El Wake Catering & Events

Propuestas Gastronómicas Bodas



El sabor de un momento inolvidable

¡Muchas gracias por vuestro interés en El Wake y por confiar en nosotros para un día tan especial!

Queremos que disfrutéis, que os relajéis y que dejéis que los sentidos hagan el resto.

A medida que avancéis, sentid cómo todo fluye y cómo vuestro día se convierte en una experiencia inolvidable.

¿ Preparados ?
“Deja de imaginarlo y vamos a crearlo juntos.”



¿Cómo trabajamos?

En El Wake partimos de una idea muy clara: es vuestro día y vosotros decidís.

Por eso os acompañamos en cada paso para definir el tipo de celebración que mejor encaja con vosotros y crear una propuesta gastronómica a medida.

A continuación, os presentamos las distintas opciones que combinamos para dar forma a vuestra celebración y para que disfrutéis de la gastronomía junto a vuestros invitados, sin preocupaciones.



Menú Essential
Cocktail

Gastronomía en movimiento.
Los invitados comparten y disfrutan mientras nuestro equipo cocina y sirve en directo, creando una experiencia viva, dinámica y cercana.

Nuestra Bienvenida
6 Aperitivos
1 Buffets
1 Showcookings
Bodega
Buffet de postres

Precio: 85 € + 10% IVA por persona

Menú Experience
Cocktail

Gastronomía en movimiento.
Los invitados comparten y disfrutan mientras nuestro equipo cocina y sirve en directo, creando una experiencia viva, dinámica y cercana.

Nuestra Bienvenida
8 Aperitivos
2 Buffets
1 Showcookings
Bodega
Buffet de postres
2h de barra libre

“El más elegido por nuestras parejas”

Precio: 99 € – 119 € + 10% IVA por persona

Menú Origen
Cocktail + a la carta

Si buscáis una celebración más elegante y estructurada, esta es vuestra opción.
Ideal para quienes desean una experiencia gastronómica más pausada y servida en mesa.

Nuestra Bienvenida
10 Aperitivos
1 Buffet
1 Showcooking
Plato Principal
Bodega
Postre Individual
2h de barra libre

Precio: 126 € – 136 € + 10% IVA por persona

Nuestra Bienvenida

Antes de la ceremonia, recibimos a vuestros invitados con un refrescante cocktail de bienvenida y una selección de snacks en mesas de apoyo, creando el ambiente perfecto y abriendo el apetito antes del aperitivo.

Nuestras aguas aromatizadas
(a elegir una)

Pepino & lima
– Limpia, fresca y muy elegante -
Fresa & albahaca
– Dulce y muy veraniega -

Copa de Bienvenida
Cóctel de cava



Aperitivos Fríos

Macarons de Foie micuit con frutos secos

Vichyssoise de alcachofas y puerros confitados con caviar

Gazpacho de tomate y frutos rojos con pistacho tierno
Macaron de Idiazabal

Bombón de foie

Melón al Mojito de menta y Piña a la colada

Jamón ibérico de bellota sobre pan de coca y tomate

Montadito de Foie con mermelada de mango y cava

Brochetas de tomate pera y mozarella en maceta de menta

Sashimi de salmón semimarinado con remolacha y vodka y salsa frisée, cítrica y ahumada

Focaccia de Mortadela sobre queso fresco, tomate seco, pistacho y trufa

Anchoa del cantábrico sobre focaccia y mantequilla ahumada

Ensaladilla rusa de langostinos.

Ensalada de Burrata con tomates semiasados

Tartar de Salmón, aguacate y mango

Roastbeef de vaca con chutney de manzana

Coca de salmón marinado sobre cremoso de aguacate

Pulpo marinado con humus y aceite de pimientón de la vera

Cono atún rojo Balfegó con aguacate y lima

Steak tartar de vaca cortado a cuchillo sobre minicroissant

Ceviche de corvina con aguacate, mango y leche de tigre de vieras

A elegir entre aperitivos fríos y calientes, según el menú elegido.

