

Palapa catering

Mas que comida,
creamos experiencias...



@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 VALLE DE RICOTE

COCTEL DE BIENVENIDA

ESTACIONES

Estación de Quesos Nacionales e Internacionales, Picos, Regañas y Mermeladas

Estación de Jamón Cebo Campo, Acompañado de Pan tostado y Tomate (min. 100 pax)

COCTEL

Mini Marineras

Chupitos de Gazpacho

Mini Conos Rellenos de Ensaladilla de Marisco

Cucurucho de Fritura Variada

Caballitos con Mayonesa de Lima

Gyozas de Pollo con Mayonesa Japonesa

Mini Hamburguesas de Ternera con Queso y Cebolla Dulce

MENU EN MESA

ENTRANTES

Brotos tiernos, Langostinos, Aguacate y Vinagreta de Fresas

Croquetas de Chuleta

PRINCIPAL

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

POSTRE

Tartaleta de Fresas con Nata Sobre Base de Hojaldre

BODEGA

Vino Blanco Emina, Sauvignon Blanc

Vino Tinto Pino Doncel Vintage,

Monastrell Cervezas Estrella Levante

Espumoso Frances Louis Pedrier

Refrescos, Aguas y Café

Pvp.- 79€



MENU SIERRA DE LA PILA

COCTEL DE BIENVENIDA

ESTACIONES

Estación de Quesos Nacionales e Internacionales,
Picos, Regañas y Mermeladas

Estación de Jamón Cebo Campo,
acompañado de Pan tostado y Tomate

(min. 100 pax)

Estación de Embutidos Ibéricos

COCTEL

Chupitos de Salmorejo con Taquitos de Jamón

Pani-Puri de Tartar de Atun con Kimchee

Brochetas de Perlas de Mozzarella,

Tomate Cherry y Pesto

Mini Marineras

Caballito con Mayonesa de Lima

Gyoza de Langostinos con Mayonesa de Kimchee

Croquetas de Ibérico

Mini Hamburguesa de Ternera,

Cebolla Crujiente y Queso Fundido

MENU EN MESA

ENTRANTES

Ensalada de Queso de Cabra Caramelizado,
Tomates Cherry, Cebolla Crujiente y Vinagreta de Módena

Gamba Blanca Plancha (Repetición)

PRINCIPAL

Secreto de Cerdo Ibérico cocinado a Baja Temperatura,
Crema de Boniato y Salteado de Verduritas

POSTRE

Infanta Leonor

(Pastelería Andrés Mármol)

BODEGA

Vino Blanco Emina, Sauvignon Blanc

Vino Tinto Pino Doncel Vintage,

Monastrell Cervezas Estrella Levante

Espumoso Frances Louis Pedrier

Refrescos, Aguas y Café

Pvp.- 83€



MENU NORIA GRANDE

COCTEL DE BIENVENIDA

ESTACIONES

Estación de Jamón Cebo Campo,
acompañado de Pan tostado y Tomate

(min. 100 pax)

Estación Murciana,
Mojama y Hueva, Bonito con Tomate,
Salchicha seca a Pellizcos con Almendras,
Migas con Tropezones

COCTEL

Mini Marineras

Pani-Puri de Tartar de Atún con Kimchee

Pulpo Asado al Horno

Ceviche de Lubina y Gamba

Con Cebolla Roja Encurtida

Mini Tartar de Salmon con Mayonesa de Eneldo

Ravioli Crujiente de Carrillera

Caballito con Mayonesa de Lima

Croquetas de Chuleta

Gyoza de Langostinos con Kimchee

MENU EN MESA

ENTRANTES

Ensalada de Salmón Ahumado, Perlas de Mozzarella,
Tomates Cherry Frutos Secos y Crema de Frutos Rojos

PRINCIPAL

Paletilla de Cordero a Baja Temperatura,
Rellena de Setas de Temporada, Cremoso de
Patata, Verduritas y Jugo de su Cocción

POSTRE

Falsa Manzana, Mouse de Vainilla y Bourbon
con Gel de Manzana Verde

BODEGA

Vino Blanco Emina, Sauvignon Blanc

Vino Tinto Pino Doncel Vintage,

Monastrell Cervezas Estrella Levante

Espumoso Frances Louis Pedrier

Refrescos, Aguas y Café

Pvp.- 89€





MENU FLORACION

(COCTEL)

ESTACIONES

Estación de Jamón Cebo Campo,
acompañado de Pan de Pueblo y Tomate Rallado

Estación de Quesos Nacionales e Internacionales,
Picos, Regañas y Mermeladas

APERITIVOS FRIOS

Mini Marinera con Anchoa
Chupito de Salmorejo con Virutas de Jamón
Mini cono de ensaladilla de marisco
Mini cazuelita de Guacamole con Nachos
Tataki de Ternera Marinado
en Soja con Salsa Kimchi
Mini Brioche con Carpaccio de Ternera
y Mayonesa Trufada

