LIFE Gourmet

Dossier Gastronómico







Bodas
2027

¡ SÍ, QUIERO !

En Life Gourmet Catering destacamos por nuestra cocina con alma mediterránea y por dominar el arte del buen comer. Trabajamos con la misma pasión con la que empezamos hace más de 20 años, diseñando estaciones, platos y aperitivos que conquistan los sentidos y las emociones.

Nuestra experiencia en bodas nos ha convertido en el primer catering en España que ofrece un servicio completo y a la medida para todos nuestros novios. Trasladamos toda nuestra infraestructura, equipo y logística a cualquier punto de España y trabajamos mano a mano con cada parte de la organización de vuestra boda para que todo sea perfecto.

Nuestra gastronomía está ligada a las emociones y la exclusividad. El menú es uno de los elementos que más cuidamos, creando exquisitas combinaciones a la medida de la temática de la boda.

Cuidamos mucho la decoración y la puesta en escena, creando grandes escenarios para que vuestros invitados tengan un recuerdo inolvidable de vuestro gran día.

Nuestra misión es ayudaros a crear una boda tan única y especial como vuestra historia.

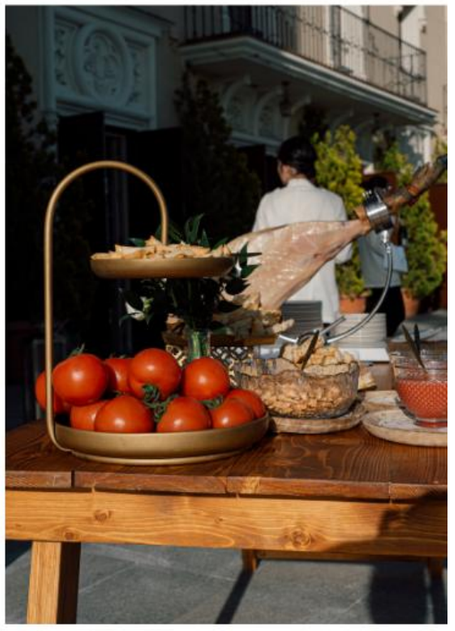


Equipo Life Gourmet

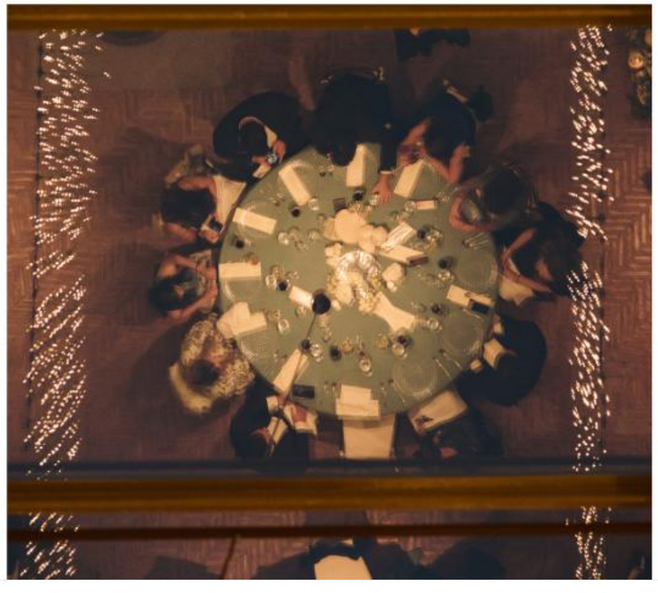














Cóctel



Miravalle

Cóctel

Snacks crujientes
Chips de Wonton con curry rojo / Patata morada / Boniato frito Yuca crujiente / / Dentelle de parmesano / Alga nori en tempura

Mosaico de Cremas
Frías:
Vermut embotellado
Salmorejo de tomate kumato y cecina
Ajo blanco de anacardos y polvo de fresas

Calientes:
Bullabesa thai
Sopa crema de ave y cebolla a la brasa
Crema de calabaza y mandarina