Aperitivos Calientes

Milhojas de patatas bravas en dos salsas

Croquetas artesanas (a escoger dos):

- Pollo de corral
- Jamón ibérico
- Txuleta
- Gamba
- Setas y trufa

Langostinos crujiente con romesco de frutos secos

Buñuelos de bacalao de islandia con Mahonesa de tinta de calamar

Bikini trufado de jamón de bellota y queso

Gyoza de cerdo y verduras con romesco NIkkei

Queso Brie frito con mermelada artesana de arándanos

Ravioli de Ceps con salsa de foie y trufa negra

Mini Tortilla de Patata con mahonesa de Gamba roja

Torrezno de Soria

Tacos de cochinita pibil

Bao con pulled pork, cebolla encurtida y mahonesa kimchi

Bikini de rabo de vaca con mahonesa Thai

Bocata de Calamares a la andaluza con mahonesa de lima

Mollete de chistorra del País Basco

Risotto de pato confitado, espárragos y calabaza confitada

Mini-hamburguesa de vaca con queso y mermelada de cecina

A elegir entre aperitivos fríos y calientes, según el menú elegido.

Buffets

LA QUESERÍA

Flor de Esgueva, Idiazábal ahumado, Petit Brie Marbré Saveur Truffe — brie trufado, Brie Entremont, Queso azul Bergader

Acompañados con: Frambuesas, moras y grosellas, Uvas. Mermelada de mango y cava. Surtido de panes artesanos.

Picos de pan.

COMBINADO DE VERMUT

Variados de Gildas, selección de olivas premium

Combo de patatas chips, boquerón y tomate seco con salsa Espinaler

Conos de fuet y almendras tostadas

Queso en aceite al romero

NUESTRA CHARCUTERÍA

La mejor selección de embutidos, quesos y frutas de temporada

Diferentes tipos de pan, A.O.V.E. y Tomate de colgar

GREEN BAR

Burratas de búfala D.O.. sé creativo y disfruta tu ensalada

Toppings: Tomate semiseco (o confitado), Aceituna kalamata, Cebolla roja encurtida, Pistacho tierno, Almendra laminada tostada

Croutons de focaccia al ajo y orégano, Chips de verduras

Show Cookings

ARROCERÍA
(A elegir uno)

Arroz seco de Gamba Roja y Calamar de playa (+9,00 €/pax).

Arroz meloso de rape, sepia y langostinos

Fideuá de sepia y langostinos con "fumet" de crustáceos

LA TAQUERÍA

Tacos al pastor

Tacos de cochinita pibil

Nachos mexicanos

Micheladas mexicanas

Cerveza Sol

LA BELLA NAPOLI
Ravioli de berenjena con salsa de setas y trufa
Ravioli de ceps con salsa de foie

VA DE HUEVOS
Huevos de campo a baja temperatura sobre patatas y virutas de Jamón con trufa

CARNES A LA BRASA
Butifarra Duroc
Entraña de Angus
Secreto Duroc
Presa de Cerdo ibérico Bellota
(+9,00 €/pax)
Chuleta de vaca frisona piezas de 1,2kg
12€/pax
Salsa de mantequilla de romero







Buffets Adicionales

JAMÓN IBÉRICO

Jamón ibérico de bellota: 750€ + 10% IVA

Jamón ibérico de recebo: 550€ + 10% IVA

El jamón se corta en el momento a mano y va acompañado de pan de coca con tomate

OSTRAS

“Fine de Claire” de la costa atlántica francesa.

