



# TORRE BOSHC

PROPUESTA  
GASTRONÓMICA  
**PARA EVENTOS**  
2025

---

# NUESTRA GASTRO- NOMÍA

En The Wedery tenemos la filosofía de que cada boda es única, al igual que cada pareja.

Nos esforzamos por reflejar esa singularidad en cada plato que preparamos y en cada detalle de nuestro servicio.

Nuestro menú se compone de platos con historia, y queremos que esa historia sea la de vuestro amor.

Trabajamos estrechamente con cada pareja adaptándonos a sus gustos, preferencias y necesidades específicas. Tu boda es tu obra maestra, y nosotros estamos aquí para hacerla realidad.

Bienvenidos a un viaje culinario donde cada sabor cuenta una historia de amor.

¡Salud!

“Catering con raíces”  
LUISA MARÍA ÁLVAREZ



677464774  
WWW.THEWEDERY.COM



---

OFERTA PARA 2025

# CONTENIDO



PAG.4

## PROPUESTA GASTRONÓMICA

Nuestros menús



PAG.26

## SERVICIOS ADICIONALES

Que más podemos aportar

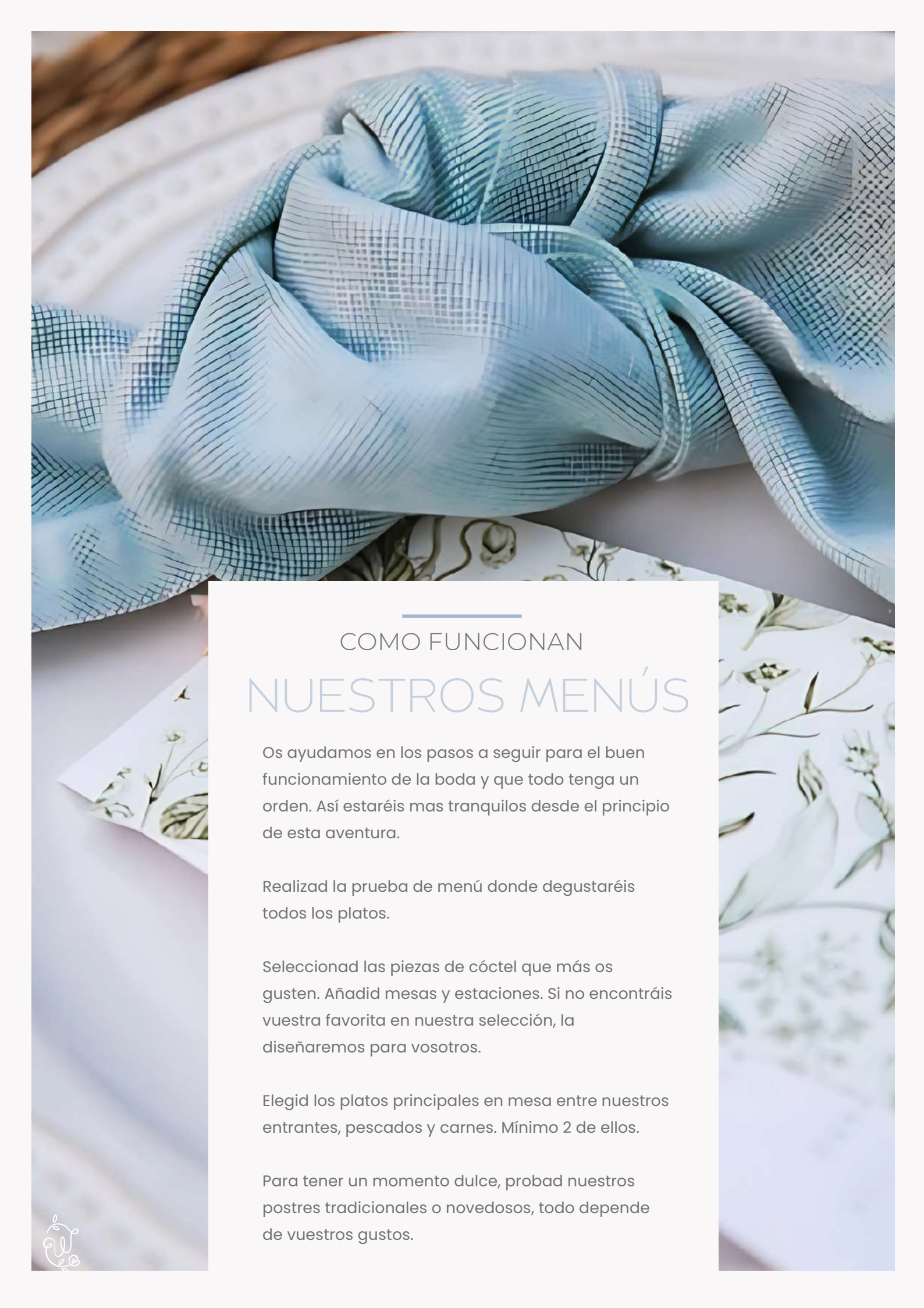


PAG.32

## SOBRE NOSOTROS

Quienes somos y que podemos hacer





## COMO FUNCIONAN NUESTROS MENÚS

Os ayudamos en los pasos a seguir para el buen funcionamiento de la boda y que todo tenga un orden. Así estaréis mas tranquilos desde el principio de esta aventura.

Realizad la prueba de menú donde degustaréis todos los platos.

Seleccionad las piezas de cóctel que más os gusten. Añadid mesas y estaciones. Si no encontráis vuestra favorita en nuestra selección, la diseñaremos para vosotros.

Elegid los platos principales en mesa entre nuestros entrantes, pescados y carnes. Mínimo 2 de ellos.

Para tener un momento dulce, probad nuestros postres tradicionales o novedosos, todo depende de vuestros gustos.





PROPUESTAS DE  
MENÚ

Descubre nuestra selección 2025



# EL MENÚ INCLUYE



- Servicio de logística: Incluye montaje y desmontaje del evento, con un mínimo de 100 personas.
