

---

[WWW.ERMITAMADREDEDIOS.COM](http://WWW.ERMITAMADREDEDIOS.COM)

---



# Menús Bodas



# Con la garantía de Catering Delicias



## EXPERIENCIA

Empresa especializada en la organización, asesoramiento integral y servicio de eventos, con más de 15 años de experiencia.



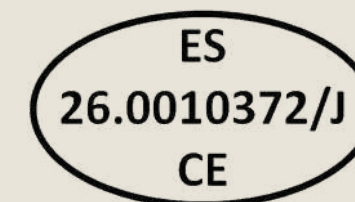
## PROFESIONALIDAD

Nuestro equipo de cocina cuenta con los mejores profesionales que atenderán, con esmero, sus exigencias gastronómicas.



## POLÍTICA DE CALIDAD Y MEDIOAMBIENTAL

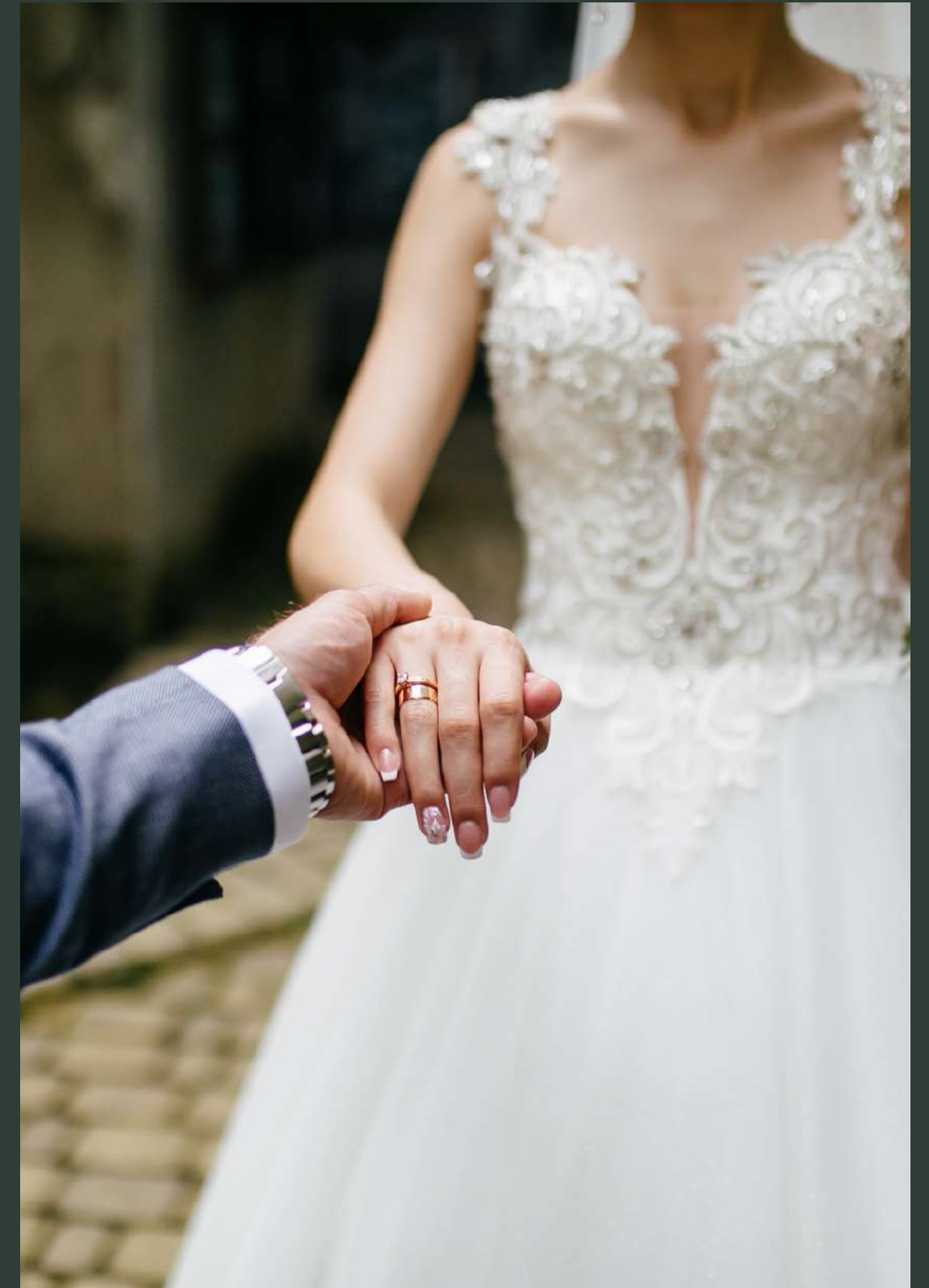
ISO 9001 Y 14001



“

# Especialistas en eventos

**Estará guiado en todo momento por un equipo profesional, altamente cualificado, que pondrá a su disposición un servicio de asesoramiento personalizado, basado en la cercanía y el conocimiento profundo de sus necesidades. Una metodología que nos permitirá conocer con detalle sus sueños más especiales para este gran día.**



“  
La calidad del producto es el principal ingrediente de nuestros menús.



Nuestros menús se adaptan a las necesidades especiales de los comensales que padezcan alergias e intolerancias alimentarias. Atendemos peticiones fuera de menús.