El maestro ostrero va abriendo las ostras delante de los invitados y durante el aperitivo

(Mínimo de 150 ostras)

Precio a confirmar según propuesta

BUFFET DE CRUDOS

Ceviches Peruanos (+ 6,00 €/pax)

Tártar de Atún rojo Balfegó (+ 7,00 €/pax)

Steak Tartar(+ 6,00 €/pax)

Tartar Salmón Semimarinado(+ 5,00 €/pax)

Acompañado con diferentes panes crujientes

LA PESCADERÍA – PLANCHA -

Navajas de las Rías Gallegas (+6 €/pax)

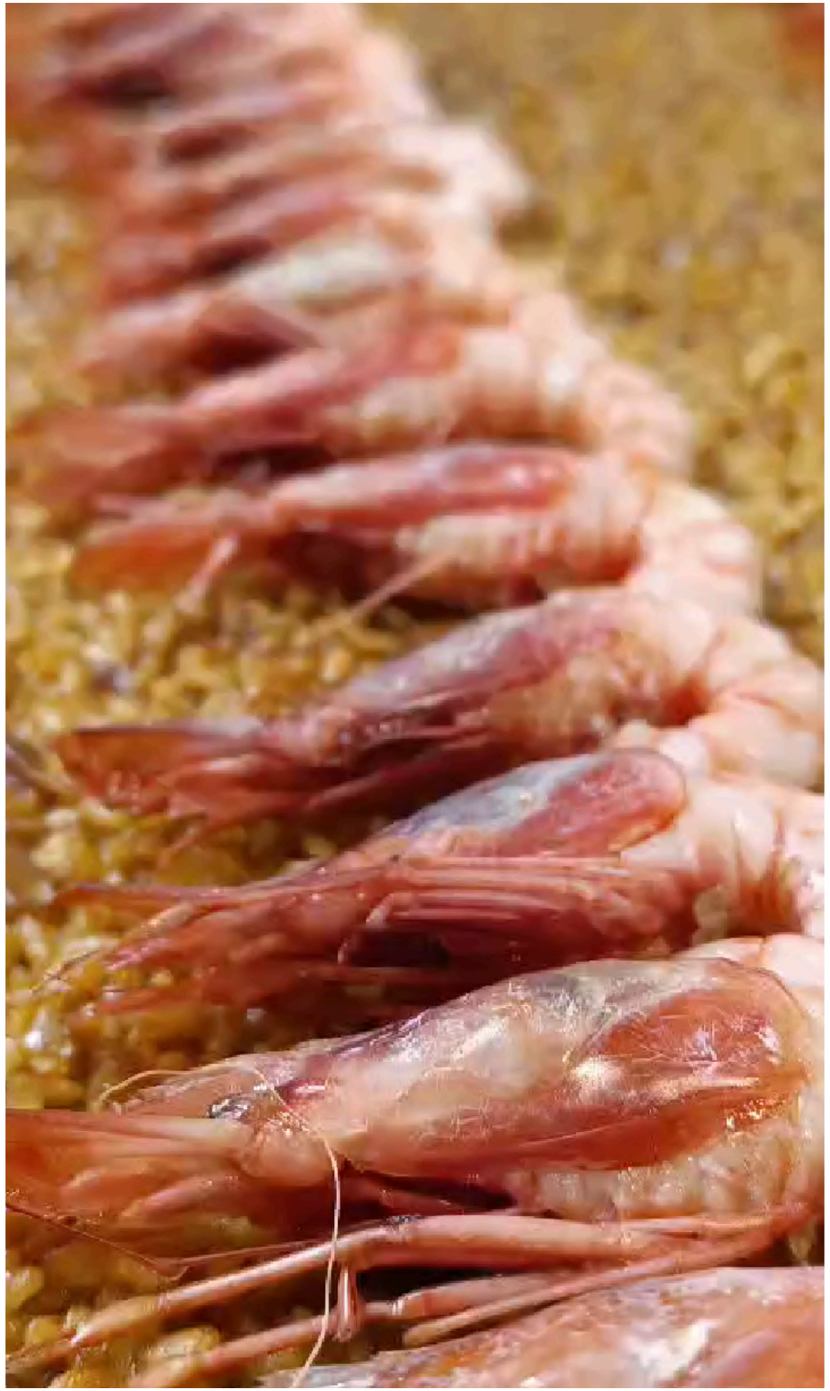
Zamburiñas (+5 €/pax)

Gamba roja (+9 €/pax)

Berberechos de las Rías Gallegas (+7 €/pax)

Cañaillas cocidas con salsa alioli y Romesco (+5 €/pax)


UTSET





Plato Principal

(A elegir uno)

Lubina al horno con costra de pistachos sobre patatas a lo pobre y romesco

Meloso de ternera cocinada a baja temperatura, parmentier de patata trufada y reducción de su propio jugo.

