



Menús 2022

Catering y Eventos Noray



Índice

GASTRONOMÍA ARTESANAL

1. COFFEE BREAK

2. COPA DE CAVA

3. VINO DE HONOR

4. BRUNCH & APERITIVOS

5. COCKTAIL

6. COCKTAIL & CORNERS

7. ALMUERZOS EJECUTIVOS

8. ALMUERZOS BUFFET EJECUTIVOS

9. MENUS DE GALA

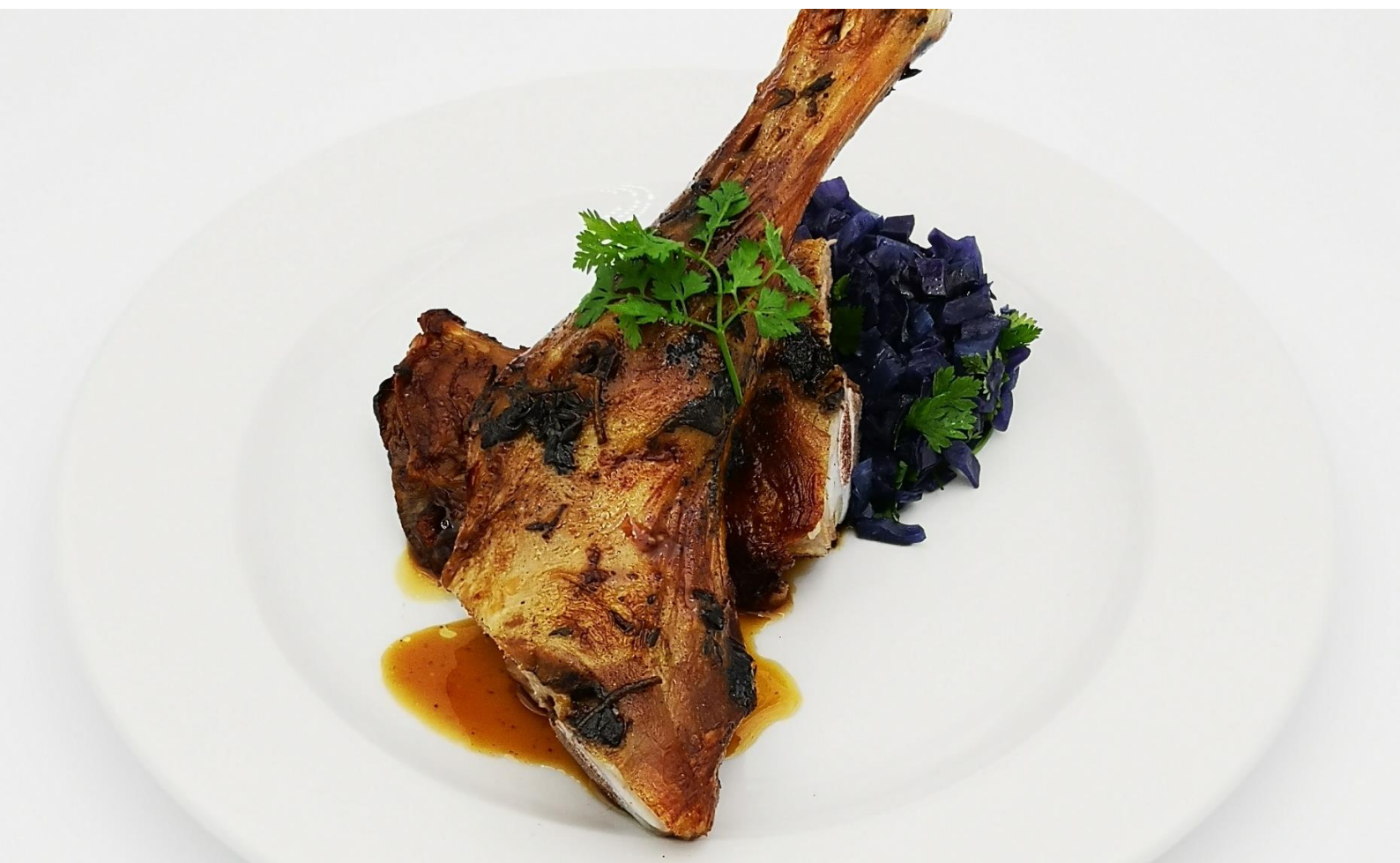
10. MENÚS ESPECIALES

11. BODEGAS EXTRAS

12. BARRA LIBRE

13. CONFERENCIAS Y EXPOSICIONES

14. CONDICIONES Y FORMAS DE PAGO



Gastronomía Artesanal

Desde nuestros orígenes (1995) hemos destacado por nuestra gastronomía artesanal y cocina propia, siempre trabajando con productos de primera calidad. Toda la gastronomía la elaboramos nosotros y ofrecemos todo tipo de cocinas, sobre todo cocina mediterránea. Para nosotros lo más importante es que los invitados coman bien.

Por eso, todos nuestros esfuerzos están volcados hacia la satisfacción del cliente, la innovación y el respeto a la gastronomía de calidad.





