

Samantha
CATERING

La Gaivota



Parece mentira que todo ocurriera por una apuesta tonta. Yo sabía que aguantaba lo que fuera, y así fue.

Después de dos años en Horcher, aprendiendo todo sobre la cocina y el trabajo duro, llegó mi etapa en Nueva York, donde comencé a preparar paellas a domicilio. A esto se sumaron muchos viajes por el mundo, perfeccionando técnica y gestando mi catering. Y aquí estoy hoy, sin parar de trabajar.

Hoy en día, mi aprendizaje es continuo gracias a mi participación como jurado de MasterChef, MasterChef Junior y MasterChef Celebrity, que son una verdadera experiencia llena de aventuras y en la que conozco gente increíble. Yo siempre digo que, en la cocina, cada día aprendes algo nuevo. Es un mundo en el que nunca acabas de experimentar.

Da igual que seas la mejor cocinera del mundo o que hayas estudiado en las mejores escuelas culinarias, siempre habrá un sabor o una receta que consiga sorprenderte y emocionarte.

Mi andadura televisiva comenzó en el Canal Cocina con el programa “El Toque de Samantha”. La verdad es que al principio estaba un poco perdida e intimidada por las cámaras, pero día a día fui adquiriendo una soltura y naturalidad que me hicieron divertirme y disfrutar muchísimo de esta experiencia.



SAMANTHA DE ESPAÑA CATERING surge de la pasión por la cocina y los viajes, del interés por conocer diferentes culturas y de aprender de todo lo que nos rodea, de la mano de nuestra chef Samantha Vallejo-Nágera.

Contamos con más de 35 años de experiencia celebrando todo tipo de eventos, desde cenas para 2 personas hasta grandes convenciones de 5.000 asistentes.

Ofrecemos cocina internacional, donde prima siempre la calidad del producto y el buen hacer, acompañado de un toque de creatividad.

La puesta en escena cierra el círculo, poniendo en valor toda nuestra propuesta gastronómica.

Disponemos de un equipo comprometido, formado por un departamento propio de RR. HH.: joven, dinámico y altamente implicado.

Somos un referente en el sector: innovadores, creativos, actuales y marcamos la diferencia.

Además, somos camaleónicos y nos adaptamos a cada cliente, a su temática y a sus valores.

A día de hoy, mi mayor pasión es mi catering: Samantha de España Catering.



Puesto de Bienvenida*

Los novios podrán elegir entre:

- Puesto de **LIMONADA**
- Puesto de **MOJITOS**
- Puesto de **CALDO**
- **Puesto de REBUJITO Y FRIZZANTE SIN ALCOHOL**

Este servicio, incluye:

- Puesto de madera
- Decoración básica; salal, menaje, toldo y cartel
- Llegada de los invitados

*INCLUIDO para bodas de más de 200 adultos**

Bienvenida

Coctel

Sentado

Baile

Recena

Fin





Bienvenida

Canapés fríos

(Elegir 6)

- Gazpacho o salmorejo al más puro estilo andaluz
- Gildas de anchoa o de boquerón acompañadas de patatas fritas artesanas
- Steak tartar de vaca cortado a cuchillo sobre lámina crujiente
- Langostinos en aguachile de manzana verde, boniato y huevas de lumpo
- Foie, hojaldre caramelizado y mermelada de naranja amarga
- Jamón BUENÍSIMO con picos de Jerez y cherrys
- Crocante de roast beef con Dijon y encurtidos
- Pan alemán, queso con manzana, chalota y arenque caramelizado con azúcar de caña
- Ceviche fresco de corvina, sabor peruano
- Hojas de cogollo con queso Tête de Moine en clavel y vinagreta francesa
- Hojas de cogollo con camarón frito, tajín y mayonesa picante
- Tabla de quesos españoles variados con uvas y pan (Idiazábal, Tetilla, Manchego, Mahón y Cabrales)
- Anguila ahumada sobre wonton crujiente, con toque de trufa y huevas de trucha
- Tartar de salmón con aguacate
- CAZUELITA de carpaccio de presa ibérica, escabeche de vermut rojo, crema de San Simón y avellanas