Costilla de ternera deshuesada
Costilla cocinada lentamente, lacada con su jugo reducido y acompañada de gratén de patata.

Presa ibérica de bellota a la brasa
Presa ibérica marcada al fuego, parmentier de patata ahumada y jugo de carne con ceps.

Lomo de vaca madurada a la brasa
Lomo de vaca madurada, patata francesa, pimientos confitados y jugo de asado.

Risotto de boletus: Arroz cremoso de boletus, parmesano curado, mantequilla y aceite de trufa

Carrillera de ternera al vino tinto

Meloso de Ternera guisado 12 horas sobre parmentier de Patata, espárragos trigueros y calabaza

Secreto ibérico de bellota con alcachofas confitadas, cremoso de calabaza y papada

Solomillo de vaca con salsa de oporto y milhojas de patata (+ 9 euros pax)

Arroz meloso de gamba de Vilanova, vieras y Bogavante (+9 euros pax)

Buffet de Postres

(Aelegir 5)

Mini taten de manzana con crema inglesa

Torrija de brioche con nata montada

Xuxo de crema

Xuxo de pistacho

Tarta cremosa de queso Manchego

Tiramisú artesano

Brownie de chocolate y nueces

Tarta Sacher con frambuesa

Mato con miel, nueces y carquiñolis

Trufas de chocolate





Postre

(Aelegir uno)

Taten de manzana con crema inglesa y helado de avellana

Torrija de brioche con sopa fría de albahaca, pistachos y helado de nata

Tarta cremosa de queso Manchego con mermelada de mango y cava

Tiramisú artesano

Brownie de chocolate y nueces en textura

Mousse ligera de chocolate blanco e interior de refrescante crema de maracuyá

Tarta Sacher con frambuesa

Cremas de chocolate negro y chocolate con leche sobre base fina de brownie y crujientes hojas de chocolate negro















Cocktail infantil
(Máximo 13 años)

Patatas Chip y Olivas Rellenas
Jamón con pan con tomate
Tortilla de Patata
Brioche de jamón dulce con mantequilla
Brioche de queso con mantequilla
Croquetas de pollo
Fingers de pollo frito

Surtido repostería

Aguas Minerales
Refrescos y Zumos

Precio: 45 € + 10% IVA

Menú infantil
(Máximo 13años)

Primer plato
Macarrones a la Boloñesa
Croquetas de pollo con patatas
Canelones de Carne Gratinados

Segundo plato

Hamburguesa con Patatas
Pechuga de Pollo Rebozado con Patatas
Albóndigas con Salsa napolitana

Postres
Crema Catalana
Macedonia de frutas
Tarta Sacher con frambuesa

Bodega
Aguas Minerales
Refresco o Zumo

Precio: 50 € + 10% IVA



Nuestra Bodega

Aguas minerales
Cervezas y refrescos
Vino blanco
Vino tinto

La bodega: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 1 cerveza o refresco por persona + aguas

Nota: La bodega está calculada para un consumo estándar de boda durante el servicio contratado.



2h de barra libre

Durante 2 horas, nuestros cocteleros sacan todo su arte para que disfrutéis de los mejores gins y combinados. Y ya sabéis... el primero abre la noche

Ginebra: Tanqueray & Seagrams

Ron: Havana & Brugal

Whisky: Ballantine's

Vodka: Absolut

Cava

Refrescos y Aguas



Recena
(OPCIONAL)

Chocolate con churros 4 €/p.p
Surtido de mini bollería 5 €/p.p
Mini Frankfurt 4 €/p.p
Mini Butifarra 5 €/p.p
Mini Burger 5 €/p.p
Mini Chistorra País Vasco 5 €/p.p

Mínimo de 350€ . Se pueden añadir más opciones una vez que se haya superado el mínimo con uno de los productos.