1. Coffee Break

Duración aproximada 30min

Coffee 1

BEBIDA

- Cafés e infusiones
- Agua mineral con y sin gas
- Zumos

GASTRONOMÍA DULCE

- Mini croissant
- Mini ensaimada
- Mini donuts americanos
- Coca en llanda

GASTRONOMÍA SALADA

- Mini sándwich de canónigos, champiñones y parmesano
- Mini sándwich de lacón y gouda

Precio: 8,5 € / Comensal

A elegir 4 referencias

Coffee 2

BEBIDA

- Cafés e infusiones
- Agua mineral con y sin gas
- Zumos

GASTRONOMÍA DULCE

- Mini croissant
- Mini ensaimada
- Mini cookies
- Coca de calabaza con chocolate
- Mini muffins

GASTRONOMÍA SALADA

- Rústico de jamón ibérico con tomate natural
- Brioche de salmón con crema agria al eneldo
- Berenjena a la llama con miel y café

Precio: 9,5 € / Comensal

A elegir 5 referencias

Coffee Break

Duración aproximada 30min

Health Coffee

BEBIDA

- Cafés e infusiones
- Agua mineral con y sin gas
- Zumos y zumo de naranja natural

GASTRONOMÍA

- Tostadas de diferentes tipos de panes
- Mermeladas y quesos de untar
- Mini sándwich de aguacate, cebolla encurtida y semillas
- Mini sándwich de canónigos, champiñones y parmesano

Precio: 14 € / Comensal



2. Copa de Cava

Diseñados para eventos de presentación de producto o inauguraciones. Donde quieres dar un toque de distinción. La duración aproximada del servicio es de 1h. No son menús destinados a comida o cena.

Copa de Cava

DULCE

- Rocas de chocolate, té verde y naranja
- Mini Macaron
- Fresas con chocolate
- Mini Financier a la naranja

BODEGA

- Cava Hoya de Cadenas Brut Nature
- Aguas minerales (con y sin gas)

Precio: 14,5 € / Comensal

Copa de Cava

SALADA

- Chips de plátano con sal Maldon
- Crujientes violetas con sal rosa del Himalaya
- Mini oreo de foie y café
- Tosta de escalivada y bacalao ahumado
- Roll de salmón con aguacate y huevas de trucha
- Wrap de bacalao, espinacas y salsa de ostras

BODEGA

- Cava Hoya de Cadenas Brut Nature
- Aguas minerales (con y sin gas)

Precio: 16,5 € / Comensal

Copa de Cava Chic

SALADO

- Crujientes remolacha y ras hanout
- Tostas de arroz y sésamo
- Pintalabios de foie y mermelada de pétalos de rosas
- Rosbeef de ternera con salsa yakiniku de manzana Smith
- Atún picante sobre sobre cucurucho de sésamo negro
- Brioche cristal con consomé gelificado de jamón ibérico y trufa

DULCE

- Rocas de chocolate, té verde y naranja
- Fresas con chocolate

BODEGA

- Cava Hoya de Cadenas Brut Nature
- Aguas minerales (con y sin gas)

Precio: 19,5 € / Comensal

3. Vino de Honor

Los menús de Vino de Honor están especialmente diseñados para eventos de presentaciones o reuniones a media mañana o media tarde. Es un pequeño aperitivo. La duración aproximada del servicio es de 1h. No son menús destinados a comida o cena.

Vino de Honor 1

- Chips de yuca con sal Maldon
- Crujientes violetas con sal rosa del Himalaya
- Tabla de quesos artesanos con uvas y frutos secos
- Wrap de bacon y mostaza de Dijon
- Virutas de jamón ibérico con pan cristal
- Mini de tortilla de patata y cebolla con emulsión de allioli

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...

Precio: 17,5 € / Comensal

Vino de Honor 2

- Chips de plátano con sal Maldon
- Crujientes violetas con sal rosa del Himalaya
- Tabla de quesos artesanos con uvas y frutos secos
- Tosta de escalivada y bacalao ahumado
- Mini baguel de jamón ibérico y tomatito
- Wrap de espinacas al ajillo y langostino con mahonesa de hierbas
- Rosbeef de ternera con salsa yakiniku de manzana Smith

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...

Precio: 19,5 € / Comensal

Vino de Honor 3

- Crujientes violetas con sal rosa del Himalaya
- Tostas de arroz y sésamo
- Bombón de foie y turrón con cobertura de almendra caramelizada
- Mini Baguel de pollo, manzana asada y salsa Roquefort
- Wrap de bacalao, espinacas y salsa de ostras
- Atún picante sobre sobre cucurucho de sésamo negro
- Mini coca dacsá con anchoa, piparra y huevo
- Mini pepito casero de pisto y tonyina de sorra

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...

Precio: 22 € / Comensal



4. Bruch & Aperitivos

Los menús de Brunch & Aperitivos están especialmente diseñados para media mañana o media tarde. Es un pequeño aperitivo. La duración aproximada del servicio es de 45 min. No son menús destinados a comida o cena.

B&A 1

13 referencias

PARA EMPEZAR

- Chips de plátano con sal Maldon
- Bombón de foie y turrón con cobertura de almendra caramelizada
- Ensalada de brotes tiernos con langostinos mango y frambuesa
- Tabla de embutidos con pan de cristal y emulsión de tomate
- Tabla de quesos artesanos con uvas y frutos secos
- Wrap de bacon y mostaza de dijon
- Brochetita de cherry, mozzarella y salsa pesto
- Blini de hummus y sus crudites
- Nuestro pastel de verduras
- Mini pepito casero de pisto y tonyina de sorra
- Minihamburguesa

DE POSTRE

- Mini Brownie con su pipeta de vainilla bourbon
- Fruta impregnada de hierbas frescas

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...

Precio: 29 € / Comensal

Suplemento Café e infusiones: 1,5 €



B&A 2

20 referencias

SNACKS

- Chips de Plátano con sal Maldon
- Crujientes de batata con sal negra

EN FRIO

- Piruletas de parmesano y sésamo
- Bombón de foie y turrón con cobertura de almendra caramelizada
- Focaccia de tomates secos y aceituna negra
- Ensalada de espinaca roja con Bacalao ahumado y vinagreta de mandarina
- Tabla de embutidos con pan de cristal y emulsión de tomate
- Tabla de quesos artesanos con uvas y frutos secos
- Mini oreo de foie y café
- Wrap de bacon y mostaza de dijon
- Brochetita de cherry, mozzarella y salsa pesto
- Blini de hummus y sus crudites
- Nuestro pastel de verduras
- Mini rollito de salmón ahumado, queso philadelphia y mermelada de pétalos de violetas

EN CALIENTE

- Chapatita de lomo, pimienta verde y brie
- Saquito de setas de temporada
- Mini pepito casero de pisto y tonyina de sorra
- Minihamburguesa

DE POSTRE

- Mini Brownie con su pipeta de vainilla bourbon
- Fruta impregnada de hierbas frescas

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...

Precio: 33 € / Comensal

Suplemento Café e infusiones: 1,5 €





5. Cocktail

Los menús de cocktail están diseñados para ser un servicio pasado completamente por los camareros. Además, cualquiera de los menús puede ser reforzado con algún corner o showcooking, que podrán ser elegidos en el dossier de extras de gastronomía. Duración aproximada del servicio 1h.

Cocktail 1 22 referencias

SNACKS

- Chips de Yuca con sal Maldon
- Crujientes violetas con sal rosa del Himalaya

EN FRIO

- Caja de bombones de foie y turrón con cobertura de almendra caramelizada
- Brochetita de cherry, mozzarella y salsa pesto
- Rollito vietnamita de conejo confitado, col lombarda y holandesa de curry
- Roll de salmón con aguacate y huevas de trucha
- Tosta de escalivada y bacalao ahumado
- Tabla de quesos artesanos con uvas y frutos secos
- Wrap de espinacas al ajillo y langostino con mahonesa de hierbas
- Blini de hummus y sus crudités
- Rollito de papel de arroz de langostino, aguacate y pepino

DE POSTRE

- Fruta impregnada de hierbas frescas
- Mini gofre, plátano y chocolate

EN CALIENTE

- Fajita de panceta y pico de gallo
- Crujiente de confit de pato con ciruelas maceradas al oporto
- Chapatita de longaniza con habitas baby
- Kebab de pollo campero con lollo rosso y salsa de yogur
- Mini croqueta de boletus
- Mini Tourné de solomillo con salsa a la pimienta
- Bao de Berenjena a la llama, hoja de siso y salsa de jengibre y cebolla
- Minihamburguesa

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...

Precio: 36 € / Comensal

Suplemento Café e infusiones: 1,5 €



Cocktail 2 23 referencias

SNACKS

- Chips de Plátano con sal Maldon
- Crujientes de batata con sal negra

EN FRIO

- Caja de bombones de foie y turrón con cobertura de almendra caramelizada
- Rosbeef de ternera con fresas y yakiniku
- Mini rollito de salmón ahumado, queso philadelphia y mermelada de pétalos de violetas
- Tabla de quesos artesanos con uvas y frutos secos
- Chupito de gazpacho con polvo de jamón ibérico
- Wrap de espinacas al ajillo y langostino con mahonesa de hierbas
- Nuestro pastel de marisco con alcaparrones y emulsión suave
- Tabla de embutidos con pan de cristal y emulsión de tomate
- Rollito vietnamita de conejo confitado, col lombarda y holandesa de curry
- Mini coca dacsá con anchoa, piparra y huevo

EN CALIENTE

- Taco dorado de ternera y queso feta
- Madejita de foie con suspiro de frutas del bosque
- Bao negro de panceta a baja temperatura con salsa Hoisin especiada
- Chapatita de lomo, pimienta verde y brie
- Kebab de cordero confitado con pepino y salsa agria
- Mini croqueta de rabo de toro
- Mini Tourneó de solomillo al cabrales
- Minihamburguesa Gourmet de vaca vieja

DE POSTRE

- Fruta impregnada de hierbas frescas
- Rocas de chocolate, té verde y naranja
- Chocolate en 3 texturas

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...

Precio: 40 € / Comensal

Suplemento Café e infusiones: 1,5 €



Cocktail 3 23 referencias

SNACKS

- Tostas de arroz y sésamo
- Crujientes violetas con sal rosa del Himalaya

EN FRIO

- Pintalabios de foie y mermelada de pétalos de rosas
- Rosbeef de ternera con salsa yakiniku de manzana Smith
- Tataki de atún con mahonesa de wasabi y tartufo
- Chupito de ajoblanco de coco y pulpo a la llama
- Atún picante sobre sobre cucurucho de sésamo negro
- Mini coca dacsá con anchoa, piparra y huevo
- Wrap de bacalao, espinacas y salsa de ostras
- Jamón ibérico con pan de cristal
- Ceviche en conserva de langostino, maíz choclo y coriandro

DE POSTRE

- Fruta impregnada con hierbas frescas
- Chocolate untuoso, espuma de avellana y crumble de cacao
- Tarrito de kéfir y fresas estofadas

EN CALIENTE

- Baguel de pollo, manzana asada y salsa Roquefort
- Yakisoba de marisco y trigueros
- Taco de pollo de corral con cebollita roja y piña estofada
- Gyoza de cerdo y nira
- Croqueta casera de jamón ibérico
- Bao de panceta con salsa hoisin especiada
- Minihamburguesa Gourmet de carrillera, cebolla caramelizada y manzana
- Cuchara de pulpo con rocas de pimentón de la vera y setas en escabeche
- Langostino envuelto en pasta kataifi y salsa romescu

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...

Precio: 45 € / Comensal

Suplemento Café e infusiones: 1,5 €



Cocktail 4 25 referencias

SNACKS

- Tostas de arroz y sésamo
- Crujientes violetas con sal rosa del Himalaya
- Aceitunas en adobo casero

EN FRIO

- Pintalabios de foie y mermelada de pétalos de rosas
- Rosbeef de ternera con salsa yakiniku de manzana Smith
- Tataki de atún con mahonesa de wasabi y tartufo
- Chupito de mousse de foie con compota de manzana y pistachos
- Atún picante sobre sobre cucurucho de sésamo negro
- Mini coca dacsá con anchoa, piparra y huevo
- Salmon a la llama con salsa kimizu y huevas de pez volador
- Brioche cristal con consomé gelificado de jamón ibérico y trufa
- Ceviche en conserva de langostino, maíz choclo y coriandro

EN CALIENTE

- Yakisoba de pollo y verduras con kimchi
- Mini sándwich cubano
- Falso yogur de espuma de batata con huevo pochê y migas de pastor
- "El Huevo"
- Buñuelo negro de bacalao en tempura con mahonesa de Sriracha
- Yakitori de pollo de corral
- Bao de costilla a baja temperatura y teriyaki
- Minihamburguesa Gourmet de cordero lechal con emulsión al curry
- Cuchara de pulpo con rocas de pimentón de la vera y setas en escabeche
- Langostino panko bañado en bulldog y tártara

DE POSTRE

- Torrija de naranja con espuma de turrón
- Mousse de praliné de almendra marcona
- Falso bizcocho de chocolate al Baily's
- Fruta impregnada con hierbas frescas

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...

Precio: 50 € / Comensal

Suplemento Café e infusiones: 1,5 €





6. Cocktail & Corner

Los menús de Cocktail&Corner están diseñados para ser un servicio pasado por los camareros y completado con puntos de corner o showcooking. Es un servicio muy visual y completo. Los corners o showcooking, deben ser elegidos en el dossier de extras de gastronomía. Duración aproximada del servicio 1h.

Aperitivos

A elegir 7 entre fríos y calientes

FRÍOS

- Caja de bombones de foie y turrón con cobertura de almendra caramelizada
- Brochetita de cherry, mozzarella y salsa pesto
- Wrap de bacalao, espinacas y salsa de ostras
- Focaccia de tomates secos y aceituna negra
- Roll de salmón con aguacate y huevas de trucha
- Tosta de escalivada y bacalao ahumado
- Wrap de bacon y mostaza de dijon
- Blini de hummus y sus crudites
- Rollito de papel de arroz de langostino, aguacate y pepino
- Rosbeef de ternera con fresas y yakiniku
- Mini rollito de salmón ahumado, queso philadelphia y mermelada de pétalos de violetas
- Chupito de gazpacho con polvo de jamón ibérico
- Wrap de espinacas al ajillo y langostino con mahonesa de hierbas
- Nuestro pastel de marisco con alcaparrones y emulsión suave
- Rollito vietnamita de conejo confitado, col lombarda y emulsión de curry
- Rosbeef de ternera con salsa yakiniku de manzana Smith
- Tataki de atún con mahonesa de wasabi y tartufo
- Chupito de ajo blanco de coco y pulpo a la llama
- Atún picante sobre sobre cucurucho de sésamo negro
- Mini coca dacsá con anchoa, piparra y huevo
- Salmon a la llama con salsa kimizu y huevas de pez volador
- Chupito de mousse de foie con compota de manzana y pistachos

CALIENTES

- Fajita mexicana de pollo, pimienta y cebolla
- Crujiente de confit de pato con ciruelas maceradas al oporto
- Huevo de codorniz sobre nido de gulas al ajillo
- Mini croqueta de boletus
- Mini Tournedó de solomillo con salsa a la pimienta
- Saquito de setas de temporada
- Taco dorado de ternera y queso feta
- Madejita de foie con suspiro de frutas del bosque
- Bao de Berenjena a la llama, hoja de siso y salsa de jengibre y cebolla
- Mini croqueta de rabo de toro
- Mini Tournedó de solomillo al cabrales
- Langostino envuelto en pasta kataifi y salsa romescu
- Mini Baguel de pollo, manzana asada y salsa Roquefort
- Taco de pollo de corral con cebollita roja y piña estofada
- Gyoza de cerdo y nira
- Croqueta casera de jamón ibérico
- Bao de costilla a baja temperatura y teriyaki
- Cuchara de pulpo con rocas de pimentón de la vera y setas en escabeche
- Langostino panko bañado en bulldog y tártara
- Mini sandwich cubano
- Buñuelo negro de bacalao en tempura con mahonesa de Sriracha
- Yakitori de pollo de corral
- Bao de panceta con salsa hoisin especiada

Aperitivos Premium

- Pintalabios de foie y mermelada de violetas
- Minihamburguesa gourmet de cordero lechal con mahonesa al curry
- Yakisoba de pollo, verduras y kimchi
- “El Huevo”
- Ceviche en conserva de langostino, maíz choclo y coriandro
- Brioché cristal con consomé gelificado de jamón ibérico y trufa
- Falso yogur de espuma de batata con huevo pochê y migas de pastor

Notas

Los aperitivos Premium sustituyen aperitivos normales y tienen un incremento de +1,5 €



Corners

El aperitivo se completa con un mínimo 5 CORNERS a elegir entre los extras gastronómicos.

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...

Precio: 40 € / Comensal + € / Corners

Suplemento Café e infusiones: 1,5 €









7. Almuerzos Ejecutivos

Los menús ejecutivos están diseñados especialmente para jornadas de trabajo o comidas ejecutivas, donde ofrecer a los invitados una comida agradable durante la pausa o fin de una jornada de trabajo productiva. Además, se puede completar con una aperitivo previo al menú, aportando así un valor añadido. Duración aproximada del servicio 2h.

COPA DE BIENVENIDA

- Chips de plátano con sal del Himalaya
- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...

Precio: 2,5 € / Comensal

APERITIVO

- Chips de plátano con sal del Himalaya
- Bombón de foie y turrón con cobertura de almendra caramelizada
- Tosta de escalivada y bacalao ahumado
- Rosbeef de ternera con fresas y yakiniku
- Mini coca dacsá con anchoa, tomate, piparra y huevo
- Wrap de espinacas al ajillo y langostino con mahonesa de hierbas
- Nuestro pastel de marisco con alcaparrones y emulsión suave
- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...

Precio: 7 € / Comensal

Ejecutivo 1

PRIMEROS (A ELEGIR ...)

- Ensalada templada de jamón de pato con piñones, trigueros y manzana
- Crema de raíz de hinojo, virutas de foie y aceite cebollino
- Graten de patata y bacalao, coliflor en escabeche y chips de kale

SEGUNDOS (A ELEGIR ...)

- Carrilada ibérica a baja temperatura, salsa al pinot noir y cebollitas al cardamomo
- Salmon macerado en jengibre y soja con arroz salvaje al wok
- Arroz de pollo de corral, calabaza y all i oli de nueces

POSTRES (A ELEGIR ...)

- Tarta de chocolate fundente con helado de vainilla
- Crema suave de yogurt griego con fruta de la pasión
- Nuestra versión del tiramisú casero

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...
- Café e infusiones

Precio: 49 € / Comensal

Ejecutivo 2

PRIMEROS (A ELEGIR ...)

- Canelón de meloso de ternera, topinambur y crujiente de pan ácimo
- Gnoquis de batata con salvia y mantequilla de anchoas
- Pastel de corvina, pepinillo en escabeche dulce y holandesa al estragón

SEGUNDOS (A ELEGIR ...)

- Bacalao confitado al romero con parmentier emulsionada al AOVE
- Lingote de cordero en su jugo tostado, yogur y hierbabuena
- Arroz meloso de sepia, manitas y espinacas

POSTRES (A ELEGIR ...)

- Galleta de canela y nata aromatizada al ron y café
- Coulant de chocolate y chantilly avainillada
- Pavlova de mango y lima

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...
- Café e infusiones

Precio: 53 € / Comensal

8. Almuerzos Buffets Ejecutivos

Los menús ejecutivos están diseñados especialmente para jornadas de trabajo o almuerzos ejecutivos, donde ofrecer a los invitados una almuerzo agradable durante la pausa o fin de una jornada de trabajo productiva. Además, se puede completar con una aperitivo previo al menú, aportando así un valor añadido. Duración aproximada del servicio 2h.

Buffet Ejecutivo 1

PRIMEROS (A ELEGIR 4...)

- Ensalada de espinaca roja con Bacalao ahumado y vinagreta de mandarina
- Focaccia de tomates curados al orégano y virutas de cecina
- Ensalada de tomate valenciano, ventresca de atún y olivas marcidas
- Parmigiana de berenjena rayada, tomate San Marsano y parmesano gratinado
- Quiché de calabacín, queso de cabra y pesto de piñones
- Tabule de verduras de temporada, fresas y jengibre
- Tagliatelle al huevo con salmón marinado al enebro
- Coca de verduras asadas y sardina ahumada

SEGUNDOS (A ELEGIR 3...)

- Meloso de almedritas y ajos tiernos
- Rossejat de cocido valenciano
- Carrillada de ternera confitada con crema de chirivia y sus chips

POSTRES (A ELEGIR ...)

- Fruta impregnada con hierbas fresca
- Kefir, fresas estofadas y galleta especiada
- Bizcocho suave de almendra, caramelo y nutella

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...
- Café e infusiones

Precio: 57 € / Comensal



Buffet Ejecutivo 2

PRIMEROS (A ELEGIR 4...)

- Ensalada de espinaca roja con Bacalao ahumado y vinagreta de mandarina
- Focaccia de tomates curados al orégano y virutas de cecina
- Ensalada de tomate valenciano, ventresca de atún y olivas marcidas
- Parmigiana de berenjena rayada, tomate San Marsano y parmesano gratinado
- Quiché de calabacín, queso de cabra y pesto de piñones
- Tabule de verduras de temporada, fresas y jengibre
- Tagliatelle al huevo con salmón marinado al enebro
- Coca de verduras asadas y sardina ahumada

SEGUNDOS (A ELEGIR 3...)

- Salmón con crema de brócoli, aceite de sésamo tostado y crujiente de nori
- Lingote de cordero con salsa de su propio jugo y gruyer de calabaza
- Arroz empedrado de gamba amb bleda

POSTRES (A ELEGIR ...)

- Fruta impregnada con hierbas frescas
- Brownie de avellanas con crema suave a la vainilla
- Nuestro Lemon pie

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...
- Café e infusiones

Precio: 63 € / Comensal



9. Menús de Gala

Los menús de Gala están dirigidos a los eventos más exigentes, donde prima la mejor gastronomía y servicio. Duración aproximada del servicio 2h.

SNACKS

- Chips de Yuca con sal Maldon
- Crujientes violetas con sal rosa del Himalaya

FRÍOS

- Caja de bombones de foie y turrón con cobertura de almendra caramelizada
- Chupito de gazpacho con polvo de jamón ibérico
- Wrap de bacalao, espinacas y salsa de ostras
- Brochetita de tomate cherry, mozzarella y salsa pesto
- Rosbeef de ternera con salsa yakiniku de manzana Smith
- Coca de escalibada y bacalao ahumado
- Salmón a la llama con salsa kimizu y huevas de pez volador
- Atún picante sobre cucurucho de sésamo negro
- Tataki de atún con mahonesa de wasabi y tartufo
- Mini coca dacsá con anchoa, piparra y huevo

EN CALIENTE

- Mini pepito casero de pisto y tonyina de sorra
- Pulpo braseado con setas en escabeche y roca de pimentón de la vera
- Madejita de foie con suspiro de frutas del bosque
- Buñuelo negro de bacalao en tempura con mahonesa de Sriracha
- Mini Tournedó de solomillo al cabrales
- Gyoza de cerdo y nira
- Croqueta casera de jamón ibérico
- Langostino panko bañado en bulldog y tártara
- Taco de pollo de corral con cebollita roja y piña estofada
- Nuestras bravas
- Bao negro de panceta a baja temperatura con salsa Hoisin especiada

APERITIVOS PREMIUM

- Pintalabios de foie y mermelada de violetas
- Minihamburguesa gourmet de cordero lechal con emulsión al curry
- Yakisoba de pollo, verduras y kimchi
- "El Huevo"
- Ceviche en conserva de langostino, maíz choclo y coriandro
- Brioche cristal con consomé gelificado de jamón ibérico y trufa
- Falso yogur de espuma de batata con huevo pochê y migas de pastor

Notas:

- Los 2 tipos de Snacks siempre están incluidos en las mesas altas del cocktail
- Los aperitivos Premium sustituyen aperitivos normales y tienen un incremento de +1,5€



- A elegir 6 aperitivos entre fríos y calientes, para los menús I y II
- A elegir 9 aperitivos entre fríos y calientes, a partir del menú III

Gala 1

PRIMEROS (A ELEGIR...)

- Ensalada brotes tiernos, langostinos, mango y vinagreta de frambuesas
- Canelón de brandada de bacalao con emulsión de tomate y aceite de hierbas

SEGUNDOS (A ELEGIR...)

- Carrillera al chocolate con puré de chirivía y mantequilla
- Costilla ibérica glaseada a baja temperatura sobre lecho de arroz frito

POSTRES (A ELEGIR...)

- Fresas estofadas con yogur griego y algodón de azúcar
- Canela, miel y teja de piñones

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Cava Brut Hoya de Cadenas D.O. Cava
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...
- Café e infusiones

Precio: 63 € / Comensal

Gala 2

PRIMEROS (A ELEGIR...)

- Ceviche de dorada y langostino con aji amarillo y yogur
- Chipiron relleno de mirepoixe de verduras, tinta negra y palo cortado

SEGUNDOS (A ELEGIR...)

- Solomillo ibérico relleno con tartar de patata ahumada
- Presa ibérica a 85º con cremoso de raíz de hinojo a la vainilla

POSTRES (A ELEGIR...)

- Biscuit de praliné, caramelizado de avellanas y tofee
- Tatín de manzana caramelizada con helado de leche merengada
- Chocolate untuoso, espuma chocolate blanco y crumble al cacao

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Cava Brut Hoya de Cadenas D.O. Cava
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...
- Café e infusiones

Precio: 67 € / Comensal

Gala 3

PRIMEROS (A ELEGIR...)

- Tartar de salmón al eneldo, aguacate, cebolla roja encurtida y sus huevas
- Taco de bacalao en ratatouille y emulsión de "all cremat"

SEGUNDOS (A ELEGIR...)

- Terrina de cordero con falso tartar de calabaza y tomillo limonero
- Melosa carrillera de vaca vieja con emulsión de patata a la trufa negra y crujiente de maíz

POSTRES (A ELEGIR...)

- "La Tarta de Queso"
- Cremoso helado de horchata valenciana, pastel de fartón en dos texturas y salteado de chufas

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Cava Brut Hoya de Cadenas D.O. Cava
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...
- Café e infusiones

Precio: 71 € / Comensal

Gala 4

PRIMEROS (A ELEGIR...)

- Tartar de mango y aguacate con foie escarchado y vinagreta de frutos silvestres
- Lomo de merluza con tabulé de verduras y emulsión de piparras

SEGUNDOS (A ELEGIR...)

- Secreto ibérico ahumado a la madera de olivo en cous-cous de arbequina
- Lingote de cochinillo con espuma de manzana ácida y bergamota

POSTRES (A ELEGIR...)

- Torrija de té matcha, crema inglesa de sésamo negro y helado cítrico
- "La Fondeu" Jugoso brownie con helado de vainilla bourbon y nueces caramelizadas

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Cava Brut Hoya de Cadenas D.O. Cava
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...
- Café e infusiones

Precio: 78 € / Comensal

Gala 5

PRIMEROS (A ELEGIR...)

- Tartar de atún con tempura frita y tobiko negro
- Taco de Rape al horno a baja temperatura con setas silvestres

SEGUNDOS (A ELEGIR...)

- Pluma ibérica Joselito con allioli de garbanzos y peras al bobal
- Timbal de paletilla de cordero, compota de manzana y crujiente curri

POSTRES (A ELEGIR...)

- Wok 70%, espumoso de chocolate blanco, frambuesa y crepitante galleta de cacao
- Magnum con Cremoso de mandarina, gelée de flor de azahar y esponja de almendra marcona

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Cava Brut Hoya de Cadenas D.O. Cava
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...
- Café e infusiones

Precio: 86 € / Comensal

Gala 6

PRIMEROS (A ELEGIR...)

- Taco de atún macerado con jengibre, soja y base de titaina
- Ensalada de bogavante con causa limeña al Ricart

SEGUNDOS (A ELEGIR...)

- Solomillo laminado de vaca, con setas y chalotas estofadas
- Tournedó se solomillo a la pimienta verde con terrina de patata a la salvia

POSTRES (A ELEGIR...)

- "Reinventando Banana split" Cremoso de plátano canario con caramelo fundente, crujiente de chocolate negro y peta-zetas
- "Granny Smith" Salteado de manzana, cremoso de su pulpa y tierra de cítricos

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Con Un Par Monastrell Petit Verdot D.O. Valencia
- Cava Brut Hoya de Cadenas D.O. Cava
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...
- Café e infusiones

Precio: 96 € / Comensal

10. Menús especiales

Vegetariano

PRIMEROS (A ELEGIR ...)

- Huevo a baja temperatura sobre lecho de parmentier de patata y tartar de setas
- Bulgur fresco de verduras con queso feta especiado y vinagreta a la hierbabuena
- Canelón de bacalao, con crema de espinacas y parmesano

SEGUNDOS (A ELEGIR ...)

- Lubina en suquet de pimientos asados y emulsión de perejil
- Burrata rellena de mirepoix de verduras y sopa de maíz dulce
- Salmón en costra de sésamo, verduras al wok y salsa de jengibre

POSTRES (A ELEGIR ...)

- Torrija de té matcha, crema inglesa de sésamo negro y helado cítrico
- Peras al bobal con crema de requesón y crujiente especiado

Precio Ejecutivo: 49 € / Comensal

Precio Gala: 60 € / Comensal

Vegano

PRIMEROS (A ELEGIR...)

- Risotto de tomates secos, portobello y aceite de avellanas
- Coliflor asada con pesto de hierbas frescas, piñones y pasas
- Tofu marinado en miso con arroz salteado y salsa soja dulce

SEGUNDOS (A ELEGIR...)

- Risotto de tomates secos, portobello y aceite de avellanas
- Coliflor asada con pesto de hierbas frescas, piñones y pasas
- Tofu marinado en miso con arroz salteado y salsa soja dulce

POSTRES (A ELEGIR ...)

- Pavlova vegana con lima y frutos rojos
- Nuestra versión de la piña colada

Precio Ejecutivo: 49 € / Comensal

Precio Gala: 60 € / Comensal

Celíaco

PRIMEROS (A ELEGIR...)

- Tartar de salmón al eneldo, aguacate, cebolla roja encurtida y sus huevas
- Ensalada de brotes tiernos, queso de cabra, piña caramelizada y nueces
- Tallarines con salmón marinado y crema suave al eneldo

SEGUNDOS (A ELEGIR...)

- Secreto ibérico a baja temperatura con tartar de patata ahumada
- Lubina en suquet de pimientos asados y emulsión de perejil
- Canelón de brandada de bacalao con emulsión de tomate y aceite de hierbas

POSTRES (A ELEGIR...)

- Nuestra versión de la piña colada
- Gazpacho de melón a la hierbabuena

Precio Ejecutivo: 49 € / Comensal

Precio Gala: 60 € / Comensal



11. Bodegas Extras

Bodega 2

- Vino Blanco Miracle D.O. Valencia
- Vino Tinto Miracle Art, D.O. Alicante
- Cava Brut Hoya de Cadenas, D.O. Cava
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...
- Café e infusiones

Bodega 3

- Vino Blanco Albariño con un Par, D.O. Rías Baixas
- Vino Tinto Ceremonia Reserva D.O. Utiel-Requena
- Cava Brut Hoya de Cadenas, D.O. Cava
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...
- Café e infusiones

Precio: +2,5 € / Comensal

Precio: +5 € / Comensal

Se podrá cambiar la bodega por otra de su elección. Para seleccionar otra bodega, consultar.

12. Barra libre

- Precio barra Libre 1 hora : + 6 € / comensal
- Precio barra Libre 2 horas : + 12 € / comensal
- Precio barra Libre 3 horas : + 16€ / comensal

Si quieres completar tu barra libre con botellas Premium, consultar el dossier de extras.



13. Conferencias y exposiciones

- El montaje de sillas en teatro será de 3€/silla (portes no incluidos)
- Servicio de agua: 1,50€/u. Deberá ser comunicado previamente cantidad, hora de entrega y lugar.

Los menús incluyen

- Personalización y coordinación del evento.
- Mobiliario y menaje necesario según el tipo de servicio contratado (mesas, sillas, mantelería...)
- Personal de servicio (sala, cocina y office)
- Transporte y logística para más de 100 comensales en valencia y cercanías.
- Para los servicios sentados se incluye en montaje en mesa redonda con 10pax.
- Para los servicios sentados en montaje mesa imperial tendrá un incremento de 1€/comensal.

Los menús no incluyen

- El IVA correspondiente en vigor (10%) y otros impuestos como SGAE, AGEDI...
- Alquiler del espacio
- Minutas
- Degustación del menú
- Decoración floral u otros elementos decorativos
- Coste extra por transporte para menos de 100 comensales 100€+iva
- Coste extra por personal mínimo para menos de 50 comensales 90€+iva
- Coste extra por personal mínimo para menos de 25 comensales 150€+iva
- Para eventos inferiores a 15 comensales consultar presupuesto.
- Para eventos con mayor duración de la definida para cada tipo de servicio, se cobrará un extra de personal.
- Logística adicional (carpas, grupos electrógenos...)
- Para eventos en espacios de CAC y Palau de les Arts (Ciudad de las Artes y las Ciencias), todos los precios de este dossier tendrán un incremento del 15% en concepto de canon. Para Insomnia y Umbracle tendrá un incremento del 10%. Espacios Grupo Salamandra tendrá un incremento del 25%.

14. Condiciones y formas de Pago

Contratación

Para la confirmación del evento se tendrá que firmar un contrato de prestación de servicio, donde se detallará el lugar de servicio, número de comensales, elección del menú, servicios extras y precios. Al hacer los pagos, se tendrá que enviar por email el justificante de pago.

Empresas Nacionales

- 20% a la confirmación del servicio
- 70% 10 días hábiles previos al evento
- 10% restante a la finalización del servicio

Empresas Internacionales

- 20% a la confirmación del servicio
- 100% 10 días hábiles previos al evento

Confirmación de número de comensales

- 10 días hábiles antes al evento, será la fecha límite para notificar por email a info@cateringyeventosnoray.com el número de comensales a facturar. Las bajas posteriores a dicha fecha de confirmación no se descontarán de la factura final.
- Para ampliaciones posteriores a la fecha de confirmación de comensales, deberán ser aprobadas por Catering Noray.

Notas: Estos precios son válidos para 2021. En años sucesivos podrían sufrir variaciones en precio por el IPC o menús.



Catering y Eventos Noray

Tfno: 960 627 667

www.cateringyeventosnoray.com

info@cateringyeventosnoray.com