- Equipo de cocina: Jefe de cocina junto con su equipo de ayudantes.
- Equipo de sala: Jefe de sala y su equipo.
- Montaje de cóctel: Se dispondrá de mesas altas, barra para las bebidas y chiringuitos para las estaciones.
- Montaje de mesas: Incluye mantelería blanca.
- Modelo de sillas: Tiffany o Crossback.
- Decoración: Botella con paniculata y número de mesa.
- Minutas: Diseño personalizado.
- Seating plan: Organización de los asientos.
- Menús especiales: Se ofrecen opciones para veganos, vegetarianos, celíacos e intolerantes.
- Prueba de menú.

- Para bodas con más de 120 comensales, la prueba será 1. para seis personas.
- Para bodas entre 80 y 119 comensales, la prueba será para dos personas.
- Para bodas con menos de 80 comensales, la prueba tendrá un coste de 60 euros por persona.
- Suplemento para eventos con menos de 100 personas: Se aplicará un suplemento de 500 €
- El mínimo de comensales para contratar el servicio de catering será de 100 comensales. En caso de ser inferior habla con tu coordinadora.

## NO INCLUIDO

- El 10 % IVA
- Servicio de D.J
- Alquiler de Finca Torre Bosh
- Equipo de música con D.J

## TERMINOS Y CONDICIONES

- Pago Nº1: 1.000 € de reserva de la fecha de la boda.
- Pago Nº2: hasta el 90 % 10 días antes de la boda.
- Pago Nº3: el resto, la semana antes del evento.





## PERSONALIZA TU BODA CON EXTRAS DE DECORACIÓN

Sabemos que cada boda es única, y por eso te ofrecemos la posibilidad de personalizar aún más vuestro banquete. Dentro del precio del menú ya está incluido un amplio abanico de menaje (vasos, manteles, bajoplatos...), pero si queréis darle un toque especial y estar a la última en decoración, ponemos a vuestra disposición una selección de elementos exclusivos que podréis alquilar a un precio muy competitivo.

Este año, en The Wedery contamos con las siguientes opciones para que tu mesa destaque y refleje vuestra personalidad.

