

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
2 Buffets
1 Showcookings
Bodega
Buffet de postres

Precio: 79€ + 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
10 Aperitivos
2 Buffets
2 Showcookings
Bodega
Buffet de postres
2h de barra libre

“El más elegido por nuestras parejas”

Precio: 96€ – 110 € + 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
Entrante & Plato Principal
Bodega
Postre Individual
2h de barra libre

Precio: 120 € – 130 € + 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

Pepino & lima – Limpia, fresca y muy elegante

Fresa & albahaca – Dulce y muy veraniega

Aperitivos de Bienvenidos

Cóctel de cava

Sticks de parmesano y albahaca

Chips de Patata trufada

Gildas de País Vasco

Melón al Mojito de menta

Piña macerada y su pipeta de Piña Colada

Barras de Bebidas

Cervezas y vermut

Selección de vinos y cavas

Refrescos y aguas minerales





Aperitivos Fríos

Macarons de Foie micuit con frutos secos

Jamón ibérico de bellota sobre pan de coca y tomate

Brochetas de tomate pera y mozzarella en macetas de mentai

Matrimonio de anchoa y boquerón con pimienta del piquillo

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

Vichyssoise de alcachofas y puerros confitados con caviar

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

Tartaleta de atún rojo 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

Gamba

Setas y trufa

Langostinos crujiente con romesco de frutos secos

Bomba de carne y patata al estilo la Barceloneta

Gyoza de cerdo y verduras con salsa ponzu y hoja de cogollo

Queso Brie frito con mermelada artesana de arándanos

Ravioli de Ceps con salsa de foie y trufa negra

Bao con pulled pork, cebolla encurtida y mahonesa kimchi

Bocata de Calamares a la andaluza con mahonesa de lima

Mini Canelón de pularda con salsa de ceps y trufa

Falsa risotto de pato confitado, espárragos y calabaza confitada

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



Buffets

LA QUESERÍA

Queso de cabra, manchego, Gorgonzola,
Parmesano e Idiazabal
Acompañados con: Mermeladas de
frambuesa, higos y melocotón,
confitura de membrillo y panes variados

LA CHARCUTERÍA

La mejor selección de embutidos de
Cal Tomàs
Diferentes tipos de pan, A.O.V.E. y
Tomate de colgar

LA VERMUTERÍA

Nuestro homenaje al vermut de la
Barceloneta
Variados de Gildas, selección de olivas
premium
Ensaladilla rusa de langostinos.
Combo de patatas chips, boquerón y tomate
seco, Torrezno de Soria

LA BOCADILLERÍA MÁS GAMBERRA

(A elegir dos)

Mini-hamburguesa de vaca con queso y
cebolla caramelizada
Minibrioche de butifarra duroc, cebolla
crujiente y mahonesa kimchi
Mini burger de pollo rebozado y
mahonesa thai

GREEN BAR

Burratas de búfala D.O.. se 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
Mix de semillas (sésamo + calabaza +
girasol)
Chupito de gazpacho tomate y frambuesa
Chupito de melón y menta

Show Cookings

ARROCERÍA

(A elegir uno)

Arroz seco de Gamba Roja y Calamar de playa (+5,00 €/pax).

Arroz meloso de rape, sepia y langostinos

Fideuá de sepia y langostinos con "fumet" de crustáceos

Risotto de pato, ceps y trufa

CARNES A LA BRASA

(A elegir dos)

Butifarra Duroc

Entraña de Angus

Secreto Duroc

Salsa de mantequilla de romero

LA PARAITA DEL MAR

(con mucho arte mi alma) (A elegir dos)

Cazón en adobo

Gambitas fritas

Puntillitas fritas

Boquerón frito

Calamares a la andaluza

LA BELLA NAPOLI

Ravioli de berenjena & Ravioli de queso

Salsas: Pesto de albahaca y piñones, tomates semiasados y parmesano , Aliño de aguacate y pimientos

ORIENTAL

Nigiris de langostinos y Salmón

Makis de Salmón y Atún rojo

CACHOPO!