Candy Bar
(OPCIONAL)

Selección de golosinas, dulces y palomitas

SUPLEMENTO + 4 €/PAX



Gastronomía pensada para todos.

En El Wake cuidamos que cada invitado disfrute plenamente de la experiencia gastronómica.

Por eso adaptamos nuestras propuestas a las distintas necesidades alimentarias, con opciones vegetarianas y veganas, menús para intolerancias y alternativas infantiles.

Siempre con el mismo nivel de calidad y atención al detalle.



Menú Essential
Cocktail

Propuesta válida para bodas íntimas con un mínimo de 40 invitados adultos.

PRECIO POR COMENSAL · 85 €
IVA no incluido

Precios por persona, IVA no incluido.
Las tarifas varían según el número de comensales y el menú seleccionado. Para celebraciones con un número de invitados diferente, consultar disponibilidad y presupuesto personalizado.

Menú Experience
Cocktail

Propuesta pensada para bodas de más de 70 comensales, donde la experiencia y el servicio alcanzan su mejor nivel. Para celebraciones más íntimas, la adaptamos de forma personalizada.

PARA 70-79 PAX → 119,00 €/PAX

PARA 80-90 PAX → 112,00 €/PAX

PARA 91-100 PAX → 105,00 €/PAX

PARA 101-150 PAX → 99,00 €/PAX

Menú Origen
Cocktail + a la carta

Propuesta pensada para bodas de más de 70 comensales, donde la experiencia y el servicio alcanzan su mejor nivel. Para celebraciones más íntimas, la adaptamos de forma personalizada.

PARA 70-79 PAX → 136,00 €/PAX

PARA 80-90 PAX → 132,00 €/PAX

PARA 91-100 PAX → 129,00 €/PAX

PARA 101-150 PAX → 126,00 €/PAX



Espacios

Trabajamos con un amplio abanico de espacios colaboradores
donde podréis celebrar vuestro gran día.

Os ayudamos a encontrar el lugar que mejor encaje con vosotros
y con la experiencia que queréis vivir.

Tenemos la opción perfecta.

¿Charlamos?

El precio de la propuesta

INCLUYE:

Propuesta gastronómica detallada.
Un director de sala y su equipo.
Un Chef Ejecutivo y su equipo.
Servicio de transporte y logística habitual dentro de un radio de 25km**.**
*Para eventos realizados fuera de este radio, consultar condiciones del servicio.

Planificación y acompañamiento personalizado del servicio de catering antes y durante el evento.

Nuestro objetivo es que el día de su Boda podáis disfrutar con total tranquilidad, sabiendo que el servicio gastronómico está perfectamente coordinado.

El precio de la propuesta

NO INCLUYE:

Alquiler del espacio, ni limpieza de los espacios contratados.

Decoración floral, transporte y canon de cocina.

Material y mobiliario necesario para el servicio, así como su montaje y desmontaje.

Servicio de café: 3,00€ + 10% IVA por persona

Cualquier otro concepto no detallado en la propuesta.