- |                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| • Vaso color (verde, azul, etc.) | 0,50€/ud. |
| • Bajo plato                     | 0,80€/ud. |
| • Elegir mantelería              | 1,50€/ud. |
| • Cubertería                     | 0,40€/ud. |
| • Silla                          | 4,00€/ud. |

Si eliges **dos o más opciones** del listado, te aplicamos 0,25 de descuento por persona

Y si estáis buscando un mantel especial, una silla distinta o una servilleta que nunca hayáis visto antes...

¡también podemos ayudarte! Colaboramos con muchos proveedores expertos en decoración para que consigáis ese toque único que hará de vuestra boda algo verdaderamente inolvidable.





## PROPUESTA MENÚ 1

### CÓCTEL

5 fríos  
3 calientes

### EN MESA

1 entrante  
1 carne ó 1 pescado  
1 postre  
Cafés o cafés granizado

### BEBIDAS

Cerveza, cerveza sin  
Cerveza para celíacos  
Refrescos y agua mineral  
Bodega  
*(puede sufrir modificaciones)*

PRECIO MENÚ: 85 €

INCLUYE ALQUILER DE LA FINCA

677464774  
WWW.THEWEDERY.COM





## PROPUESTA MENÚ 2

### CÓCTEL

5 fríos

5 calientes

### EN MESA

1 entrante

1 carne ó 1 pescado

1 postre

Cafés o cafés granizado

### BEBIDAS

Cerveza, cerveza sin

Cerveza para celíacos

Refrescos y agua mineral

Bodega

*(puede sufrir modificaciones)*

**PRECIO MENÚ: 102,5 €**

La estación de jamón está incluida para bodas de más de 150 comensales, en caso de no llegar se paga un suplemento de 150 €



677464774  
WWW.THEWEDERY.COM



PROPUESTA  
MENÚ 3

CÓCTEL

6 fríos

6 calientes

EN MESA

1 entrante

1 pescado

1 carne

1 postre

Cafés o cafés granizado

BEBIDAS

Cerveza, cerveza sin

Cerveza para celíacos

Refrescos y agua mineral

Bodega

*(puede sufrir modificaciones)*

PRECIO MENÚ: **115 €**



## MENÚ TIPO CÓCTEL

### CÓCTEL

- 3 estaciones
- 6 aperitivos fríos
- 6 aperitivos calientes
- Postre
- Cafés o cafés granizado

### BEBIDAS

- Cerveza, cerveza sin
- Cerveza para celíacos
- Refrescos y agua mineral
- Bodega
- (puede sufrir modificaciones)*

PRECIO MENÚ: 80 €



677464774  
WWW.THEWEDERY.COM



## MENÚ INFANTIL

### A CENTRO DE MESA

3 estaciones  
Patatas y olivas  
Croquetas  
Nuggets  
Mini pizzas

### PLATO PRINCIPAL

Burger de pollo

### POSTRES

Helados variados

PRECIO MENÚ: **42 €**



La comida es un pilar imprescindible de vuestro día, pero os apoyamos en todo lo necesario.

Elegid el montaje de las mesas, la decoración, mobiliario y por supuesto las flores según vuestro estilo.

*“Vosotros ponéis la fecha,  
nosotros hacemos magia”*



Contad con nuestros profesionales para coordinar el evento; speech de un familiar, actuaciones sorpresa... así solo tendréis que preocuparos de pasarlo en grande.

Nos gusta empezar por conoceros y saber cómo imagináis ese día tan especial.

Contactad con nosotros para unificar ideas y darle forma a vuestra boda de en sueño.