Anguila ahumada con pera caramelizada

Pan hojaldrado, foie y cristales de amaretto

Taco de gamba blanca y aguacate

Saam de torrezno y salsa agri-picante

Steak tartar sobre pan de arroz a la brasa

Dentro de un huevo, guiso amontillado de setas y espuma de ibérico

Croquetas de Jamón Ibérico

Gambón enredado con sweet chili

Brocheta de corvina en adobo con crujiente de gambas

McLife de buey madurado, queso de cabra y hoisín de fresas

Miravalle

Cóctel Extra*

Cruji-sandwich de ensaladilla rusa

Taco de gulas al ajillo, guacamole y trufa
Suplemento 1,60€/unidad

Risotto de pato crujiente e hinojo

Ceviche de pulpo, langostinos y fruta de la pasión
Suplemento 1,60€/unidad

Tartar de salmón japonés sobre hojas amargas

Mini hamburguesa de solomillo con chalota y queso brie
Suplemento 1,60€/unidad

Bikini de meloso de ternera y tártara al curry ahumado

Suprema de merluza en tempura con mahonesa de lima
Suplemento 1,60€/unidad

Crujiente de cordero con manzana y menta
Suplemento 1,60€/unidad



**Opciones para añadir al cóctel - Suplemento 3,00€/unidad + IVA*



Miravalle

Estaciones*

SURTIDO DE QUESOS D.O.

Cabra Esprimijo/ Morbier / Comte / Galmesan
Curado oveja con Boletus / Manchego Campollano
Compotas de cebolla y tomate
Regañás / Picos suflados / Apio / Orejones / Rabanito Cherrys rojos / Nueces / Membrillo / Uvas tintas y uvas blancas

HUEVOS DE CODORNIZ FRITOS

Sobre patatas chips crujientes, huevo de codorniz fritos al momento y trufa

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A LA VISTA

Jamón ibérico cortado a la vista
Grissines, almendras y picos suflados

**Estaciones incluidas en bodas de menú sentados*

Estaciones 01

LA CEVICHERÍA

Ceviche de lubina y mango
Ceviche de langostinos y pulpo con mandarina
Tiradito de atún nikkei
Tiradito de salmón y ají amarillo
Dentro de un coco: ceviche thai de langostinos*
**Suplemento 4,50€/persona*

Precio: ***14,00€/persona + IVA***

DE NORUEGA... LO MEJOR

Tataki de salmón marinado en soja
Envuelto de salmón ahumado en alga nori
Salmón ahumado impregnado en jugo de remolachas y frutos rojos
Salmón flambé con guacamole
Acompañado de:
Encurtidos, pan nórdico, blinis, salsa tártara y crema agria

Precio: ***13,50€/persona + IVA***

DE LA HUERTA AL PLATO

Ensalada de hinojo y pomelo y vinagreta de limón y pistachos
Vainas verdes, kale, bimy, gremolata de pipas de calabaza y gorgonzola
Ensalada de aguacate, mango, granada y langostinos
Dentro de un aguacate ensalada de quinoa, salmón ahumado y albahaca*
**Suplemento 3,50€/persona*

Precio: ***9,00€/persona + IVA***

FOIE AL CUADRADO

Foie micuit al corte con chutney de mango
Piruleta de foie envuelto en algodón de azúcar
Bombón de foie, almendra garrapiñada y chocolate
Cremoso de foie y cava

Precio: ***13,50€/persona + IVA***

MERCADEANDO

Patatas de churrero
Cacahuetes con cáscara
Frutos secos
Almendras fritas y anacardos
Aceitunas
Gordal aliñada con cítricos y curry
Aceitunas negra con ajo frito y hierbas mediterráneas
Berenjenas de Almagro
Banderillas
Cebollitas encurtidas
Altramuces
Boquerones en vinagre
Mejillones en escabeche
Sardinillas

Precio: ***14,50€/persona + IVA***

HAWAI – BOMBAY

Poke de salmón, aguacate, pepino, mango, cebolla crispy con salsa spacy mayo
Poke de pollo, maíz, totopos, tomates cherry y mayo chipotle
Poke veggie, edamame, alga wakame, aguacate y sésamo

Precio: ***16,00€/persona + IVA***

BARBACOA

(A elegir 2)
Yakitory de pollo de corral al limón
Keffta de cordero a la moruna
Pincho de presa ibérica en auténtica barbacoa japonesa
Lomo bajo de ternera reposada con aliño Za'atar