Coctel

Canapés calientes

(Elegir 6)

- Sopa de cebolla con queso fundido
- Mollete de papada ibérica, berros y mayonesa de sésamo negro
- Mini montaditos de solomillo a la parrilla y mantequilla Café de París
- Mini pastelas de ave, pasas, almendra y canela
- Morcilla de Burgos a la plancha con huevito de codorniz
- Buñuelo de bacalao con mayonesa de sriracha
- Berlina de rabo de toro al curry rojo con crema agria y lima
- Daditos de merluza frita con mayonesa cítrica
- Pulpo gratinado sobre crema de patata revolcona
- Tartaleta crujiente con cremoso de patata y colmenillas en su jugo
- Langostinos panko con salsa de romescu
- Buñuelos de verdura especiados con salsa de yogurt y cilantro
- Croquetas de centollo o croquetas de jamón
- CAZUELITA de risotto a la trufa o milanesa
- CAZUELITA de chipirones a la plancha con cebolla en dos texturas

SentadoBaileRecenaFin



Bienvenida

Coctel

Puestos de comida durante el coctel*

(Elegir 1)

- Puesto de **Quesos españoles** variados con uvas y pan (Idiazabal, Tetilla con membrillo, Manchego, Mahón, Cabrales y Torta del Casar)
- Puesto de **Cata de Aceites Oliva Virgen Extra** con degustación de panes, aceitunas aliñadas caseras y gajos de manzana verde
- Puesto de **gildas**

Incluye:

- Puesto de madera
- Decoración básica: salal, toldo, cartel y menaje

SentadoBaileRecenaFin

Bebidas

- **Vino blanco Marqués de Riscal Rueda Verdejo**
- **Vino tinto Riscal 1860**
- · Mejora Vino Arienzo de Marqués de Riscal Crianza: 1€/pax
- · Mejora Vino Reserva de Marqués de Riscal: 2€/pax
- Cava Juvé y Camps (cinta púrpura Brut)
- · Mejora Champagne: *consultar precio*
- Cerveza y cerveza sin alcohol
- Refrescos
- Red Bull
- Zumos variados
- Agua y agua con gas

Barra libre primeras marcas durante las 8h de servicio

El cliente podrá aportar, la bebida complementaria a mayores que considere, siempre previo aviso al catering

Bienvenida

Primeros platos

(Elegir 1)

Frios

- Ajoblanco cremoso con cigalitas y tartar de tomate
- Cigala con crema de espárrago blanco, puerro confitado y guisantes
- Bogavante con salmorejo, perlas de mozzarella y albahaca (Extra 7 €/pax)
- Ensalada de bogavante con chutney frío de mango (Extra 7€/pax)
- Burrata aliñada con crema helada de tomate, teja de focaccia y cremoso de albahaca
- Puerros a la brasa con ricotta ahumada, vinagreta cítrica de frutos secos y pétalos frescos (Veggie)

Calientes

- Crema suave de boletus con medallón de foie a la plancha
- Crema de calabaza asada, vieiras y aceite de jengibre
- Sopa de cebolla con tosta de pan artesano y queso gruyère
- Lentejas de Puy con trompetas de la muerte y medallón de foie a la plancha
- Lenteja pardina al curry con cilantro, lima y pipas de calabaza

Coctel

Sentado

BaileRecenaFin

Bebidas

Vino blanco Marqués de Riscal Rueda Verdejo**Vino tinto Reserva Marqués de Riscal**

Cava Juvé y Camps (cinta púrpura Brut)