677464774  
WWW.THEWEDERY.COM



PLATOS DEL  
CÓCTEL

Para seleccionar en los menús



# CÓCTEL FRÍO

**Tartar vegetal** salsa de miso rojo y jugo de boletus.

**Sandwich** siglo XIX, lacón y provolone.

**Brocheta de langostino** con salsa romesco.

**Crema de queso manchego** y stilton con gominola de vino tinto, canela y naranja.

**Salmorejo** con pica postes y jamón y huevo rallado.

**Cucharita** de tartar de salmón con aguacate.

**Cucharita** de tartar de atún

**Lima** con gamba blanca

**Marinera** con anchoa

**Ceviche** de agrios

**Tataki de atún** con sésamo

**Tartar de gamba** con ensalada de fruta

**Ensalada de jamón de pato**, mango, papaya, cebolla tierna crujiente y aliño de jerez y miel de nueces

**Tosta de brioche tostado con ensalada de ave**, cebolla morada, zanahoria y gel de remolacha

**Crema de foie**, compota de manzana y almendras crocantes con tostas.

**Steak de atún rojo sobre tosta**, huevo de codorniz a la plancha, tartufo y alcaparras fritas

**Yogurt-griego de mariscos**, mollitas de coca salada y dulce de tomate.

\*Consultar: Algunos entrantes pueden variar dependiendo de la temporada





## AÑADE UN PLUS A TU EVENTO

**Mini Chuletita** de Cabrito + 1€

**Gambas** al Ajillo + 1€

**Piruleta de Secreto** con Miel,  
Soja y Sésamo + 1€

**Copita con Puré de Patata,**  
Setas, Foie y Aceite de Trufa + 2€

**Tataki** de Wagyu + 3€

# CÓCTEL CALIENTE

Croqueta de Pollo de Corral

Croqueta de Jamón y Parmesano

**Crujiente** de Rabo de Toro

**Tataki** de Atún con Sésamo

**Buñuelo** de Bacalao

**Ravioli** de Queso y Miel

**Pulpo** con Patata y Pimentón

**Mini Burger** con Parmesano

**Mini Burger** de Atún con Cebollita

Pochada

**Huevo** de Codorniz sobre Tosta con  
Sobrasada y Sal Maldon

**Cucharita** de Arroz a Banda

**Cucharita** de Arroz con Conejo y Pollo

**Cucharita** de Arroz de Marisco

**Patatas** Bravas

**Brioche** de Cochinita Pibil

**Pan Bao** con Carrillera

**Zamburiña** con Kimchi

**Ollita de caldo** con relleno y sus garbanzos

**Cazuelita de chipirones** fritos y ajillo

**Tartaleta de rougut** de ternera con  
cebolla seca.

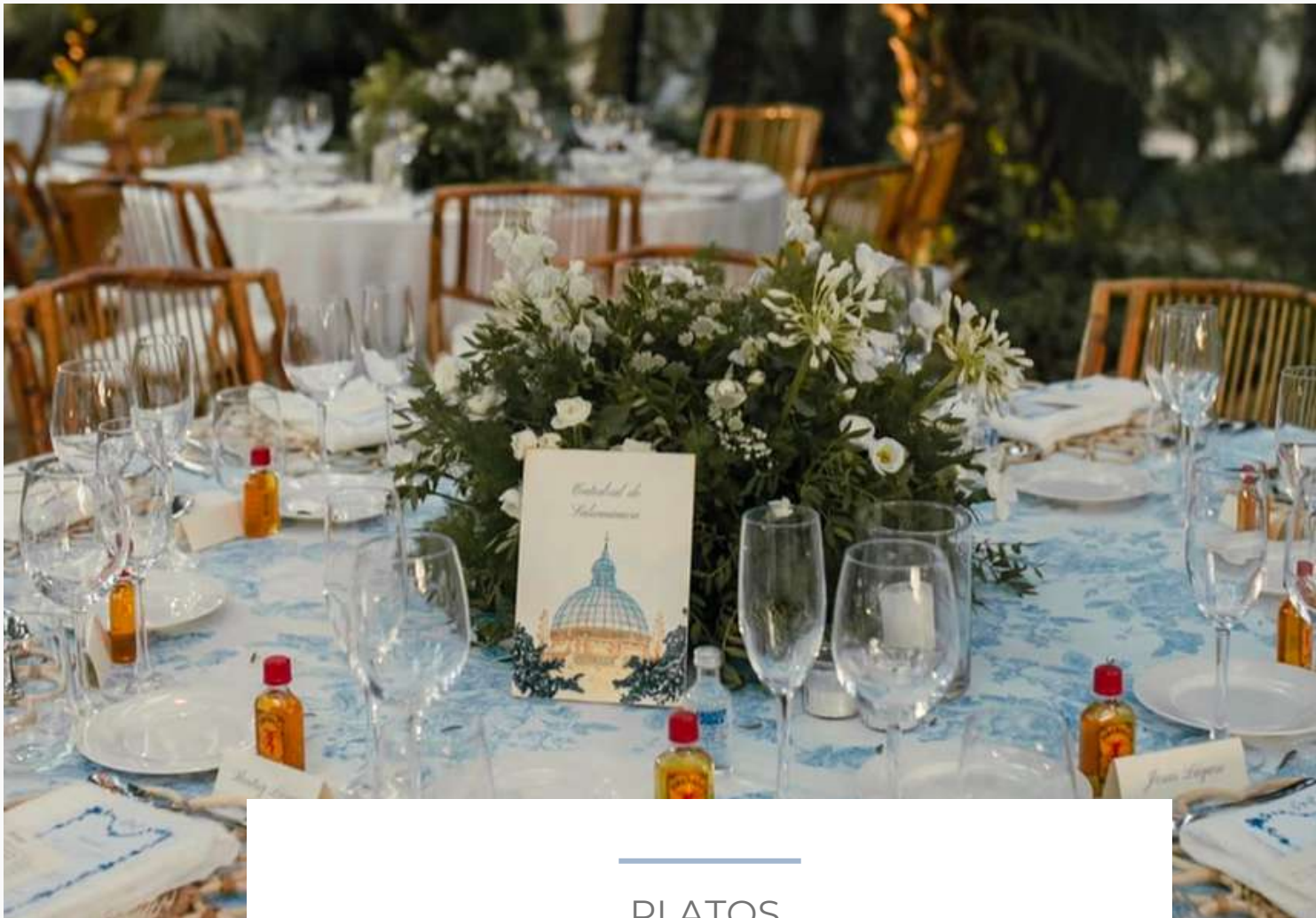
**Taco de pollo** con mole y pico de gallo