Precio: ***19,50€/persona + IVA***

Estaciones 02

SUSHI IS LIFE

(A elegir 1 sashimi, 1 hosomaki, 1 hosmaki top, 2 uramakis y 2 niguiris)

Sashimis

Atún / Salmón / Lubina aromatizada con lima

Hosomaki

Pepino / Salmón / Salmón y pepino / Atún / Langostino

Hosomaki top

Tartar de salmón y mayo kimchie,
Tartar de atún y cilantro
Steak tartar y masago

Uramakis

Fuji roll / Salmón flambeado / Kanikama roll / Iberian roll / Vegan roll
Presa ibérica / Langostino de Sanlúcar tempurizado /Socarrat con quisquilla y yuzu

Niguiris

Salmón / Salmón flambeado mayo kimchie y lima / Atún, langostinos, pez mantequilla y trufa
Aguacate / Pepino / Boquerón ajo-perejil / Anguila no anguila / Chuleta flambé y mayo dijón

Wasabi, soja, jengibre encurtido

Precio: ***15,00€/persona + IVA***

SOLOMILLO

Solomillo trinchado al momento al punto de sal y pimienta negra

Acompañado de:

French fries, especiadas y tradicionales
Verduras salteadas: bimi, calabaza, coliflor satay

Precio: ***21,00€/persona + IVA***

ARROCES

(A elegir 2)

Arroz seco de pollo de corral, butifarra y ali-oli de ajo negro
Arroz meloso de carabineros, trompetas de la muerte y emulsión de clorofilas
Fideos tostados con pulpo, papada ibérica y pimientos asados

Precio: ***11,00€/persona + IVA***

ROAST BEEF

Lomo de ternera marinado y asado con mostaza
vino oloroso, servido laminado y al punto

Acompañado de:

Patatas a la moruna, mini mazorcas a la mantequilla,
cebollitas a la parrilla y la propia salsa del asado

Precio: ***12,00€/persona + IVA***

GUISA QUE TE GUISA

Merluza del Cantábrico en salsa verde con almejas
Albóndigas de pintada en salsa pepitoria
Rabo de toro guisado al vino tinto con patatinas

Precio: ***17,00€/persona + IVA***

Menú de Gala



Menú Gala I

Miravalle

ENTRANTE

Coca de laminado de ternera con piquillos confitados, albahaca y almendras

Salmón en tataki con guiso de shitake, wakame y mayonesa cítrica

Sopa crema de guisantes, medallón de bogavante y huevo poché
Suplemento 9,00€/persona

Salmorejo de tomate ahumado, espárragos blancos y pulpo a la llama

Laminado de gamba blanca, ensaladilla de sus corales, almendras, cítricos y picantes

Ravioli de boletus con crema de trufa y oloroso

PESCADOS

Dorada al horno, guisantes y escabeche de citronela

Merluza encostrada con guiso de chipirón y chalota

Corvina con gazpachuelo malagueño, emulsión de remolachas y puerros *(2 tiempos)*

CARNES

Pintada de Bresee con emulsión de salsa pepitoria y yema curada

Lingote de cordero con cous-cous, picada mediterránea y toffee de ajo negro

Solomillo de ternera strogonoff, microsetas y crujiente de patata
Suplemento 5,00€/persona

Lomo de ternera, zanahorias y calabaza al curry con patata hojaldrada

Meloso de ternera glaseado, milhojas de patata, boniato trufado y pomodorinis

Precio: *Con un plato principal 138,00€/persona + IVA*
Con dos platos principales 151,00€/persona+ IVA
Incluido en el precio del menú un 10% de menús especiales.
En caso de superar esta cantidad, consultar suplementos.