Croquetas de cabrales

Cachopo

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

CARNES A LA BRASA

Chuleta de vaca frisona piezas de 1,2kg
12€/pax

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)

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

ESCALOPA DE FOIE MULARD

HECHA A LA PLANCHA AL MOMENTO

Manzana caramelizada
y demiglace de Pato
(+ 7,00 €/pax)



Menú Origen

Entrante (A elegir uno)

Gazpacho de tomate y frambuesa con helado de A.O.V.E. y pistachos

Ensalada de brotes tiernos, Atún rojo Balfegó, y Salmón semimarinado

Crema fría de puerro con caviar, Jamón de pato y flores

Crema de Calabaza con ensalada de berenjena asada y langostinos

Raviolis de rabo de toro con salsa de ceps asados y escalopa de foie

Risotto de pato con calabaza violín confitada, verduritas, setas y parmesano Padano

Canelón de pularda con salsa cremosa de setas y crumbe de avellanas





Plato Principal

(A elegir uno)

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

Caldereta de pescado de temporada con Gamba roja y almejas (+ 6 uros pax)

Espaldita de cordero lechal con ciruelas, piñones y vino rancio (+5 euros pax)

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

Solomillo de vaca con salsa de oporto y milhojas de patata (+6 euros pax)

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

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

Buffet de Postres

(A elegir 7)

Chupito de arroz con leche y te verde

Sopa de frutos rojos con espuma de queso fresco

Mini taten de manzana con crema inglesa

Torrija de brioche con nata montada

Tarta cremosa de 3 Quesos

Tiramisú artesano

Brownie de chocolate y nueces

Mini cremas catalanas caramelizadas

Tarta Sacher con frambuesa

Macedonia de temporada

Brocheta nube Chocolate

Piruletas de Chocolate

Pan con chocolate y pipeta de D.O.

Tartaletas de fruta y crema de vainilla

Mato con miel, nueces y carquiñolis

Trufas de chocolate





Postre

(A elegir 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 3 Quesos con fruta de la Pasión y Pistacho

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

Mini Hamburguesas de Ternera

Fingers de pollo frito

Variado de pizzas

Surtido repostería

Aguas Minerales

Refrescos y Zumos

Precio: 45 € + 10% IVA

Menú infantil

(Máximo 13 años)

Primer plato

Macarrones a la Boloñesa

Croquetas de pollo con patatas

Canelones de Carne Gratinados

Arroz a la Cubana

Segundo plato

Hamburguesa con Patatas

Merluza a la Romana

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

Pepe y Olga
& Friends

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 · 79 €
IVA no incluido

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 → 110,00 €/PAX

PARA 80-90 PAX → 106,00 €/PAX

PARA 91-100 PAX → 100,00 €/PAX

PARA 101-150 PAX → 96,00 €/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 → 130,00 €/PAX

PARA 80-90 PAX → 126,00 €/PAX

PARA 91-100 PAX → 122,00 €/PAX

PARA 101-150 PAX → 120,00 €/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.

¿Hablamos?



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.

Cualquier otro concepto no detallado en la propuesta.

IVA del 10 % según normativa vigente

Condiciones del servicio

Condiciones de pago:

La celebración quedará confirmada una vez abonada la paga y señal y aceptación del contrato: 3.000,00 €.

El 100 % del importe restante deberá abonarse 15 días antes del evento.

Confirmación de comensales:

La confirmación del número final de comensales deberá realizarse con un mínimo de 15 días de antelación al evento.

Este número se considerará el mínimo facturable. En caso de incremento de comensales, estos se facturarán al mismo precio por persona acordado y deberán abonarse antes del inicio del servicio.

Cancelaciones y reprogramaciones:

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.

Duración del servicio:

La duración del servicio será de un máximo 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 de transporte y logística incluye eventos realizados dentro de un radio de 25 km.

Para eventos fuera de este radio, 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

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

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.

Contacto

T. 649 934 479

info@elwakeevents.com

www.elwakeevents.com

Síguenos

[@elwakeevents](#)

[@carloscaseschef](#)

