambas, quisquillas) s/m

Media rueda de queso parmesano 240€

Estación de sushi 2,5€/pieza (min. 150 piezas)

Estación mexicana (Nachos, burritos, quesadillas...) 4,50€/p.p

*Las estaciones se cotizarán por el total de los invitados.

APERITIVOS FRIOS

Chupitos de gazpacho de fresa

Pani puri de tartar de atún con mayonesa kimchee

Tartar de salmon con mayonesa de wasabi

Brocheta de queso con membrillo

Ajo blanco con uva y anchoa

Matrimonio con oliva rellena

Banderillas de boquerón y guindilla

Blinis de salmón ahumado con queso crema

Chupa chups de queso de cabra

SERVICIOS EXTRAS

APERITIVOS CALIENTES

Tacos de cazón en adobo

Buñuelos de bacalao

Piruleta de langostinos con salsa agridulce

Tigres (mejillón relleno)

Twister crujiente de gamba

Tosta de sobrasada con huevo de codorniz

Tosta de solomillo con salsa PX

Mini raviolis de carrillera

Ravioli de queso en tempura con salsa



BARRA LIBRE

PAQUETE PREMIUM

Selección de Bebidas Nacionales e Internacionales 12,00€ / p.p.

Duración 2 horas.

Incluye (Larios, Seagrams, Puerto de Indias, Absolut, white label, Red Label, Ballantines, Brugal, Cacique, Licor de Mora sin alcohol)

*Ampliación 3º hora 5€ / p.p 60% invitados

Ampliación 4º hora 5€ / p.p, 40% invitados

Siguientes ampliaciones 4€/ pax, 40% invitados (mínimo 200€)

*Consulte posibilidad de compra por tickets

SERVICIOS EXTRAS

ESTACIONES DE BEBIDA

Estación de cervezas nacionales e internacionales 6€ / p.p

Estación de vermut 2.5€ / p.p

Estación de cava 4€ / p.p

Estación de champagne 25€ / p.p

Estación degustación de vinos blancos y tintos de la tierra 5€ / p.p

MOBILIARIO EXTRA

Nuestros menus incluyen mobiliario estandar.

Nuestro catering ofrece una variada oferta de mobiliario en alquiler para poder ampliar la decoración de vuestro espacio (mesas, sillas, mantelería, cubertería, copas, servilletas, flores, rincones especiales). Consúltanos.

ANIMACION

Animación musical para coctel, comida y barra libre.,

Dj's y bandas.

Animación infantil

Monitores

Photocall



RECENAS



OPCIÓN 1

Surtido de saladitos, Mini Pizzas,
Mini pastel de carne murciano, Mini empanadillas

Pvp.- 5,00€ / p.p

OPCIÓN 2

Churros con chocolate

Pvp.- 5,00€ / p.p

OPCIÓN 3

Perritos Calientes y cheese Burguers
acompañados de Patatas fritas y Salsas

Pvp.- 7,00€ / p.p

OPCIÓN 4

Recena Murciana
Embutidos variados (sobrasada, salchicha seca...)
Michirones, Gachasmigas, Patatas con Alioli

Pvp.- 9,00€ / p.p

OPCIÓN 5

Barbacoa
Longaniza, Salchicha, Lomo, Chorizo, Tocino,
Panecillos, Salsas y Patatas cocidas

Pvp.- 10,00€ / p.p

*Todas las recenas se servirán por el 80% de los invitados, mínimo 30 personas.
Para un número inferior de comensales, consultar disponibilidad.

Las recenas se sirven durante la barra libre. Si se contratan fuera de ese horario tendrán un suplemento de 5€ por persona para incluir la bebida. Duración 45'.

Gracias!!!