Menú Gala 2

Miravalle

ENTRANTE

Ensalada de langostinos al carbón con tomate asado, burrata y pesto de anacardos

Tableta bronceada de foie, maíz en texturas, uvas y PX

Ensalada de bogavante con tartar de aguacate, tomate rosa y vinagreta de huevas
Suplemento 16,00€/persona

Tartar de atún rojo, cremoso de almendras y fresas

Bisquet de gamba roja, áspic de berberechos y espárrago marino

Vieiras soasadas sobre berenjenas, ibérico y curry

PESCADOS

Rodaballo braseado, beurre blanc de estragón, tomate concasé y boletus

Suprema de corvina, risotto en carbonara de cecina y ruibarbo

Lubina asada con escabeche de verduras orientales y azafrán

CARNES

Cochinillo a baja temperatura, compota de higos y manzana osmotizada en endrinas

Presa ibérica lacada en cerezas, daikon y cremoso de patatas chips

Meloso de pato confitado, con hummus de calabaza y vinagreta de pipas y Kalamata

Corte de solomillo braseado, boniato asado con muchas hierbas y toques de café arábico

Solomillo de ternera sobre brioche hojaldrado, foie y salsa perigord

Precio: *Con un plato principal 148,50€/persona + IVA*
Con dos platos principales 165,00€/persona+ IVA
Incluido en el precio del menú un 10% de menús especiales.
En caso de superar esta cantidad, consultar suplementos.



Miravalle

Sorbetes *

Cereza y naranja sanguina

Lima, menta y jengibre

Piña e hinojo

Daiquiri naranja

Postres *

Sacher luxury

Aéreo de Chocolate y yuzu

Milhojas de nata fresca y frambuesas

Saint Honoré, dulce de leche y avellanas caramelizadas

Macaron coco-piña-ron

Lineal de chocolate blanco, yogurt y frutos rojos

Nube de fresas que desaparece

Tarta árabe

Experiencia sensorial con el aroma de tu postre:
Chocolate / Frutos rojos / Caramelo / Piña / Algodón de azúcar
Suplemento 2,10€/persona

**Para seleccionar una opción, válidos para todos los menús*

Recetas

Miravalle

RECENA 1 - BRIOCHES

Dentro de un brioche de mantequilla:
Pastrami, mostaza, pickels y rúcula
Salmón, tártara y aceituna negra
Tomate, nueces y pasas

Precio: *7,25€/persona + IVA*

RECENA 2 - PERRITOS VIAJEROS

Perrito mexicano, mayo chipotle, frijol y maíz y totopos
Perrito castizo, huevos rotos, mayonesa trufada y patatas paja
Perrito americano, pickels, mostaza y cebolla frita

Precio: *9,75€/persona + IVA*

RECENA 3 - LATINA

Tequeños de queso
Tequeños trufados
Arepas de aguacate y queso venezolano
Arepas de carne mechada

Precio: *10,75€/persona + IVA*

RECENA 4 - DULCE

Palomitas de cine VIP, palomitas de sabores dulces
Surtido de donuts de colores
Chocolate con churros, aceite y sal

Precio: *12,00€/persona + IVA*

**Contratación mínima para un 80% de los invitados*

(Para bodas de menos de 100 comensales consultar suplemento)



Menús Especiales

Menú Vegetariano

PRIMEROS

Sopa crema de guisantes, esponjoso de cebollas y liláceas

Salmorejo de tomate ahumado, espárragos blancos y remolacha a la llama

Crema de almendras torrefactas con carpaccio de calabacín, cítricos y picantes *(Vegano)*

Risotto de calabaza asada y algas *(Vegano)*

SEGUNDOS

Raviolis de boletus con crema de trufa y oloroso

Menestra de verduras tiernas, alcachofa confitada y salsa romesco *(Vegano)*

Coliflor en salsa satay y trigo meloso

Tagliatelle de remolacha, espárragos y hierbas anisadas *(Vegano)*

POSTRES

Sobre hielo, frutas osmotizadas
Piña-mango / Melón-mojito / Piña-frambuesa
Frambuesa oloroso / Mandarina-coco

Lingote de chocolate crujiente y cerezas

Sopa de fresas a la vainilla, espuma lichis

Menú Infantil

PRIMEROS

Lasaña de carne

Pizza especial margarita

Selección de embutidos, ibéricos , mini tortilla y croquetas

SEGUNDOS

Escalopines de solomillo con patatas asadas

Hamburguesa de ternera con queso

Escalope de ternera con patatas fritas

Chuletitas de cordero con patatas fritas

POSTRES

Fluido de chocolate con caramelo

Brownie de chocolate con crema de vainilla

Precio: ***56,50€/persona + IVA***



Miravalle

Otros Servicios

SERVICIO DE BARRA LIBRE

2 Horas: 24,00€/persona + IVA *(Contratación Mínima)*

3 Horas: 31,00€/persona + IVA

4 Horas: 38,00€/persona + IVA

5 Horas: 45,00€/persona + IVA

AMPLIACION BARRA LIBRE: 14,00€/persona//hora + I.V.A

En ningún caso se podrá ampliar más de 1 hora el día de la celebración.