IVA del 10 % según normativa vigente

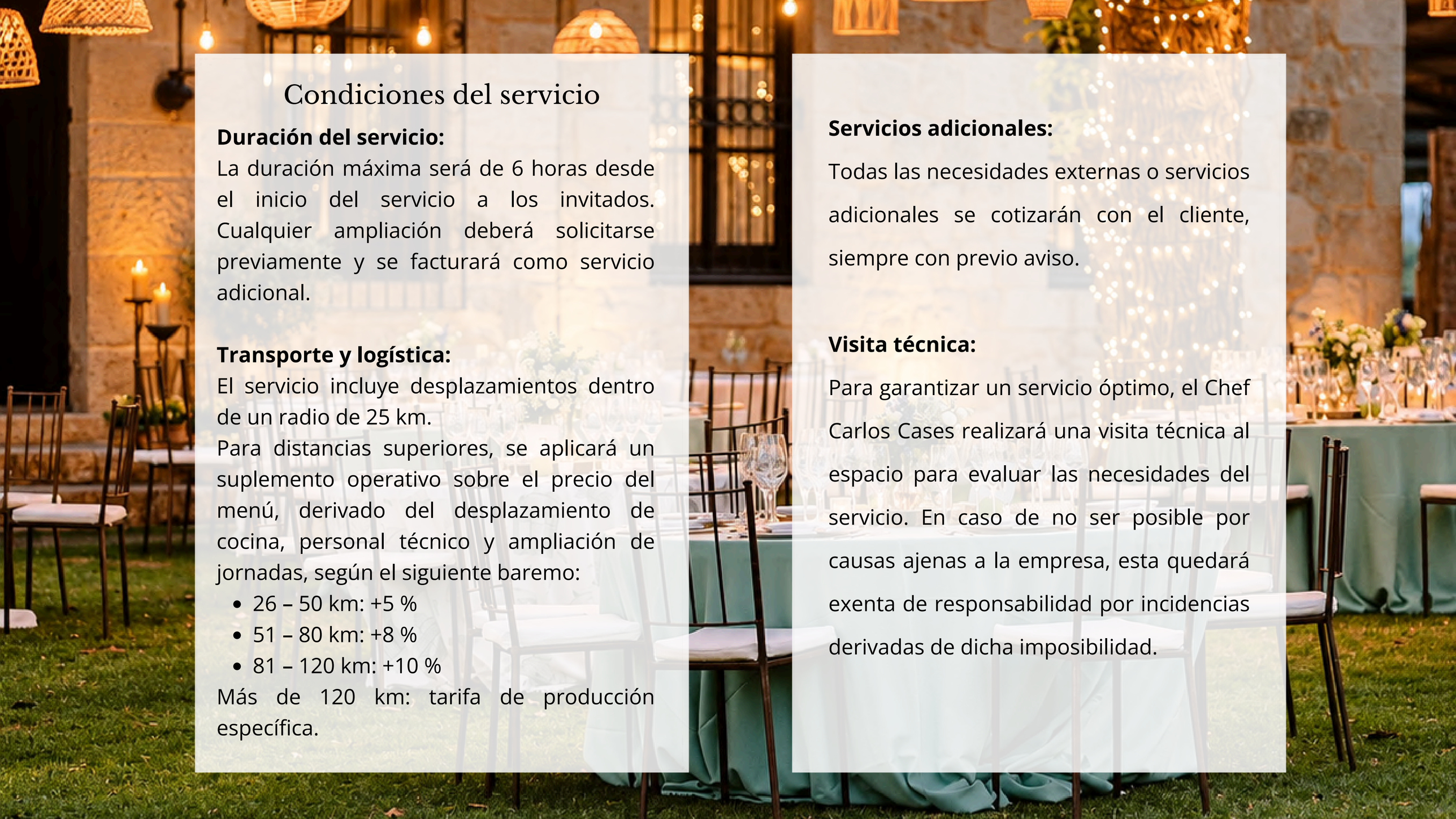
Condiciones del servicio

Condiciones de pago:
La celebración quedará confirmada con el abono de la señal de 3.000 € y la aceptación del contrato. El importe restante deberá abonarse 15 días antes del evento.

Validez y actualización de precios:
Los precios de nuestros menús y servicios podrán actualizarse anualmente en función de la evolución de los costes. No obstante, una vez aceptado el presupuesto y formalizado el contrato, el precio acordado se mantendrá hasta la celebración del evento, independientemente de las posibles actualizaciones de precios.

Confirmación de comensales:
El número definitivo deberá confirmarse al menos 15 días antes del evento. Esta cifra será el mínimo facturable. En caso de incremento, estos se facturarán al mismo precio por persona acordado y deberán abonarse antes del inicio del servicio.

