

A woman with blonde hair, wearing a dark blue blazer, is holding a black tray filled with appetizers. The appetizers are small, round, yellowish-brown items on wooden skewers, possibly olives or cheese balls. The background is a bright green field. A white circular logo is overlaid on the image, containing the text 'óna catering'.

óna
catering



Catálogo
Bodas 2022



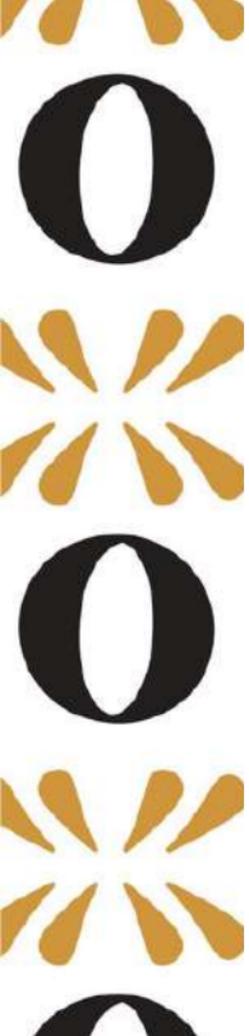
MAITE PARTIDO

Chef autodidacta, de gran sensibilidad y gusto por la excelencia, se ha forjado una carrera profesional participando en múltiples concursos gastronómicos, hasta ser seleccionada entre los 5 mejores chefs del año 2006, junto al Chef Asier Abal.

Los 6 años de dedicación al Restaurante Kokotxa galardonado con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, le llevaron a afrontar el reto de dirigir la cocina del Restaurante La Muralla y liderar la reapertura del emblemático Urepel.

Actualmente compagina su dedicación profesional entre ONA Catering y diversos asesoramientos gastronómicos.

óna



MENÚ DE BODA

Cóctel de bienvenida

8 piezas de cóctel a elegir entre los bocaditos fríos y calientes

+

2 mesas temáticas

+

Menú en mesa

Entrante

Pescado

Carne

+

Degustación de postres

El postre se presenta como una degustación variada de 3 unidades en el mismo plato

+

Cafés e infusiones

Bebidas

Ó

PINTXOS A ELEGIR

Langostino crujiente

Croquetas de jamón, bacalao, boletus, chipis o chuleta

Foie a la plancha con higos confitados

Tartar de salmón con mahonesa al wassabi

Gilda

Hojaldre casero de txistorra

Dados de tomate con queso crema y galleta salada

Tartár de dorada con emulsión de limón

Salmorejo de sandía

Ceviche de langostino y aguacate

Mesas temáticas:

Degustación de quesos

Salmón ahumado en directo

Corte de foie micuit artesanal

Mesa de embutidos ibéricos

Corte de Jamón ibérico en directo



Ó

MENÚ EN MESA

ENTRANTES

Ensalada de pulpo con piquillos y vinagreta de frutos rojos

Vieiras con langostinos al vino blanco

*Ensalada de bogavante con mahonesa de su coral.

PESCADOS

Bacalao confitado con base de piperrada.

Merluza con crema de langostinos al vino blanco

**Rape en salsa verde con almejas

CARNES

Magret de pato a la plancha con salsa de pimienta de Sichuan

**Solomillo de buey en su jugo y crema de patata con setas



POSTRE

- **3 piezas por persona elaborados por nuestros pasteleros.**

Tarta de mousse de chocolate con leche aromatizado al té verde y crujiente de praliné

Tarta de mousse de chocolate blanco aromatizado al jazmín y corazón de mandarina

Tarta de chocolate negro con corazón de caramelo a la vainilla

Vasito de frutos rojos con chantillí

Tarta de mousse de fruta de la pasión con praliné de nueces de macadamia

Tarta de frambuesas con chocolate

Vasito de caramelo salado con mousse de manzana



PINTXOS VEGANOS

Crema de guisantes

Bol de humus con triangulos de brick

Tempura de verduritas

Guacamole con tomate seco

Crumble de tomate con albahaca

Gyozas

MENÚ VEGANO

Brick de verduras Garham Masala

Lasaña de verduras y trufa

Falso pollo de tofu al curry y arroz azafranado



Ó

MENÚ NIÑOS

MENÚ MENORES DE 10 AÑOS

Cóctel de bienvenida

Croquetas en una mesa para los niños durante el cóctel.

En mesa

Plato de jamón ibérico

+

Solomillo con crema de patatas

+

Postre de chocolate



SERVICIOS EXTRA

BARRA LIBRE

RE-CENA

Tramezzino caliente de jamón y queso

Focaccia

Embutido

Mini hamburguesa

Personal para servirlo



**SERVICIO
INTEGRAL
DE
ORGANIZACIÓN
DE
EVENTOS**





DATOS DEL SERVICIO

10% de IVA no incluido
Personal profesional con uniforme de la casa.
Personal de habla española, francesa e
inglesa si fuere necesario.

Material incluido:

Mantelería en color blanco.
Vajilla, cubertería y cristalería.
Servicio de café.
Decoración en el centro de la mesa
Todo lo necesario para enfriar las
bebidas
Cocinas, y desplazamiento
Minutas personalizadas
Manteles personalizados disponibles



PRUEBA DE MENÚ

Las pruebas se realizan en nuestro txoko gastronómico de Astigarraga o a domicilio sin coste extra.

Prueba de menú gratuita:

A partir de 40 comensales---2 personas

De 60 comensales a 100 comensales---4 personas

A partir de 100 invitados--- 6 personas

El menú será comunicado con antelación para que los comensales puedan elegir o sugerir platos que se adapten a sus gustos y necesidades.

El formato de la prueba se adaptará al tipo de evento que se quiera realizar.

Incluye; Chef, camarero y todo lo necesario para asemejar la prueba al servicio contratado para el evento.

Una vez realizada la prueba, los comensales dispondrán de 10 días para confirmar la reserva de su fecha de evento.

Tras prueba de menú se abonará el 30% del servicio contratado con IVA para proceder a la reserva de la fecha.

Adelanto del 60% un mes antes de la celebración del evento.

Adelanto 10% dentro de los 7 días anteriores a la celebración del evento ajuntándonos al número definitivo de invitados al evento.

Los extras contratados en el último momento o posibles cambios de última hora se cobrarán por giro bancario los 5 días siguientes a la boda.

La entrega del anticipo conlleva la firma del contrato entre las partes, que incluirá todos las condiciones generales del servicio.