** Contratación mínima 50 personas.*

PIANO BAR *(Recepciones)*

Desde 22,00€/persona + IVA

Espectáculo musical y cócteles (Spritz, Negroni, Krit Royal, Vermout)

**Contratacion mínima 100 personas (1 hora de duración)*

BARRA DE COCTELERÍA

Desde 16,00 € + IVA por persona/hora.

Gin fizz / Mojito / Daiquiris / Whisky sour / Gin tonic...

VAJILLA, CUBERTERÍA, CRISTALERÍAY ELEMENTOS DE DISEÑO

Toda nuestra vajilla, cristalería y elementos de presentación de los cócteles son diseños exclusivos de fabricantes de alta gama.

Miravalle

Condiciones

BODEGA INCLUIDA EN LOS MENÚS

Vino blanco Marqués de Griñón Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Marqués de Griñón Crianza. D.O. Rioja

Cava Juve Camps Cinta Purpura

Aguas Minerales

Café de Colombia natural

Licores y mignardises

EL PRECIO QUE SE ENCUENTRA DEBAJO DE CADA MENÚ INCLUYE:

Gastronomía, bodega y menaje (fijada en los menús)

Servicio de sala y cocina a razón de un camarero por cada 10 comensales. Mobiliario, vajilla, cristalería y cubertería.

Selección de mantelerías

Degustación 6 personas contrataciones de más de 100 comensales adultos.

Impresión de minutas y protocolo

Personal de Parking privado

Servicio físico de guardarropa

Coordinación general, preparación, montaje y desmontaje

CENTRO DE MESA

Disponemos de una amplia variedad de Centros de Mesa, muchos de ellos novedosos y originales.

Todos nuestros Centros se pueden personalizar. No dude en solicitarnos alguna idea por su parte.

Miravalle

Condiciones

DISC JOCKEY

Desde 1200,00 €+ IVA (canon de la S.G.A.E. incluido)

Consultar precios para montajes especiales y/o animación de discoteca

ESPACIO CEREMONIA

950,00€ + IVA (Incluye Equipo de Megafonía, Técnico de Sonido,

Montaje de 50 Sillas y Decoración Floral)

CONTENIDO DE CEREMONIA CIVIL

Consultar DAGOR ORGANIZACIÓN DE EVENTOS.

Posibilidad de realizar Ceremonias Civiles sin Contenido Legal.

Protocolo personalizado.

FOTOGRAFIA Y VIDEO

Consultar Proveedores Homologados.

Miravalle

Condiciones

ESPACIOS:

Disponemos de tres fincas totalmente independientes con exclusividad para una boda al día en cada una de ellas.

**Los precios de los menús son válidos para los mínimos indicados en cada espacio, en caso de ser menos se estudiará el presupuesto de manera personalizada.*

LA PRADERA: para un mínimo de 150 personas
EL ATRIO: para un mínimo de 130 personas
LA GALERÍA: para un mínimo de 120 personas

*Temporada Baja: (Enero, Febrero, Agosto, Diciembre)

*Temporada Media : (Marzo y Noviembre)

*Consultar precios especiales.

CONFIRMACIÓN Y FORMA DE PAGO:

Para una reserva en firme será necesario realizar un pago de 4.500€ en concepto de fianza. Mientras la cantidad no sea abonada, no se considerará reserva en firme de la fecha elegida. En caso de anulación por parte del cliente, esta cantidad no será reembolsada.

La forma de pago del evento se realizará de la siguiente forma: un mes antes del evento, el 50% del total del importe (descontando la fianza) y una semana antes del evento, el resto del importe de este, mediante transferencia bancaria, talón o convenir.

: