
La Bonnotte Catering
@bonnottecatering



BODAS 2026:

Nuestra propuesta gastronómica está concebida para trasladar una cocina de alto nivel a cualquier espacio, manteniendo estándares de calidad, precisión técnica y excelencia en el servicio.

Cada menú está diseñado teniendo en cuenta la logística del evento, los tiempos de pase, la coordinación de sala y cocina, y las particularidades del espacio donde se desarrolla la celebración.

Las propuestas se estructuran buscando coherencia gastronómica, equilibrio de sabores y una progresión adecuada del menú, desde el cóctel inicial hasta el servicio de postre y recena. Adaptamos técnicas de producción para asegurar que cada plato se sirva en su punto óptimo de temperatura, textura y presentación.

Entendemos cada boda como un proyecto integral. Por ello, personalizamos composiciones, formatos de servicio (emplatado, estaciones, showcooking, cóctel dinámico), maridajes y necesidades dietéticas específicas, siempre bajo un enfoque profesional y coordinado.

Nuestro objetivo es ofrecer una experiencia gastronómica impecable, independientemente del entorno, cuidando cada detalle técnico y humano que interviene en el evento.

Pinchos fríos

10 referencias a elegir entre fríos y calientes

Cuenquito de salmorejo de mango con taquitos de ibérico

Cuenquito de gazpacho andaluz

Cuenquito de vichyssoise con caviar de brócoli

Cuenquito de ajoblanco con tartar de atún rojo salvaje

Cuenquito de guacamole con granada y totopos

Vasito de brandada de bacalao con crema de pimientos y piñones

Gilda (Anchoa, piparra y aceituna)

Gilda de boquerón en vinagre

Tosta de matrimonio con tomate semiseco confitado

Taquito de salmón noruego ahumado con mostaza de eneldo

Bloody mary con berberechos

Salpicón de pulpo y cilantro

Papa canaria con mojo rojo

Tosta de Steak tartar tradicional

Tartar de atún rojo salvaje en cucharita de loza

Tataki de ventresca de atún rojo sobre seta shiitake y mostaza negra

Ceviche de corvina con fruta de la pasión





Pinchos calientes

Cuenquito de consomé La Bonnotte

Cuenquito de crema de lentejas con foie caramelizado

Nuestras croquetas: Jamón ibérico de bellota, queso Idiazabal o carabineros

Bocadito de queso de cabra gratinado al Pedro Ximénez

Talo de chistorra con parmentier de patata

Gyozas de pato y verduras con salsa hoisin

Chupa chups de langostino crujiente y salsa agridulce

Cigarritos de morcilla y manzana con salsa de pimientos de piquillo

Zamburiñas gratinadas con emulsión de ajo y perejil

Torreznos de Soria con patatas revolconas

Cucharita de pulpo a feira

Risotto de boletus, parmesano y trufa blanca

Migas camperas con huevito de codorniz

Delicias de merluza a la romana con ali oli de lima-limón

Brocheta de rape a la plancha con tomate semiseco y salsa romescu

Brocheta de pollo amarillo con curry de coco y manzana verde

Brocheta de cordero lechal marinado con tzatziki y pistachos

Brocheta de presa ibérica con frutos rojos

Brocheta de solomillo de vaca madurada con mostaza antigua

Huevitos trufados o huevos rotos con Jamón

Puede consultar nuestro dossier de bodegones.

O proponer el que más les guste.

(aunque no aparezca en el archivo**)**

PINCHE AQUI





LOS PLATOS DE LOS DIFERENTES MENÚS PUDEN COMBINARSE ENTRE SI PARA DISEÑAR UNA PROPUESTA TOTALMENTE PERSONALIZADA.

ESTAREMOS ENCANTADOS DE ADAPTAR LA COMPOSICIÓN DEL MENÚ A VUESTRO ESTILO Y PREFERENCIAS.

La modificación o combinación de platos podrá implicar ajustes en el precio final del menú.