Cancelaciones y cambios de fecha:
En caso de cancelación del evento con menos de 7 días de antelación, las cantidades abonadas no serán reembolsables.
En caso de cancelación con más de 7 días de antelación, las cantidades abonadas quedarán a cuenta para una nueva fecha, sujeta a disponibilidad y posible actualización de precios.



Condiciones del servicio

Duración del servicio:
La duración máxima será de 6 horas desde el inicio del servicio a los invitados. Cualquier ampliación deberá solicitarse previamente y se facturará como servicio adicional.

Transporte y logística:
El servicio incluye desplazamientos dentro de un radio de 25 km.
Para distancias superiores, se aplicará un suplemento operativo sobre el precio del menú, derivado del desplazamiento de cocina, personal técnico y ampliación de jornadas, según el siguiente baremo:

- 26 – 50 km: +5 %
- 51 – 80 km: +8 %
- 81 – 120 km: +10 %

Más de 120 km: tarifa de producción específica.

Servicios adicionales:

Todas las necesidades externas o servicios adicionales se cotizarán con el cliente, siempre con previo aviso.

Visita técnica:

Para garantizar un servicio óptimo, el Chef Carlos Cases realizará una visita técnica al espacio para evaluar las necesidades del servicio. En caso de no ser posible por causas ajenas a la empresa, esta quedará exenta de responsabilidad por incidencias derivadas de dicha imposibilidad.



Prueba de Menú

La prueba de menú se realizará en el domicilio de los novios, para que podáis disfrutar de la experiencia con total comodidad.

Incluye:
2 personas en bodas de 70–80 comensales adultos

4 personas en bodas de 81–100 comensales adultos

6 personas en bodas de más de 100 comensales adultos

Condiciones

La prueba de menú está incluida en el precio del servicio para bodas confirmadas.

Para celebraciones con menos de 70 comensales adultos, la prueba de menú se realizará abonando el importe íntegro del menú seleccionado.

La asistencia de personas adicionales tendrá un coste de 65 € por persona + IVA.



Servicio adicional

Montaje y desmontaje del catering.

INCLUYE

Colocación y organización del material del catering en los espacios acordados previamente.

Colocación de vajilla, cristalería, cubertería y utensilios incluidos en la propuesta.

Preparación básica de las estaciones gastronómicas y zonas de apoyo.

Recogida, clasificación y organización del material al finalizar el servicio.

Coordinación de los horarios de montaje y desmontaje con el espacio.

NO INCLUYE

Alquiler de mesas, sillas, mantelería y mobiliario.

Transporte extraordinario o desplazamientos fuera del radio habitual.

Montaje y desmontaje de mobiliario de terceros.

Decoración floral, iluminación y decoración integral de las mesas.

Montaje de ceremonias, carpas, escenarios o estructuras.

Limpieza general del espacio y retirada de residuos de toda la celebración.

Horas extraordinarias o servicios adicionales no especificados en el presupuesto.



Tarifas según número de invitados adultos
IVA no incluido

40–49 invitados	→ 400 €
50–69 invitados	→ 450 €
70–79 invitados	→ 500 €
80–90 invitados	→ 550 €
91–100 invitados	→ 600 €
101–150 invitados	→ 650 €
151–200 invitados	→ 800 €
201–250 invitados	→ 950 €
251–300 invitados	→ 1.100 €

Condiciones

El servicio es opcional y se contrata como complemento del menú seleccionado.

Las tarifas corresponden al montaje y desmontaje básico del material propio del catering, en una única ubicación y dentro de los horarios de acceso previamente acordados.

Cualquier necesidad adicional, cambio de horario o condición especial de montaje se valorará y presupuestará previamente.

El precio aplicable se determinará según el número final de invitados adultos confirmados y el tramo correspondiente.

Contacto:

T. 649 934 479

info@elwakeevents.com

www.elwakeevents.com

Síguenos:

@elwakecatering

@carloscaseschef

El Wake

CATERING & EVENTS