· Mejora Champagne: *consultar precio*

Cerveza y cerveza sin alcohol

Refrescos

Red Bull

Zumos variados

Agua y agua con gas

Barra libre primeras marcas durante las 8h de servicio

El cliente podrá aportar, la bebida complementaria a mayores que considere, siempre previo aviso al catering



Segundos platos

(Elegir 1)

Pescados

- Lomo de lubina con crema fina de hinojo, puré de celerí y tallarines de judías verdes
- Lomo de bacalao confitado, pilpil de algas y tirabeques
- Merluza en salsa verde de kale, nabo y aceite de frutos secos

Carnes

- Medallón de rabo de toro a baja temperatura, demi-glace y guarnición Toledana
- Solomillo de vaca à la broche con jugo de carne, colmenillas y patatas a la crema (Extra 3€/pax)
- Solomillo de vaca à la broche con jugo de carne, patatas panadera y espárragos trigueros
- Lingote con cordero deshuesado con puré de manzana, romero, lima y polvo de torreznos (Emplatado)

- Pularda asada, salsa de estragón, manzana caramelizada y arroz salvaje

Opciones cambio de guarnición: patatas a la crema, patatas baby salteadas, arroz salteado, judías verdes, cebollitas glaseadas, puré de patata, ragout de setas.

Opciones cambio de salsa: Bordelesa, Perigueux, Oporto

Las alergias e indicaciones sobre menús especiales deberán ser comunicadas al catering con antelación para garantizar su correcta planificación y servicio.

La comida se servirá con pan rústico Samantha de España

Bienvenida

Coctel

Sentado

Baile

Recena

Fin

Sentado - comida o cena





Bienvenida

Postres caseros elaborados en nuestro obrador

(Elegir 1)

- Tarta de crujiente de chocolate Samantha de España con avellanas garrapiñadas
- Cremoso de limón con sopa de coco, lima y merengue de flores
- Pavlova con frutos rojos
- Tarta fina de manzana y canela con helado de vainilla*
- Bocado de chocolate, aceite de oliva, sal en escamas y pan carasatu
- Tarta árabe de obleas con crema diplomática, frutos rojos y almendras caramelizadas
- Jugo de remolacha e hibisco, frambuesas, helado de coco y teja crujiente*
 - ***Solo en caso de que el espacio disponga de congelador**

Existe la posibilidad de elegir 2 postres e intercalarlos sin coste

Buffet de postres

Selección de 6 variedades: 11€ / pax

Selección de 10 variedades: 15.50€/ pax

www.samanthacatering.com

Coctel

Sentado

Baile

Recena

Fin



Bebidas sobremesa

- Café y té servidos con mignardises
- Licores (Licor de manzana, melocotón, pacharán)
- Combinados primeras marcas (Whisky, Ron, Vodka, Ginebra ...)



Barra libre primeras marcas

Se iniciará desde el comienzo del servicio hasta la finalización de las 8h contratadas.

Una vez finalizadas, se cobrará a razón de

	Mínimo 100 adlt	Hasta 150 adlt	Hasta 200 adlt	Hasta 250 adlt	Hasta 300 adlt
1ªh	1.300€	1.650€	2.000€	2.310€	2.650€
2ªh	1.150€	1.450€	1.700€	1.870€	2.350€
3ªh	1000€	1.250€	1.500€	1.650€	1.050€

- Ron Brugal, Habana 5 y Barcelo
- Whisky White Label, Ballantines y Johnnie Walker
- Ginebra Beefeater, Oceanic Dry y Tanqueray
- Vodka Absolut y Stolichnaya

Otras marcas: consultar precio

- Se tendrá en cuenta el número de pax confirmados en la boda
- En bodas de más de 300 pax consultar precio

Bienvenida

Coctel

Sentado

Baile

Recena

Fin

Baile



El cliente podrá aportar la bebida complementaria a mayores que considere, siempre previo aviso al catering

Las horas extras de barra libre deberán ser contratadas con anterioridad y abonadas, al menos, las dos primeras.