**Brocheta de pollo** con cacahuets

**Caldo con pelotas** caseras y garbanzos

**Cazuelita de chipirones** salteados





---

## PLATOS EN MESA



---

## PARA CADA COMENSAL ENTRANTES

**Burrata de búfala** con tomate asado y  
especiado romesco y frutos secos + 2€

**Ravioli relleno** de mero y gambas con  
salsa de mariscos y endivia a la brasa

**Alcachofa confitada** con vellute de jamón  
ibérico y vino fino

**Milhoja de foie** caramelizada con  
mermelada de violetas

**Tartar de Salmón** Marinado con  
Aguacate, tomate y Huevo de Trucha + 2€

**Tartar de Atún** con Wakame

**Crujiente de Bogavante** en su jugo

**Tosta de secreto Ibérico** con Cebollitas



---

## PARA CADA COMENSAL PESCADO

**Lingote de atún** con puerros asados,  
tirabeques y salsa de sésamo con  
cacahuètes

**Lomo de bacalao** frito con permentier de  
lombarda morada y ajos fritos

**Merluza** en rustidera

**Lubina al hojaldre** con parmeniter de  
patata

**Bacalao sobre bases de hojaldre** con  
pimientos escalibadas





---

## PARA CADA COMENSAL

# CARNE

**Carrillera ibérica** crujiente con crema de boletus y su demi glace

**Lingote de cordero** en su jugo estilo tayín

**Tournedó de cerdo ibérico** sobre pisto manchego y salsa de cabrales

**Solomillo de ternera** con patatas y pimiento de padrón + 8€



---

## PARA CADA COMENSAL

# POSTRES

**Cremoso de mango**, crumble de galleta de caramelo, crema cítrica y frutos rojos

**Lingote de turrón de Jijona**, almendras garrapiñadas y toffee

**Milhoja con crema de Vainilla** de Madagascar + 2 €

\*Consultar: Algunos entrantes pueden variar dependiendo de la temporada





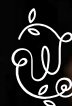
## MENÚ ESPECIALES

En nuestro servicio de catering, garantizamos una atención personalizada a las intolerancias alimentarias, alergias y necesidades dietéticas específicas, asegurando el bienestar y la satisfacción de cada invitado. Adaptamos nuestros menús mediante la sustitución de ingredientes o la elaboración de platos alternativos, diseñando minutas personalizadas y cumpliendo con los más altos estándares de seguridad alimentaria.