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de Ibérico
Caballito con Toques de Lima
Cucurucho de Cazón en Adobo
Gyoza de Pollo con Mayonesa Japoensa
Mini Hamubrguesa de Ternera con Queso Funcido
Tosta de Pan Brioche, Pulled Pork, Guacamole
y Cebolla Roja encurtida

POSTRE

Mini Reposteria Variada

BODEGA

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

Pvp.- 74€

MENU AZUD DE OJÓS

ESTACIONES

Estación de Jamón Cebo Campo,
acompañado de Pan de Pueblo y Tomate Rallado

Estación de Quesos Nacionales e Internacionales,
Picos, Regañas y Mermeladas

Estación de Arroces
(Conejo con Caracoles, Caldero, Verduras)

APERITIVOS FRIOS

Mini Marinera con Anchoa

Chupito de Salmorejo con Virutas de Jamón

Hueva y Mojama Con Almendras

Cucharita de Pulpo Asado a la Cerveza

Pani-Puri Relleno de Tartar de Atún con kimchi

Tosta de Pan Cristal

con Sardina Ahumada y Guacamole

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de Chuleta

con Mayonesa de Ajo Negro

Cucurucho de Fritura Variada

Caballito Con Mayonesa de Lima

Gyoza de Langostinos con Salsa Kimchi

Tosta de Pan Brioche, Pulled Pork,

Guacamole y Cebolla Roja encurtida

Brocheta de Secreto de Cerdo con Hoi-sin

POSTRE

Mini Reposteria Variada

BODEGA

Vino Blanco Emina Sauvignon Blanc, Vino

Tinto Pino Doncel Vintage, Cervezas

Estrella Levante, Espumoso Frances Louis

Pedrier Refrescos, Aguas y Café

Pvp.- 79€



RECENAS



OPCIÓN 1

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

Pvp.- 5,00€ / p.p

OPCIÓN 2

Perritos Calientes y cheese Burguers
acompañados de Patatas fritas y Salsas

Pvp.- 7,00€ / p.p

OPCIÓN 3

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

Pvp.- 9,00€ / p.p

OPCIÓN 4

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'.

BARRA LIBRE

PAQUETE PREMIUM

Selección de Bebidas Nacionales e Internacionales 20,00€ / p.p.

Duración 3 horas

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

*Ampliación 4º hora 5€ / p.p 80% invitados

Ampliación 5º hora 5€ / p.p, 60% invitados

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

PAQUETE GOLDEN

Selección de Bebidas Nacionales e Internacionales 24,00€ / p.p

Duración 3 horas

Incluye (Bombay Sapphire, Seagrams, Puerto de Indias, Tanqueray, Absolut, Red Label, Ballantines Jack Daniel´s, Brugal Extraviejo, Cacique 500, Licor de Mora sin alcohol y Baileys)

*Ampliación 4º hora 6€/ pax, 80% invitados

Ampliación 5º hora 6€/ pax, 60% invitados

Siguientes ampliaciones 5€/pax, 40% invitados (mínimo 200€)

*Consultar disponibilidad de DJ y otras actividades musicales



OTROS

Consulta disponibilidad y precios para;

- Mesas temáticas (Arroces, mejicana, sushi, murciana, carne a la brasa, ostras, salazones, vermut, champagne, steak tartar).
- Corners, durante la barra libre (Creppes, carros de helados, frutas con chocolate, churros con chocolate y bollos, perritos calientes)
- Diferentes opciones de bodega.
- Fotomatón.
- Animaciones musicales
- Entretenimiento infantil.
- Hinchables

-

INFORMACION ADICIONAL

Todos nuestros menús se ofrecen desde 20 comensales.

La duración de los cocteles de bienvenida será de 1 hora, los menus tipo coctel tendrán una duración de 1,45 horas.

El alquiler del espacio y la decoración floral no está incluida en el precio del menú, .

Cada Jamón se ofrece para un mínimo de 100 comensales, de ser menor el número de invitados contratados, se calculará el suplemento correspondiente.

El DJ no está incluido en el precio de la barra libre, consulta nuestras tarifas.

¿Que incluimos?

-Material necesario para llevar a cabo el servicio; mesas coctel, mesas bajas, sillas, mantelería blanca, cristalería y cubertería.

(Ofrecemos la posibilidad de elegir menaje y mantelería diferente).

-Sitting plan.

-Prueba de menú para 4 personas (50-120 comensales) o 6 personas (a partir de 120 comensales). Degustaciones para eventos inferiores a 50 personas se abonarán al precio del menu.

-Servicio de camareros y cortador de jamón.

-Adaptamos todos nuestros menus a intolerancias alimentarias /alergias, además de menus vegetarianos y veganos.



Gracias!!!

