



GUINAZZ

**NUESTROS
MENÚS
DE BODA
2026**



Cada enlace es una historia única. Un día lleno de miradas, emociones y momentos que quedarán por siempre jamás a la memoria.

Nuestra ilusión es acompañaros en este camino y transformar vuestro gran día en una experiencia auténtica, cuidada e inolvidable.

Creemos en la cocina hecha con sensibilidad, respeto por el producto y atención a los pequeños detalles. Creamos espacios donde los sabores, las texturas y la presentación dialogan con el ambiente y la emoción del momento.

Nuestro equipo, próximo y comprometido, trabaja con pasión para que cada celebración refleje vuestra esencia. Porque no se trata solo de servir una comida, sino de compartir una experiencia que hable de vosotros.

A continuación encontraréis una selección de aperitivos, menús y postres pensados para que podáis combinar, escoger y personalizar hasta encontrar la propuesta que mejor se adapte a vuestros gustos y en vuestro día especial.

Esperamos formar parte de este momento tan importante y ayudaros a hacerlo único.

Marc Margall

*Un día
especial,
un menú ideal*

A continuación podréis ver los
menús que os proponemos.



APERITIVOS

Fríos

Galleta de queso
Magdalena de aceitunas negras
Chips de tubérculos
Nueces de Macadamia con tempura
Almendras fritas con curry
Brocheta de tomate cherry
con mozzarella y aceite de albahaca
Palito crujiente de piñones
Blini de pollo a la mostaza antigua de Dijon
Blini de atún con aceituna negra
Sándwich de salmón con mayonesa de wasabi
Hummus de berenjena con sardina ahumada
Aceituna esférica
Cuchara con ravioli de gamba
y mousse de su cabeza
Bombón de foie con compota de manzana
Coca de vidrio con foie a la sal y membrillo
Oreo de aceituna negra
Piruleta de foie con chocolate
blanco y frutos secos
Rusa con Marisco y buey de mar
Pan de cristal con jamón
Stick de queso

SUPLEMENTO DE 1€ O PACK ENLACE TOP

Vasito de sopa de melón con menta y limón
Mojito con dos texturas
Piña colada
Pan de pellizco con mango y foie
Brocheta de manzana y morcilla negro
Pan bao con tártaro de salmón ahumado
Cornet crujiente de pan con tomate y fuet
Brocheta de salmón con mango
y aceite de vainilla

Calientes

Patata brava
Champiñones rellenos de carbonara
y aceite de trufa
Mini pizza de ajos escalivats, brie y caviar
Mini canelón de Cepas y parmesano
Fondue de langostinos
Langostino con panko y mayonesa
Langostino con tempura
y mayonesa de oriental
Buñuelos de queso con reducción de naranja

SUPLEMENTO DE 1.70 €/UN O PACK TOP

Patata rellena de sobrasada
y crema de ajos escalivados
Patata rellena de mojo verde
Croqueta de queso con cebolla
Croqueta de pollo al ast
Mini canelón de peladilla de pato con colmenillas
Brocheta de pulpo a la gallega
Sepia con tocino ibérico
Mousse de anchoas con tomate
y tártaro de marisco
Copita con brandada de bacalao
con coulis de pimiento escalivado
Crema de patata ahumada
con gamba y caviar
Buñuelos de bacalao
Mini fajita de pollo con pisto
Verdura con tempura y romesco



MESAS TEMÁTICAS

Mesa de parmesano 1/2 rueda — 670,00€

Jamón cortado a mano — 700,00€

Mesa de quesos con mermeladas, frutos secos y panes

Mesa de ibéricos con pan de chapata

Bufete de arroz

Vermutería

Hamburguesería

SEGUNDOS PLATOS

Merluza con salsa verda y calamares salteados con ajo y perejil

Tambor de peladilla de pato con peras al vino

Meloso de cordero al romero con milhojas de patata y butifarra negra

Meloso de ternera con “ceps” y parmentier de patata

Merluza con un salteado de langostinos y esencia de hierbas

Meloso de cerdo ibérico con parmentier de Jabugo

Pollo de payés asado a la catalana
con patatas asadas con especias

Filete de cerdo ibérico con puré de patata ahumada
y vinagreta de mostaza antigua de Dijon

Rape a la marinera con gambas y mejillones (suplemento de 7,5 €)

Filete de ternera con broqueta de verduras (suplemento de 8 €)

“Suquet” de corbajo (suplemento de 8 €)

Cochinillo confitado y lacado con Xutney
y cebollitas glaseadas con miel y curry (suplemento de 9,50 €)

Rabo de buey con foie y salsa española
y graten de patata (suplemento de 11 €)



PLATOS VEGETARIANS

SUPLEMENTO DE 3 €

Milhojas de setas con crema de queso azul

Berenjena rellena de setas con vinagreta de piñones

Canelón de berenjena con hummus de garbanzos y vinagreta japonesa

Gazpacho con fresones y queso brie

Canelones de espinacas con pasas y piñones

Lasaña vegetal con bechamel Aurora

Parmentier de patata trufada
con setas salteadas y crujiente de puerro

Risotto de espárragos y champiñones

PRE-POSTRES

SUPLEMENTO DE 5 €

Sorbete de mojito Frutas tropicales con helado de crema catalana

Piña colada

Crema de vainilla con sorbete de mango y reducción de fruta de la pasión

Infusión de frutos rojos con helado de Mascarpone

Fresas con sorbete de Maria Lluïsa

Sopa de naranja y mango con helado de yogur

Macedonia de fruta tropical con helado de vainilla

Sorbete de limón con gelatina de menta

Sorbete de manzana verde con granizado de limón



TARTA NUPCIAL

Cheesecake

Tatin de manzana con helado de canela

Chocolate con texturas

Chocolate con leche y mango y crujiente de almendra

Lemon Pie

Ópera

Sacher de frambuesa

Lingote de yogur con fresas

Sándwich de vainilla, fresas y mango

Carrot Cake

— **Café y golosina**





BODEGA

Vino blanco

Vinya Beth
Oro de Castilla
Viña Sophie
Garoina Oliveda
Maragda de Mas Llunes
Oriol Blanc (Suplemento de 1.5 €)
Vinyes dels Aspres (Suplemento de 2 €)

Vino tinto

Domus Dei DOC Rioja
Lar de Paula
Rigau Ros crianza
Vinyes Velles de Martí Fabra (Suplemento de 3.5 €)
Oriol Negre dels Aspres (Suplemento 2,5 €)
Ulls Negres Oliveda
Oratori

Cava

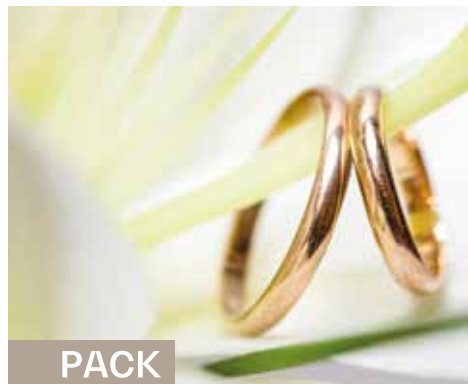
Familia Oliveda Brut Nature Reserva
Start Perelada
Duc de Foix
Elillís
Xenius selecció

*Los detalles
son importantes
y nos gusta
cuidarlos.*



PRECIOS Y CONDICIONES

*El servicio de barra para el aperitivo incluye Cava, vino blanco y vino tinto, aguas minerales, refrescos y vermut Martini Blanco o Negro.



PACK

ESENCIAL ELEGANTE

*Calidad,
buen gusto y
tranquilidad*

Aperitivo con
14 variedades

Servicio de barra
durante el aperitivo

1 segundo plato
a escoger

Tarta nupcial

Servicio de camareros,
material y montaje

Precio: **130 €/persona**



PACK

ELEGANTE PLUS

*La opción más
equilibrada y
más escogida*

Aperitivo amplio
con 16 variedades

Servicio de barra completo
durante el aperitivo

1 mesa temática
(quesos o embutidos ibéricos)

2 opciones de
segundo plato

Tarta nupcial

Servicio de camareros,
material y coordinación

Precio: **140 €/persona**



PACK

ENLACE TOP

*Una experiencia
gastronómica
completa*

Aperitivo premium
con 18 variedades

Servicio de barra completo

2 mesas temáticas

Segundo plato premium

Opciones vegetarianas

Pre-postres
y tarta nupcial

Servicio y coordinación
del timing

Precio: **160 €/persona**

RESERVA DE FECHA

Per tal de bloquejar la data de l'esdeveniment, serà necessari fer un pagament de 1000 € en concepto de reserva.

Este importe se descontará del total final del servicio. En caso de cancelación por parte del cliente, la reserva no se devolverá, ya que implica bloqueo de fecha y planificación de servicio.

PAGO FINAL

El 100% del importe total del evento deberá estar abonado como máximo siete días antes de la fecha de la boda.

En ningún caso se realizará el servicio si el pago no se ha efectuado en el plazo establecido.

CONFIRMACIÓN DE ASISTENTES

El número final de comensales deberá confirmarse como máximo quince días antes del día del enlace.

Tres días antes de la boda no se aceptarán bajas, y se facturará el número de comensales confirmados en la última comunicación.

En caso de aumento de última hora, éstos quedarán sujetos a disponibilidad y confirmación por parte de la organización.

SERVICIOS NO INCLUIDOS

El presupuesto de catering no incluye los siguientes servicios, salvo que se indique expresamente por escrito:

- Decoración de espacios, flores, centros florales o elementos ornamentales.
- Organización, montaje o coordinación de la ceremonia (civil o religiosa).
- Material para la ceremonia, como sillas, arcos, atriles, alfombras, equipos de sonido o cualquier otro elemento de alquiler
- Montaje, desmontaje o traslado de sillas o mobiliario entre espacios (por ejemplo, utilizar las sillas de la ceremonia para el banquete).
- Personal destinado a reorganizar espacios fuera del servicio estrictamente de catering.
- Logística externa no relacionada directamente con el servicio de alimentación y bebidas.
- Servicios de wedding planner o coordinación general del evento.
- Cualquier servicio no especificado explícitamente en el apartado "Servicios incluidos".

Cualquiera de estos servicios se podrá presupuestar de forma independiente, bajo petición previa del cliente y según disponibilidad. El catering no se responsabiliza de la gestión de espacios, tiempo ni material ajeno al servicio gastronómico.

SERVICIOS ADICIONALES

Determinados servicios logísticos y de soporte no están incluidos en el servicio base de catering, pero pueden ofrecerse como servicio adicional bajo petición del cliente. Estos servicios incluyen, entre otros: · Colocación de elementos decorativos en las sillas de la ceremonia (flores, lazos u otros detalles). · Colocación de tarjetas con el nombre de los invitados o elementos similares sobre las mesas. · Traslado de sillas del espacio de la ceremonia al espacio del banquete. Estos servicios se pueden contratar con un suplemento simbólico de 2€ por persona y servicio. Este suplemento cubre el tiempo de personal, la manipulación del material y la logística necesaria para la correcta realización de estos servicios. Barra libre fin de fiesta es aparte. Prueba de menú de boda para los novios, se regalará si son 100 comensales, por menos de 100 se preparará para llevar a casa o pagar un precio simbólico de 40 €/persona y máximo 6 personas.

BARRA LIBRE

Servicio de 3 horas una vez finalizado el café de la mesa y una vez iniciado el baile con los novios se abre la barra libre, a partir de ese momento se cuentan 3 horas de bebidas. Dos camareros, de bebida, licores y combinados estándares y material de alquiler, hielo y todo lo necesario para realizar una barra de fin de fiesta; Cola, tónica Schweppes, Fanta naranja, JB, Ballantines, ron Barceló, vodka Absolut y ginebra Seagrams.

—
Precio: **36 €/persona**. Contando la totalidad de las personas de la boda.





CUINA 22

Carretera de Besalú a Roses núm. 22
Vilafant (Girona) · T. 972 506 202

www.cuina22.com
info@cuina22.com