## **Menús Adaptados**

# Cóctel de Recepción

## APERITIVOS FRÍOS

- Jamón ibérico de bellota Sánchez Romero Carvajal con regañas y piquitos
- Muñequito de inocente con bombón de paté y polvo de aceituna negra
- Conos de espuma de violetas con trufa de foie y almendras
- Gamba macerada en cítricos con escabeche de verduras
- Mousse de brandada de bacalao con corteza de su piel
- Salmorejo de tomate seco con virutas de mojama de atún
- Caramelo de croca de vacuno y sirope de naranja
- Macarons de sobrasada con chalota y miel de caña
- Tablas surtidas de quesos de Jaén con regañas pan de Olivo

## APERITIVOS CALIENTES

- Mini hamburguesa de caza con cebolla caramelizada y 4 quesos
- Croquetas caseras de jamón y fondo de caldo de ibérico
- Mini ochio relleno de morcilla en caldera y trozos de nuez
- Ollitas gratinadas de cheddar y mozzarella con champiñón y beicon
- Burrito de cordero y setas con salsa de yogur de curry
- Nanos de brick con huevo de codorniz y beicon
- Saquitos rellenos de gulas y carabineros al ajillo
- Albóndigas de choco con salsa de tinta de calamar
- Mini pita argentina con especias cajún y salsa chimichurri



