

Catálogo Bodas

2026/27

INDICE

Servicio de Catering

Aperitivos fríos	3
Aperitivos calientes	4
Cazuelitas	5
Estaciones	6
Servido en mesa	10
Bodega	13
Precios	14
Servicios Extra	17



APERITIVOS *Fríos*

Brocheta de tomate cherry, mozzarella y albahaca

Tosta de sobao con anchoa y confitura de tomate

Mini brioche de changurro con brotes tiernos

Amapola de queso crema, salmón ahumado y aguacate

Bombón de foie con crujiente de almendra

Gilda de anchoa, aceituna biba y piparra)

Rollitos de rosbif rellenos de rúcula y mostaza dulce

Hummus con crudite de verduras

Ensaladilla de gambón con mayonesa de albahaca

Steak tar tar de solomillo de ternera (+ 3€)

Vasito de salpicón de marisco

Vasito de salmorejo (en temporada)

Vasito de vichyssoise (crema de puerros y patatas)

APERITIVOS *Calientes*

Croquetas cremosas de jamón

Saquitos rellenos de langostinos con salsa de soja

Cucurucho de rabas

Gyoza de langostinos y jengibre

Piruleta de langostino con salsa marinera

Brocheta de cherry, pollo y bacon en tempura

Mini cachapa de carne mechada

Mini pan de pita relleno de carne

Vasito de velouté de setas con parmesano

Cucharita de pulpo a la Feira con base de puré de patata

Bocartes rebozados (según temporada)

Cazuelitas de marmita de bonito

CAZUELITAS

Este apartado de Cazuelitas ha sido diseñado específicamente para aquellas parejas que desean una celebración dinámica y de "paseo", donde el menú se sirve íntegramente en formato cóctel:

Cazuelita de marmita de bonito

Cazuelita de tacos de merluza a la romana con salsa tártara

Cazuelita de bonito del Norte con tomate

Cazuelita de chipirones encebollados

Cazuelita de albondiguitas de merluza en salsa marinera

Cazuelita de bacalao al pil pil con crema de coliflor

Cazuelita de pisto con patatas paja

Cazuelita de fricasé de cerdo a la barbacoa

Cazuelita de taquitos de solomillo de ternera al queso Tresviso (+3€)

Cazuelita de carrillera de cerdo en su jugo

**Nota: Este servicio es exclusivo para bodas que opten por el formato cóctel completo y no está disponible como refuerzo en banquetes tradicionales con plato principal en mesa*

ESTACIONES

Quesos de Cantabria: Baró (oveja, cabra), Ahumado (vaca), Quesoba, Alpasto.
Curados: Dehesa llanos (Manchegos), Aceite (Cuenca), Tartessos (Zamoranos).
Italianos: Pecorino (trufa, picante y normal), Parmesano.
Franceses: Comte
Suizo: Emmental



Todos los quesos se acompañarán con frutos secos diferentes piezas de panadería, mermeladas y confituras de elaboración artesanal. La mesa se completará con cartelería indicativa de cada producto.

Jamón

Bellota reserva	650 €
Bellota de cebo	450 €
Duroc	380 €

* Precio por unidad

* El cortador de jamón tiene un precio de 150€ no incluido en el precio del jamón.

Anchoas

Mesa con anchoas de Santoña de calidad

Premium con sobadora profesional.

La mesa se completará con piezas de panadería artesanal y AOVE.

Arroces

Arroz meloso de verduritas de temporada.

Arroz caldoso, con crema de nécoras y gambones.

Arroz (Risotto) de presa ibérica.



ESTACIONES

Sushi

Entendemos el sushi como un arte donde la calidad no admite atajos. Por ello, colaboramos en exclusiva con uno de los mejores maestros artesanos de Santander, cuya técnica y respeto por la materia prima garantizan una experiencia gastronómica única.

** Makis tradicionales * Uramakis de autor*

** Nigiris premium*

*Servido con soja de fermentación natural,
jengibre encurtido y wasabi.*

Carnes y Verduras a la brasa

Parrilla de carbón para el servicio y consumo de verduras y carnes de vacuno y cerdo ibérico a la parrilla.

Diferentes verduras como puerros, espárragos, alcachofas, berenjenas asadas, pimientos, cortes del cerdo: secreto, solomillo, presa, costilla.

Los cortes del vacuno:

Tira de asado, entrecote o chuletas.

Mini-hamburguesas, chorizos criollos,

Los cortes del cerdo:

Secreto, presa y costilla.