677464774

WWW.THEWEDERY.COM





## MENÚ SIN GLUTEN NI LACTOSA

### CÓCTEL

Cartucho de patatas bravas  
Ensalada de Quinoa  
Mini alcachofitas con  
mayonesa vegana  
Guacamole con tosta vegana  
Ravioli de Queso y Miel

### EN MESA

Adaptaremos el plato  
elegido al del resto de  
los invitados

### POSTRES

Macedonia de frutas





## MENÚ VEGANO

### CÓCTEL

Cartucho de patatas bravas.  
Salmorejo con picatostes  
Mini alcachofitas con  
mayonesa vegana.  
Guacamole con tosta vegana  
Ensalada de Quinoa

### EN MESA

Alcachofa confitada con  
aceite de oliva y velluté.  
Lasaña de Verduras.  
Torre de Berenjena, Tomate  
y Queso vegano

### POSTRES

Macedonia de frutas



## MENÚ VEGETARIANO

### CÓCTEL

Cartucho de patatas bravas.  
Salmorejo con picatostes  
Mini alcachofitas con  
mayonesa vegana.  
Guacamole con tosta vegana  
Ravioli de Queso y Miel

### EN MESA

Alcachofa confitada con  
aceite de oliva y velluté.  
Lasaña de Verduras.  
Torre de Berenjena, Tomate  
y Queso vegano

