



VICTORIA GARDEN

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 a elegir de nuestro proveedor Mantelería y Menaje.
- 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.
- 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 Victoria Garden
- Barra libre: 16 €/persona/tres horas.
- Sgae: 146,46 € + iva hasta 75 comensales + 0,41 €/comensal superior a 75
- Agedi: 60,54 € + iva hasta 75 comensales+ 0,41 €/comensal superior a 75

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.



677464774
WWW.THEWEDERY.COM



PROPUESTA MENÚ 2

CÓCTEL

- 7 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: **101 €**



677464774
WWW.THEWEDERY.COM

PROPUESTA
MENÚ 3

CÓCTEL

8 fríos

4 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: 110 €





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: 90 €



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.

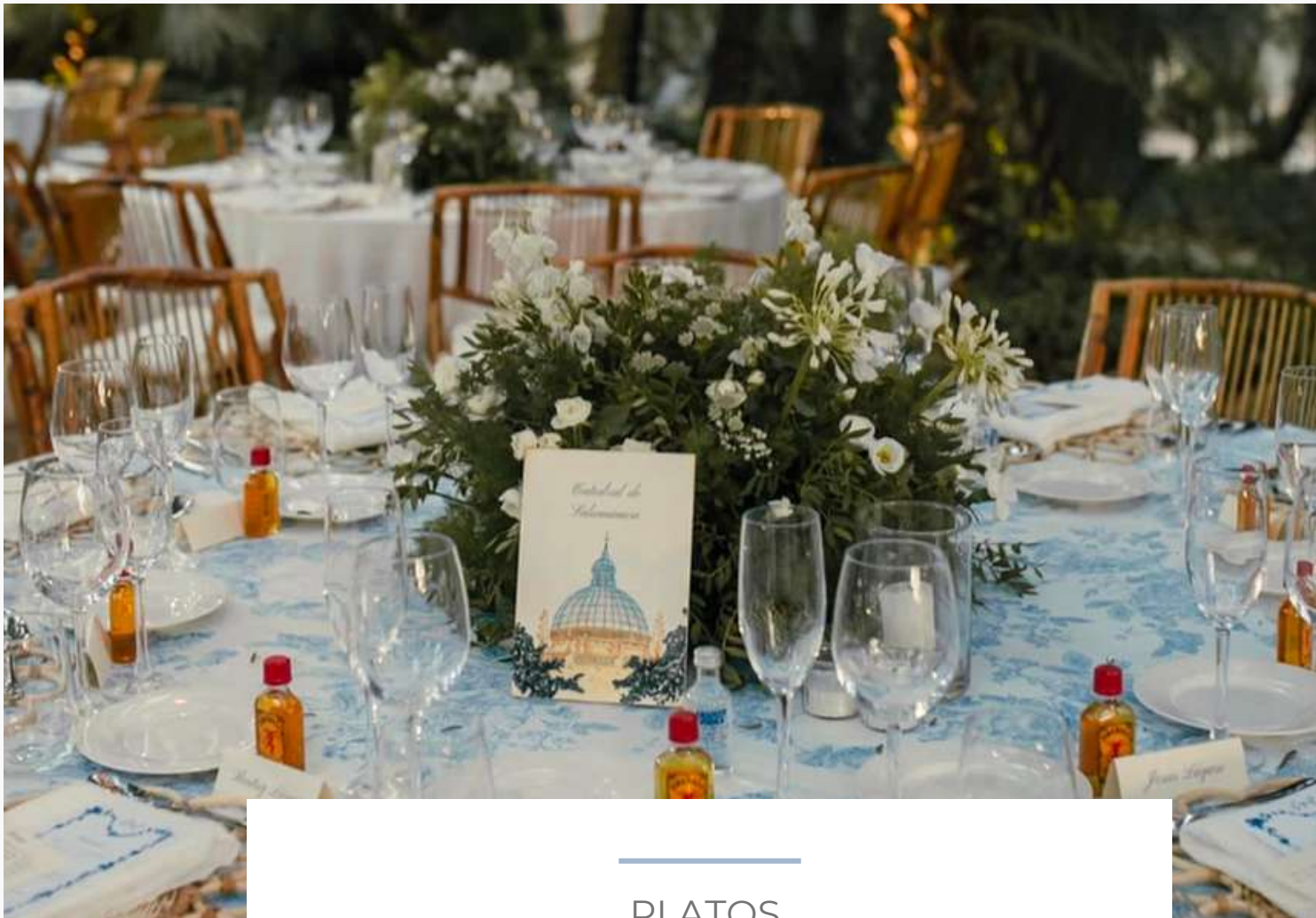
Taco de pollo con mole y pico de gallo

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
cacahuetes

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





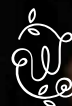
MENÚ ESPECIALES

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:

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

Precio persona: 16 € + IVA/ 3 horas

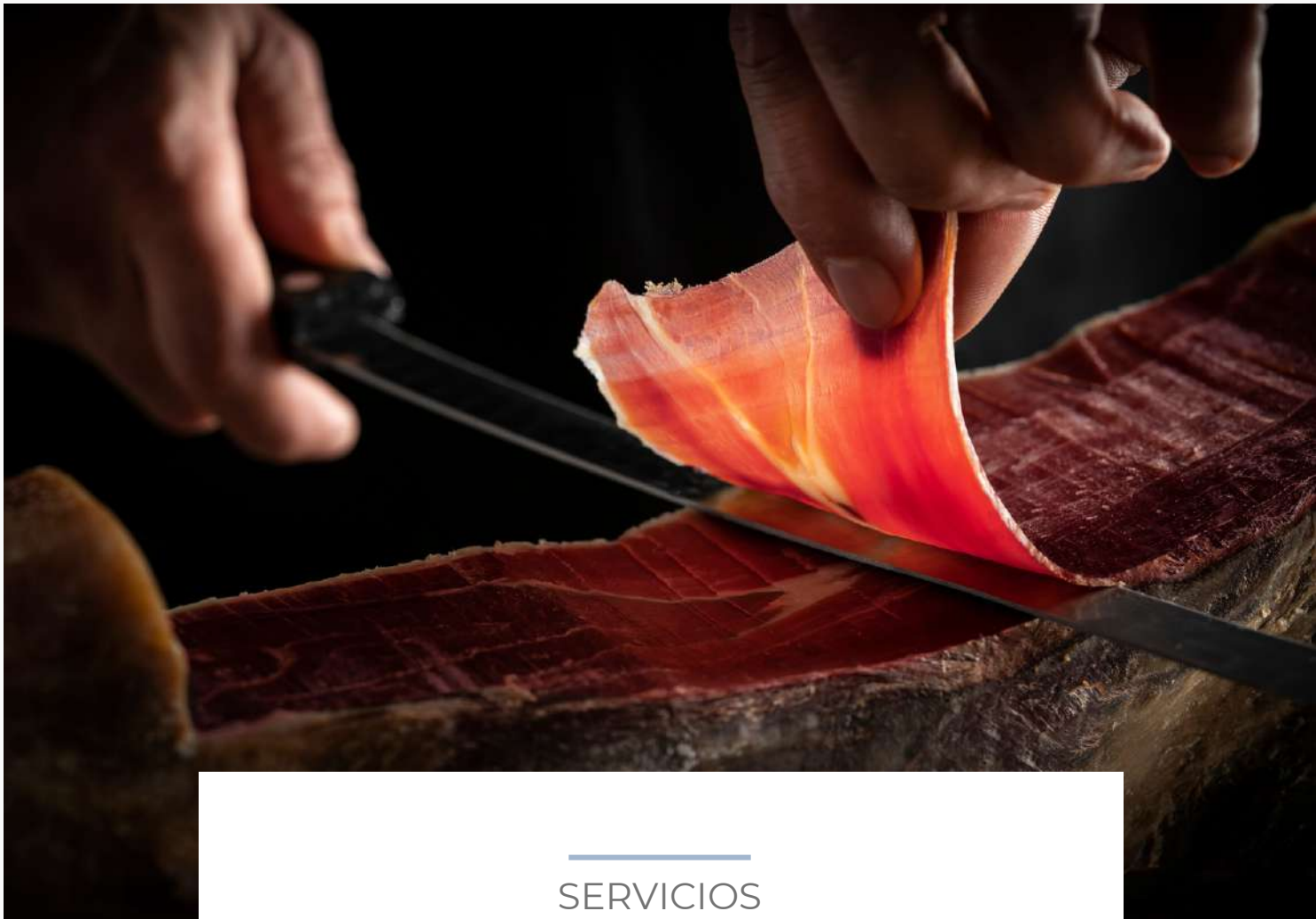
4 hora se paga por el 60 % invitados

A partir de la quinta hora 350 €



*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