# Bodega:

**CERVEZAS**

**REFRESCOS**

**AGUA**

**ZUMOS**

**VINOS DE LA CASA:**

BLANCOS

D.O. RUEDA FINCA REAL VERDEJO

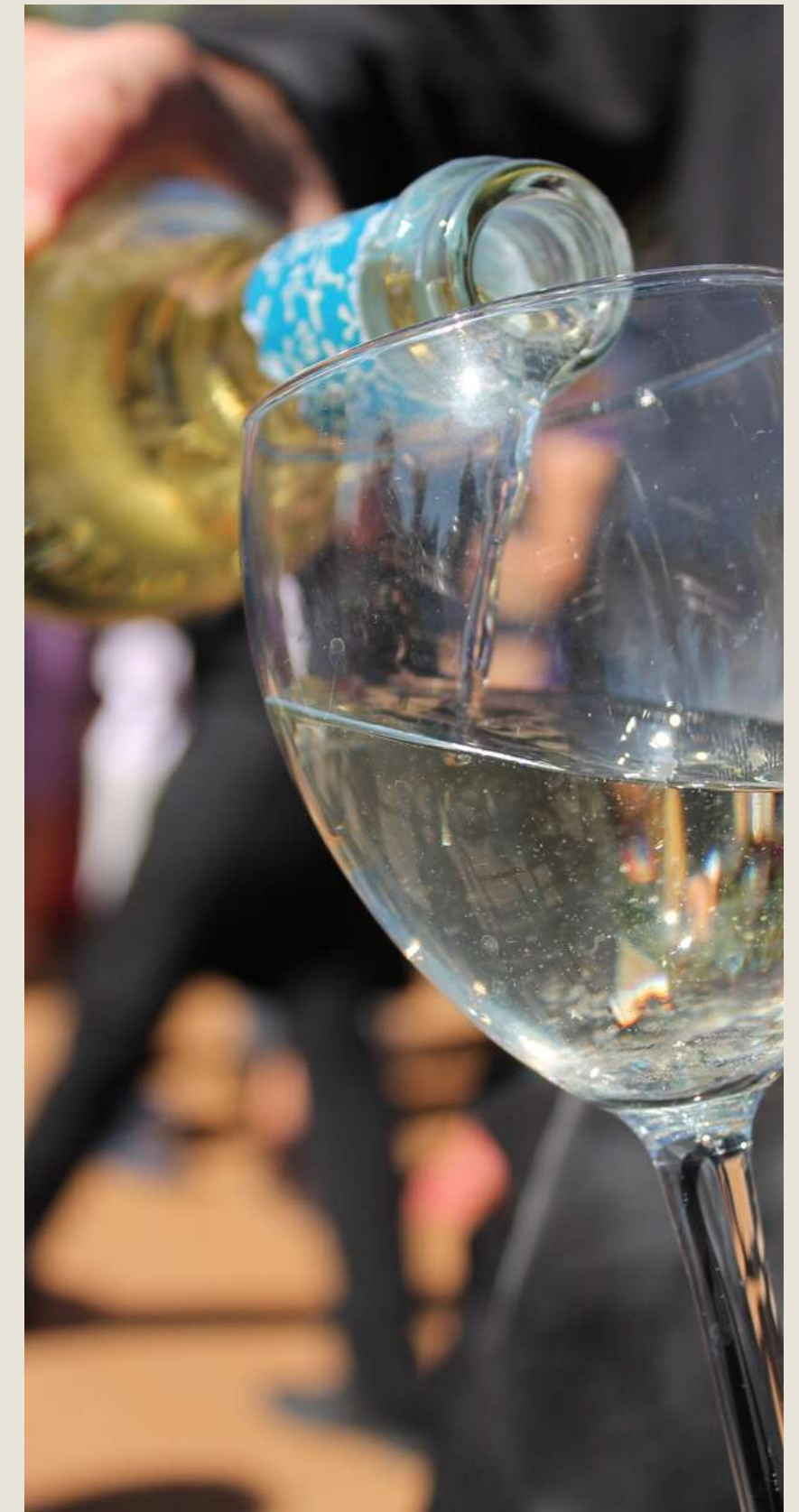
D.O. ALCANTA SEMIDULCE

TINTOS

D.O. RIB. DUERO FUENTESPINA C

D.O. RIOJA COTO MAYOR CRIANZA

**\*(En función de la oferta y la temporalidad, los vinos pueden variar por otros de la misma especie y características)**





# Islas

**SUSHI**

**IBÉRICOS, CHACINAS Y QUESO PARMESANO**

**QUESOS**

**OSTRAS FRANCESAS**

**PULPEIRO**

**MESA DE ARROCES**

Risotto de boletus, arroz meloso de carabineros y arroz de tinta de calamar

**RUEDA DE PARMESANO**

**BAÑERA DE MOSCATO VIÑA TENDIDA**



---

# Menú 1

---

## **PRIMER PLATO**

Salmorejo cordobés de tomate raf con algodón de jamón ibérico, picada de tomate seco y aceite de oliva