### POSTRES

Macedonia de frutas





PARA BRINDAR  
BODEGA



---

# VINO BLANCO

**Gilda**, D.O. Rueda

**Marina Alta**, D.O. Alicante

**Monasterio de Palazuelos**, D.O. [Región]

**Tarima Mediterráneo**, D.O. Alicante + 2 €



---

# VINO TINTO

**Amezquetas Crianza**, D.O. Rioja

**Ramón Bilbao**, D.O. Ribera del Duero

**Azpilicueta Crianza**, D.O. Ribera del Duero

**Protos Roble Tempranillo**, D.O. Rioja

**Tarima Hill Monastrell**, D.O. Alicante + 1 €



677464774  
WWW.THEWEDERY.COM



# BARRA LIBRE

## Ginebra:

- Seagrams
- Larios 12
- Larios
- Tanqueray
- Puerto Indias

## Ron

- Havanna
- Brugal
- Barceló
- Cacique

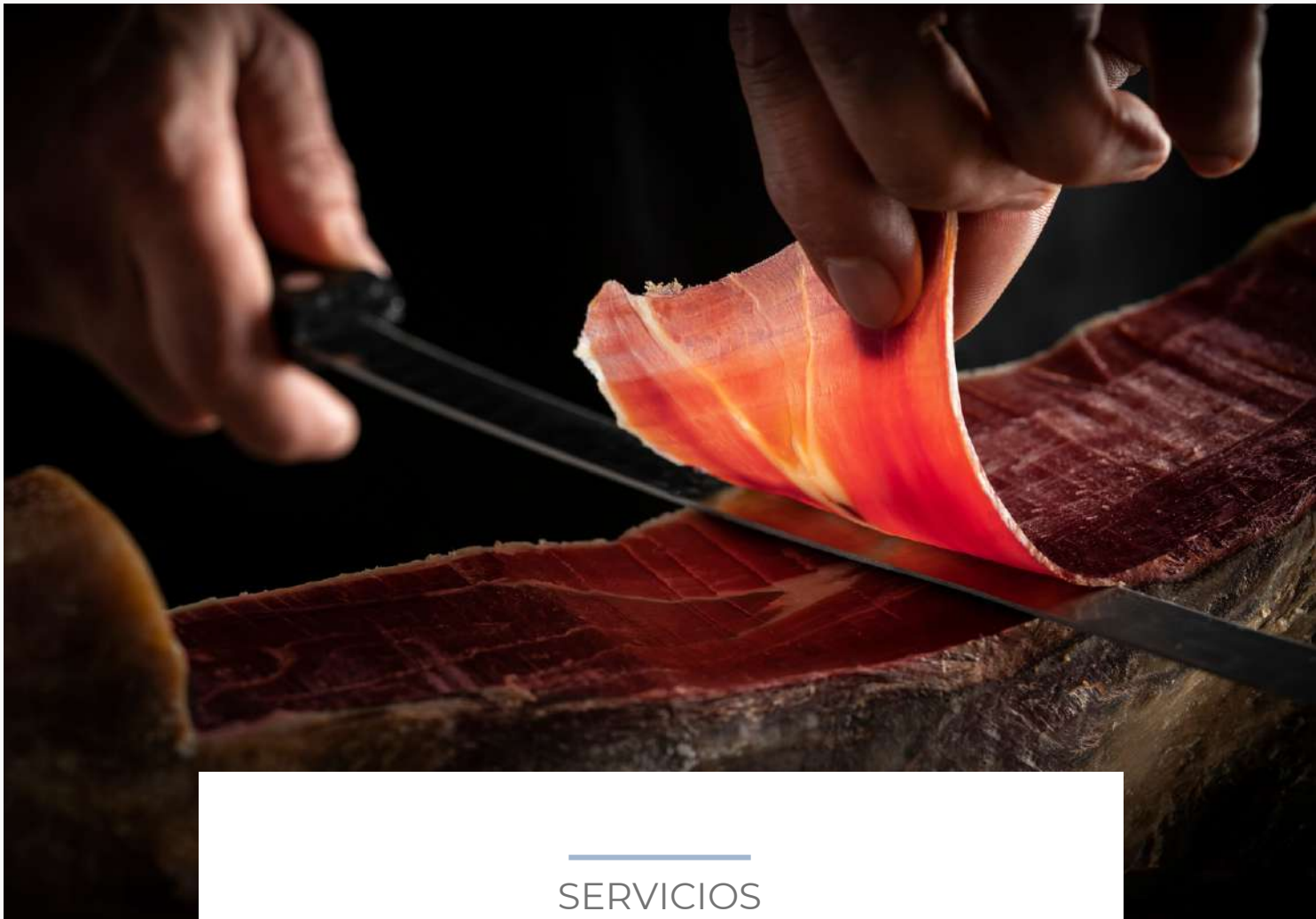
## Otros:

- Wisky : J.B y White Label
- Voda: Absolut
- Cerveza



\*Consultar: Algunos entrantes pueden variar dependiendo de la temporada





SERVICIOS

# ADICIONALES



677464774

WWW.THEWEDERY.COM



---

## RICÓN DE BIENVENIDA

**Bienvenida Espumante:** Tus invitados al evento podrán elegir entre variedades de vinos espumosos: blanco, rosado, tinto, brut, zero (sin alcohol) y botellines de agua.

**\*5 euros por persona**

**Bienvenida con Champagne:** Incluye una copa de uno de los mejores.

**\*7 euros por persona**



---

## COMPLETA EL CÓCTEL ESTACIONES

### ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO AL CORTE

El jamón es una parte fundamental de la boda, para este servicio ponemos a vuestra disposición a profesionales en exclusiva a este servicio.

#### Montaje:

Mesa de madera

Diferentes tipo de panes

Tomate y aceite de oliva

Cartel personalizado

**Precio: 650€**



677464774  
WWW.THEWEDERY.COM



## COMPLETA EL CÓCTEL ESTACIONES

### ESTACIÓN DE SALAZONES Y MARINERAS

Sabor mediterráneo en estado puro. Seleccionamos una variedad de los mejores salazones artesanos, y lo acompañamos de nuestras conocidas Marineras.

#### Montaje:

Mesa de madera  
Bandejas de madera con altura  
Cartelería personalizada

**Precio por persona: 8€**

**Mínimo de 100 personas**



## COMPLETA EL CÓCTEL ESTACIONES

### ESTACIÓN DE QUESOS

Variedad de quesos españoles y franceses, con una presentación que juega con cortes, formas, texturas y colores. Esta mesa aporta un elemento decorativo al gusto de todos.