El asado de las piezas que más tiempo precisan para su cocinado comenzara antes de la llegada de los invitados. El servicio será prestado por un **parrillero profesional**.

La estación de brasas se completará con elaboraciones de **patatas asadas y salsas** como la romesco, el pesto rojo, alioli, barbacoa, chimichurri, miel y mostaza, etc.. ideales para el acompañamiento de las verduras y las carnes.

Vermuts, escabeches, encurtidos

Mesa con servicio de gildas, encurtidos, escabeche de mejillones y bonito.

Selección de vermouths artesanales servidos con maestría y esmero.

La mesa se completará con piezas de panadería artesanal para acompañar las diferentes elaboraciones y vermouths.

** Yzaguirre*

** Lustau Ros*

** Fot Li*

** Siderit*



SERVIDO *en mesa*

Entrantes

Ensalada de bogavante y mango

Salpicón de lubina

Velutte de Boletus, setas y parmesano

Crema de marisco con gambón asado a la esencia de hinojo

Canelón de langostinos y salsa trufada

Canelón de ternera en su jugo

Tartar de ternera (+3€)

SERVIDO *en mesa*

Segundos Platos

Rape con velutte de ajetes y parmentien

Lomos de merluza rellenos de marisco al cava con sus verduras al horno

Solomillo con escalopa de foie y timbal de patata graten

Costillar de lechazo relleno con sus mollejas

Rabo de toro deshuesado en su jugo con parmentier de patatas

SERVIDO *en mesa*

Postres

Tarta de queso de La Aparecida con sus frutos rojos

Milhojas de mantequilla y almendras de Torrelavega con helado de mantecado

Tarta de 3 chocolates

Tiramisú

BODEGA



Crianza Monte Real

Hombre Pez

Vino blanco albariño Casona Micaela (+ 6€)

Cava Freixenet Brut Nature

Champan Moët Chandon (+ 25€)

Licores (+5€)

Café e infusiones

Aguas minerales

Panadería Artesana



PRECIOS

MENÚ BODA (CÓCTEL + SERVIDO EN MESA) 145€/persona

Cóctel de 7 aperitivos a elegir + Menú (1º plato + 2º plato + postre)

*Posibilidad de ampliar el número de aperitivos según preferencias de los novios.

*Este formato incluye todo el montaje y servicios indicados en la página 16.

MENÚ BODA CÓCTEL (sin servicio en mesa)

Una propuesta dinámica y desenfadada donde todo el servicio se realiza en formato cóctel

OPCIÓN 1 65€/persona

8 aperitivos (4 fríos + 4 calientes)

OPCIÓN 2 85€/persona

12 aperitivos (6 fríos + 6 calientes)

OPCIÓN RECOMENDADA 95€/persona

12 aperitivos + 2 cazuelitas

*Posibilidad de ampliar el número de aperitivos según preferencias de los novios

*Mínimo 60 personas.

*Duración del servicio: 2 horas

*Este formato no incluye el montaje completo de mesas, sillas y decoración indicado en el menú de boda, pudiendo añadirse como servicio extra.

10% IVA no incluido



PRECIOS

Cazuelitas

Selección de cazuelitas servidas en formato cóctel
(+2 referencias) — 12€ / persona

Estaciones

Las estaciones aportan dinamismo y experiencia gastronómica al cóctel, creando diferentes puntos de servicio para los invitados.

- * ESTACIÓN DE QUESOS 9€/persona
- * ESTACIÓN DE EMBUTIDOS 12€/persona
- * ESTACIÓN DE ANCHOAS 12€/ persona
- * ESTACIÓN DE ARROZ-FIDEUÁ 12€/persona
- * ESTACIÓN DE SUSHI 12€/persona
- * ESTACIÓN DE VERMUTS, ESCABECHES Y ENCURTIDOS .14€/persona
- * ESTACIÓN DE CARNES Y VERDURAS A LA BRASA 14€/persona

10% IVA no incluido



PRECIOS

Servicios extra

- * Diferentes mantelerías
- * Barra de mojitos y cócteles
- * Merchandising para regalos de invitados
- * Recena
- * Fotógrafo
- * Servicio DJ
- * Mesa dulce

10% IVA no incluido





¿Qué más incluye el precio?

Mesas

Sillas de bambú

Mantel blanco

Minutas sencillas

Decoración floral

estilo *Como en Casa*



Como en Casa

CATERING EVENTOS

942 038 338

info@comoencasaeventos.com
comoencasaeventos.com