## **SEGUNDO PLATO**

Medallones de solomillo duroc con salsa strogonoff y pastel de setas

## **POSTRE**

Esponjoso de queso con sopa de chocolate blanco y peta zetas de chocolate

Copa de Espumoso de Moscatel  
Estación de Café Nespresso  
Barra libre



---

# Menú 2

---

## PRIMER PLATO

Lomitos de gallo Pedro con salsa de coco sobre pisto  
caramelizado con azúcar moscovado

## SEGUNDO PLATO

Presas ibéricas de bellota 100% regada con aceite ahumado y risotto de boletus

## POSTRE

Muffin de turrón con helado de pistachos y crujiente de chocolate

Copa de Espumoso de Moscatel

Estación de Café Nespresso

Barra libre





---

# Menú 3

---

## **PRIMER PLATO**

Carabinero al horno con bacalao confitado en aceite de oliva y base de purrusalda

## **SEGUNDO PLATO**

Paletilla de cordero lechal a la castellana con patata asada y atadillo de trigueros

## **POSTRE**

Coctel de mousse de cava con fresas cubiertas de chocolate y crujiente de menta

Copa de Espumoso de Moscatel  
Estación de Café Nespresso  
Barra libre

---

# Menú 4

---

## PRIMER PLATO

Lingote de lubina de anzuelo al horno con quiche de verduritas de la huerta



## SEGUNDO PLATO

Solomillo de vacuno madurado, regado con aceite ahumado  
y patata en 2 cocciones

## POSTRE

Semifrío de tiramisú con soletilla, crema de mascarpone y polvo de cacao



Copa de Espumoso de Moscatel  
Estación de Café Nespresso  
Barra libre



---

# Menú 5

---

## **PRIMER PLATO**

Ensalada de bogavante con aguacate, manzana, frutos rojos naturales y coulis de mango

## **SEGUNDO PLATO**

Cilindro de secreto ibérico relleno de trompetillas de la muerte y frutos secos con crema de cuarrecano

## **POSTRE**

Torrija caramelizada al horno con crema de arbequina y helado de dulce de leche

Copa de Espumoso de Moscatel  
Estación de Café Nespresso  
Barra libre

---

# Menú 6

---

## PRIMER PLATO

Bacalao confitado en aceite de oliva con base de purrusalda y crujiente de puerro

## SEGUNDO PLATO

Cubo de cochinillo confitado a la castellana y patatas al oreganillo

## POSTRE

Parfait de café en teja con cristal de caramelo y nube de brownie de chocolate

Copa de Espumoso de Moscatel

Estación de Café Nespresso

Barra libre



---

# Menú 7

---

## **PRIMER PLATO**

Lomito de rodaballo de pesca con guiso de crestas de gallo y matanza

## **SEGUNDO PLATO**

Carrilleras de buey confitadas a baja temperatura con su jugo  
y pera confitada en albariño

## **POSTRE**

Coulant de chocolate negro con helado de after eight y crujiente de menta

Copa de Espumoso de Moscatel

Estación de Café Nespresso

Barra libre



# Menú 8

## PRIMER PLATO

Tartar de aguacate, manzana y gambas con flor de salmón ahumado y salteado de frutos rojos