Menú 1- Tradición Renovada

Entrantes

Salmorejo de mango con taquitos de ibérico y peras AOVE

Salmorejo tradicional con helado de burrata y pesto genovés

Crema tibia de espárragos con lascas de bacalao a baja temperatura

Cuenco de Consomé La Bonnotte

Cuenco de gazpacho andaluz con su guarnición

Vichyssoise de puerros con caviar de brócoli

Tomate feo con perlas de AOVE

Sorbete de Yuzu, lima-limón o mojito

Plato principal

Taco de merluza en salsa verde de cebollino

Daditos de merluza sobre crema de boletus y patatas paja

Solomillo ibérico a la plancha con reducción de oporto y patata gratén

Presa ibérica a la plancha con parmentier de apio-nabo

Magret de pato con chutney de mango, parmentier de patata y trigueros

Precio del menú: 140,00€ + IVA





Menú 2- Gran Reserva

Entrantes

Ensalada de thai de pularda agridulce con brotes de espinacas

Ensalada de queso de cabra gratinado con vinagreta de mango y piñones

Timbal de langostinos y tomate con salsa cóctel y piña en brunoise

Habitas baby salteadas con jamón y yema curada

Risotto de boletus, parmesano y trufa blanca

Burrata sobre tartar de tomate y pesto Genovés

Plato principal

Carrillera ibérica en su jugo sobre parmentier de patata trufada

Taco de cochinillo confitado con patatas panadera

Canelón de rabo de toro con bechamel trufada

Lomo de corzo a la plancha con migas camperas

Corvina a baja temperatura con salsa romescu y puerro crujiente

Magret de pato con chutney de mango parmentier de patata y trigueros

Precio de menú: 150,00€ + IVA

Menú 3- Signature

Entrantes

Tiradito de corvina salvaje acevichado con emulsión de leche de tigre

Tartar de atún rojo salvaje con ajoblanco de piñones

Salpicón de bogavante y langostino con tartar de tomate

Ensalada de milhojas de foie y manzana

con vinagreta de manzana verde y piñones

Crema de carabineros y langostino tigre con AOVE de cebollino

Crema de nécoras con costrones y crema de nata

Plato principal

Solomillo de vaca madurada con graten de patata y trigueros

Solomillo de vaca madurada con papa canaria y mojo rojo picón

Paletilla de lechazo deshuesada a baja temperatura sobre crema de patata

Rape sobre mojo de hierbas y patatas torneadas

Rodaballo a la bilbaína con patata panadera

Precio del menú: 160,00€ + IVA





Postres

(Elegir uno o consultar opción de alternar dos)

Mini tarta de obleas crujientes con chantilly de vainilla

Tarta cremosa de queso al horno con galleta Lotus

Milhojas de mousse de chocolate al toque de sal y pimienta

Torrija brioche caramelizada son sopa fría de leche merengada

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Tarrito de tarta de queso & Brownie de chocolate

Todos los menús incluyen servicio de café

Recenas (a elegir una)

Hamburguesitas de solomillo de vaca madurada con queso

Hamburguesas del McDonald

Migas camperas

Mini pizzas

Mini perritos calientes

Bodega

Vinos blancos

Bodegas Martúe. Blanco Nieva 2024. Verdejo

Bodegas Martúe. Blanco Nieva. Pie Franco +3,50€/pax

Bodegas Martúe. Gran vino Rueda. +6,00€/pax

Vinos tintos

Bodegas Martúe. Martúe 2021

Bodegas Martúe. Martúe Especial 2021 +2,50€/pax

Bodegas Martúe. Gran vino 2021 +3,50€/pax

Cava

Cava. Charles Bailly

Cava. Juve Camps. Brut

Cava. Vía de la plata. Semi seco





Todos los menús incluyen 4 horas de barra libre

Bebidas incluidas

Ginebra

Bombay, Bombay Sapphire, Larios 12 y Larios Rose

Ron

Brugal, Santa Teresa y Barceló

Whisky

White Label, Red Label y DYC 8

Vodka

Eristoff y Absolut

Refrescos: Coca cola, Coca cola Zero, Tónica Schweppes, Fanta de limón, de naranja y Sprite

Todas las copas de servirán en vaso de sidra con hielo macizo premium.

Precio hora extra barra libre: 8€ por persona adulta contratada

Menús infantiles

Menú 1

Pollo asado con puré de patata

Brownie de chocolate y helado

Menú 2

Cachopo relleno de queso con patatas paja

Brownie de chocolate y helado

Menú 3

Fingers de pollo con patatas paja

Brownie de chocolate y helado

Precio del menú infantil: 60,00€

Para niños de 2 a 10 años

Precio menú de staff: 60,00€



Todos los menús incluyen

Servicio de Maitre y camareros (1 por cada 10 invitados)

Servicio de personal de cocina, office, montaje y desmontaje.

Prueba de menú para 6 personas en Madrid, Avenida Badajoz 11, 14 D.

Material y mobiliario necesario para realizar la boda.

Mantelería que elegirá el cliente entre más de 100 opciones diferentes.

Centro de flores para coctel y mesas de banquete a elegir por el cliente con Elena Suárez & CO.

La duración del servicio será de 8 horas desde la hora que indique el cliente de comienzo del cóctel.

Se podrá prorrogar la barra libre siempre que la finca lo permita.

*Todos los precios son sin el IVA legalmente establecido. Actualmente el IVA es un 10%.

La Bonnotte Catering

Nº registro sanitario: 07-0927-00981.2-2020