#### Montaje:

Mesa de madera  
Quesos montado en alturas  
Diferentes grisinies en cuencos especiales  
Platitos individuales con tenedor ecológico

**Precio por persona: 6€**

**Mínimo de 100 personas**



---

## COMPLETA EL CÓCTEL ESTACIONES

### ESTACIÓN DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

Surtido de embutidos ibéricos: salchichón, lomo, blanco, morcilla. Con panes, picatostes y aceites.

#### Montaje:

Mesa de madera

Cartel personalizado

Bandejas de madera

**Precio por persona: 6€**

**Mínimo de 100 personas**



---

## COMPLETA EL CÓCTEL ESTACIONES

### ESTACIÓN DE VERMUTERÍA

Variedad de Martinis rojos y blancos.

#### Montaje:

Mesa de madera

Cartel personalizado

Vasos especiales

Presentación con olivas,  
naranja y limón

**Precio por persona: 4€**

**Mínimo de 100 personas**





## COMPLETA EL CÓCTEL ESTACIONES

### ESTACIÓN DE CERVEZAS

Puedes montar un espacio con diferentes cervezas; lager, pilsener, porter, dark

#### Montaje:

En cubos de latón con mucho hielo.

**Precio por persona: 3€**

**Mínimo de 100 personas**



## COMPLETA EL CÓCTEL ESTACIONES

### ESTACIÓN DE OSTRAS

Ostras abiertas al momento por nuestros profesionales. Todo un espectáculo.

#### Montaje:

Mesa de madera

Cartelería

Cubos latón con hielo picado

**Precio por persona: 4€**

**Mínimo de 100 personas**



---

## COMPLETA EL CÓCTEL ESTACIONES

### ESTACIÓN DE SUSHI

Nigiris, Maquis, Uramaki, California rol.  
Presentado con wasabi, salsa  
de soja y jengibre

#### Montaje:

Mesa de madera  
Cartel personalizado  
Bandejas de madera  
Palillos chinos  
Cuencos

**Precio por pieza: 2.50€**



---

## COMPLETA LA FIESTA RECENAS

**Tradicional:** Mini bocadillitos de  
embutidos variados: salchichón, lomo,  
chorizo, quesos, etc.: 5€

**Americana:** Hot dog, hamburguesas y  
patatas fritas : 8€

**Grace Board:** Surtido de quesos,  
embutidos y picos: 7€

Te ayudamos con cualquier tipo de  
recena que quieras desde **food truck**,  
hasta un puesto de **chocolate con**  
**churros** con chocolate recién hecho.

**CONSULTANOS CON CUALQUIER IDEA QUE  
TENAS, TE AYUDAREMOS A ENCONTRAR  
EL PROVEEDOR QUE NECESITES**





---

QUIENES  
SOMOS



# BELÉN CÓRDOBA COORDINADORA DE EVENTOS

En cada boda que organizamos hay algo claro; cada pareja tiene una historia única, y mi misión es reflejar esa singularidad de cada uno de vosotros en los detalles de vuestro gran día.

Con la formación en el Grado Universitario de Organización de Eventos, Protocolo y Relaciones Institucionales, por la Universidad Miguel Hernández además de una amplia experiencia en el sector de los eventos, pasando desde grandes eventos como festivales o congresos a el sector de las bodas.

El enfoque que le damos a nuestro trabajo es tener una relación cercana con cada una de las parejas, escuchando sus necesidades, sus deseos, respetando sus gustos y cuidando cada detalle desde la primera reunión hasta el último momento.



Trabajaremos mano a mano con vosotros, cuidaremos cada aspecto de la organización para que vuestro día no sea únicamente un gran día, sino algo inolvidable y único.

No organizamos solamente bodas, sino que creamos experiencias llenas de emociones y momentos irrepetibles. Si queréis una boda que hable de vosotros y cuente vuestra historia, nosotras somos las profesionales que estáis buscando.

Bienvenidos a una experiencia donde cada momento será especial, estaréis acompañados desde el minuto 0 y vais a disfrutar de todo el proceso que puede parecer estresante, pero nos encargamos de que sea placentero.

***¡Ponte en contacto conmigo y  
comenzamos a diseñar vuestro gran día!***



PROPUESTA  
GASTRONÓMICA  
PARA EVENTOS  
2025



**677464774**  
**WWW.THEWEDERY.COM**