## SEGUNDO PLATO

Carré de cordero sobre puré de patata especiada con especias silvestres

## POSTRE

Maceta de mousse de chocolate blanco con tierra de oreo

Copa de Espumoso de Moscatel

Estación de Café Nespresso

Barra libre



---

# Menú 9

---

## **PRIMER PLATO**

Ventresca de atún en escabeche suave sobre tartar de piña y germinados naturales

## **SEGUNDO PLATO**

Lingote de osobuco napado en su propio jugo con cama de patatas panaderas

## **POSTRE**

Bizcocho de zanahoria con lascas caramelizadas y helado de aceite picual

Copa de Espumoso de Moscatel

Estación de Café Nespresso

Barra libre





“  
Distingue tu  
menú  
añadiendo  
algún entrante



Crema de alcachofas con calamaritos en tempura y ralladura de nuez moscada  
Risotto de boletus con nube de parmesano y crujiente de menta  
Saquito de morcilla en caldera con huevos de corral sobre tierra de piquitos de ochio  
Coctel de ensalada templada de langostinos con emulsión de mango, mozzarella y crujiente de beicon  
Brandada de bacalao con gabardina de pimiento y cocochas de bacalao en salsa verde  
Falso tomate de pate de perdiz con migas de aceite, regado con AOVE picual  
Vieira a la plancha sobre salsa verde, gamba al ajillo y gotas de alioli  
Cóctel de salmorejo con jamón ibérico y huevo de codorniz, regado con oro líquido  
Canelón de mango relleno de aguacate con gamba roja marinada en aove y lima  
Cóctel de pisto caramelizado con huevos rotos y crujiente de chorizo ibérico  
Cubos caramelizados de foie de pato con crema de rulo de cabra, carpaccio de manzanas y frutos rojos  
Surtido de gambas blancas cocidas de Huelva y langostinos rallados  
Pulpo en taco frito sobre mousse de patata, pimentón de la vera y escamas de maldon  
Crema fría de remolacha con sardina ahumada y hojas de menta rojas

---

# Otras opciones a combinar

---

## PRIMEROS PLATO

Lenguado relleno con frutos de la mar, salsa verde y almejas de carril

Mariscada de 6 gambas blancas, 4 langostinos rallados y 1 cigala

## SEGUNDOS PLATO

Muslo de pato sobre manzana asada a la canela y salsa de naranja

Carrilleras ibéricas a fuego lento con crema de parmesano y alcachofas

## POSTRES

Helado de frambuesa sobre cremoso de flan con queso y arena de galleta

Panacota de chocolate blanco con mousse de frambuesa y gelatina de cerezas





# Selección de vinos:

## BLANCOS

(D.O. RIAS BAIXAS ALBARIÑO CASTEL DE FORNOS  
D.O. NAVARRA CHIVITE LAS FIELES CHARDONNAY  
D.O. RUEDA CIRCE VERDEJO  
V.T. CyL ABADIA RETUERTA LE DOMAINE BLANCO  
D.O. RUEDA MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO  
D.O. RIOJA SEMIDULCE COTO  
D.O. RIOJA EL COTO VERDEJO  
D.O. RIOJA EL COTO 875 BARRICA  
D.O. RUEDA MATARROMERA EMINIA VERDEJO  
D.O. RIAS BAIXAS DO FERREIRO  
D.O. RUEDA JOSÉ PARIENTE  
D.O. RIAS BAIXAS MARTÍN CÓDAX

## ESPUMOSOS, CAVAS Y CHAMPAGNES

CAVA JUVE CAMPS RESERVA FAMILIAR  
CAVA DE UTIEL-REQUENA TANTUM ERGO  
D.O. CHAMPAGNE MÜNN  
D.O. CHAMPAGNE MÖET CHANDON IMPERIAL

## TINTOS

D.O. VALDEPEÑAS CORCOVO TINTO SYRAH  
D.O. RIBERA DEL DUERO CARRAMIMBRE ROBLE  
D.O. RIBERA DEL DUERO PRUNO  
D.O. RIBERA DEL DUERO EMINA PASIÓN ROBLE  
D.O. RIBERA DEL DUERO FINCA RESALSO  
D.O. RIBERA DEL DUERO LA PLANTA  
D.O. EXTREMADURA HABLA DEL SILENCIO  
D.O. RIBERA DEL DUERO CARMELO RODERO  
D.O. RIBERA DEL DUERO PAGO CAPELLANES  
D.O. RIOJA VIVANCO CRIANZA  
D.O. RIBERA DEL DUERO MATARROMERA CRIANZA  
D.O. RIOJA COTO MAYOR  
D.O. RIOJA LOPEZ DE HARO  
D.O. RIBERA DEL DUERO EMILIO MORO  
D.O. RIBERA DEL DUERO ARZUAGA CRIANZA  
D.O. RIBERA DEL DUERO PAGO DE CARRAOVEJAS

## ROSADOS

D.O. RIOJA COTO ROSADO  
D.O. TRES RIBERAS CHIVITE LAS FINCAS ROSADO

(Pídenos presupuesto de estos o de cualquier otro vino, sin compromiso)



---

# Menú Infantil

---

## **ENTRANTES**

Piccolinis capricciosa

Varitas de merluza

Nuggets de pollo

Croquetas de jamón y ave

## **PLATO PRINCIPAL** **(a elegir uno)**

Pechuga de pollo empanada

San Jacobo de lomo con jamón serrano

Hamburguesa de ternera con queso cheddar

Albóndigas de cerdo con tomate mata

Solomillitos en salsa a la pimienta

## **POSTRE** **(a elegir uno)**

Tarta de celebración y bola de helado

Vasito de Heladitos Maxibon Pops

Gofre con Nocilla y nata

El menú infantil ha de ser elegido en el momento de la contratación (Plato principal y postre)

# Gran selección de bebidas para la barra libre



## WHISKIES

JB, Ballantines,  
Cutty sark, DyC 8  
años, White label,  
Johnie Walker,  
Bourbon Four  
Rouses



## RONES

Bacardí, Brugal,  
Barceló,  
Legendario,  
Cacique



## GINEBRAS

Beefeater, Larios,  
Larios 12, Rose,  
Bombay,  
Tanqueray,  
Seagram's



## OTRAS BEBIDAS

Coñac magno,  
Vodka, Bailey,  
Malibu, Ponche,  
Martini Rosso,  
Manzana sin, Mora  
Sin, Kiwi, Lima

La empresa no se hace responsable de falta de abastecimiento por parte de proveedores.

Si el baile de vuestro evento se prolonga, estaría bien pensar en acompañar esas horas con un tentempié.

---

## La recena:

---

PIZZAS SURTIDAS

PERRITOS CALIENTES

SÁNDWICHES

HAMBURGUESAS



---

# Servicios extra:

---

- Cortadores de jamón profesionales
- Servicio de Venencia
- Motocarro de helados
- Mesas dulces
- Carros de perritos & burger
- Gintonería Premium
- Montaje de limonada y ceremonias
- Fuentes de chocolate
- Barra de mojitos en 4 sabores
- Coctelería para la barra libre
- Photocall personalizado
- Servicio de doncella
- Servicio de guardarropa
- Animación infantil
- Castillos hinchables
- Equipos de música & dj
- Coches de época y limusinas





“

Un espacio inolvidable con más de 10.000 metros cuadrados de instalaciones

- Aparcamiento
- Jardín de olivos
- Zona de copa de espera
- Terraza elevada con vistas a Úbeda (220 m2)
- Salón principal (270 comensales sentados)
- Capilla (100 comensales sentados)
- Camerino con aseo privado
- Sala de lactancia y atención infantil





---

## SERVICIOS INCLUIDOS

---

- **Transporte de invitados (consultar limitaciones)**
- **Servicio de guardarropa**
- **Servicio de doncella**
- **Cuidado de niños**
- **Medios audiovisuales (sistema de iluminación y equipo de música)**
- **Asistencia personalizada en decoración (Minutas, seating plan, centros de mesa, meseros, mantelerías, bajo platos)**

---

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

---

- **El contenido de este dossier puede estar sujeto a errores tipográficos**
- **Algún plato podría variar en función de la estacionalidad o disponibilidad de los productos.**
- **Se contratará un mínimo de 150 comensales, en caso de no llegar al mínimo exigido, consultar condiciones.**





# Contacto

---

## INSTALACIONES Y OFICINAS

---

**CAMINO MADRE DE DIOS, S/N  
C.P. 23400 ÚBEDA - (JAÉN)  
953 782 129**

---

## DIRECCIÓN

---

**EDUARDO CAÑO  
637 465 790  
DIRECCION@CATERINGDELICIAS.COM**

---

## ADMINISTRACIÓN

---

**MERCEDES CAÑO  
637 465 787  
ADMINISTRACION@CATERINGDELICIAS.COM**