En el caso de querer alargar la Barra Libre tras la finalización de las horas contratadas solo se podrá contratar hasta 1h más de servicio siempre que el horario del espacio lo permita.

Candy Bar

Selección de dulces de repostería casera

Canapés: (Elegir 3) **INCLUIDO**

- Chapatina de jamón ibérico con tomate
- Empanada gallega de pollo, curry y manzana
- Empanada gallega de zorza ibérica
- Mini bagels de salmón ahumado con rúcula y crema de queso
- Mini sándwiches de pan de miga variados

Otras opciones, consultar precio

- Mini cheeseburger auténtica americana
- Mini perritos con cebolla frita, ketchup y mostaza
- Mini tortillitas de patata
- Chistorra servida en pan de pueblo

En el caso de las bodas a mediodía, la recena NO sustituye una cena. Se recomienda la contratación de un servicio extra para un número de personas limitado, no necesariamente para el total de los invitados confirmados al inicio del servicio

Bienvenida

Coctel

Sentado

Baile

Recena

Fin

Recena





Menú:

- Puesto de Bienvenida, 6 canapés fríos, 6 canapés calientes, Puesto gastronómico con el cóctel, 1 primer plato, 1 segundo plato, 1 postre
- Bebidas coctel, Bebidas cena, Café y licores
- Barra libre durante 8h y Recena

Servicios:

- Servicio de 8h a partir de la hora prevista para la llegada de los invitados
- Servicio de camareros: uniforme elegido por los novios. *Uniformes especiales consultar precio*

El Catering de Samantha colabora en un proyecto donde camareros con diversidad funcional trabajan con nosotros.

¡Si quieres ayudarnos en este proyecto, puedes contar con ellos en tu evento!

- Servicio de cocineros

Menaje y mobiliario: *ver dossier adjunto*

- Mobiliario cóctel de bienvenida por cada 150 invitados a elegir entre:**
 - 5 mesas de 70 X 70 cm con mantel blanco y 25 sillas
 - 3 mesas de 70*70 cm con mantel blanco y 15 sillas + 2 mesas altas con mantel
- Menaje de comida y bebida:** Samantha de España
- Vajilla y cristalería** Samantha de España
- Mesas** redondas de 10 pax o alargadas. La casa dispone de dos mesas vistas de madera para el montaje de mesas. Número de mesas proporcionales al número de asistentes, las mesas extras se cobrarán a parte.
- Mantelería y servilletas** a elegir entre una amplia selección
- Sillas:** a elegir entre una amplia selección

Servicios complementarios :

- Degustación del menú:** Se realizará una prueba de menú elegido por los novios gratuita para 6 pax. Consiste en 7 canapés fríos, 7 canapés calientes, 2 primeros, 2 segundos y 2 postres. Las fechas de las degustaciones serán marcadas por el catering y siempre tendrán lugar de lunes a viernes.
 - Prueba de degustación del menú elegido por los Clientes. Estimado en 4h
 - Asesoramiento para el montaje de mesa. Estimado en 2h
 - Asesoramiento con proveedores de servicios adicionales. Estimado en 2h
 - Visitas adicionales a la finca. Estimadas en 2 visitas
 - Revisión Asesoramiento gastronómico. Estimado en 2h
 - Estos servicios complementarios están **incluidos en el precio**
- NOTA: Para aquellos casos en que los servicios complementarios requieran una dedicación superior, el coste se encuentra señalado en el Anexo I.

Papelería:

- Minuta a elegir entre nuestra selección (incluida en bodas de más de 200 pax)
- Los novios pueden aportar el arte final
- Números de mesa y sitting plan (El cliente aporta el arte final, consultar precio)

Infraestructura

- En caso de que el lugar de la celebración no disponga de la infraestructura necesaria para dar el servicio los gastos correrán a cargo de los novios

Transporte

Transporte de mercancía, montaje, desplazamiento del personal, recogida. (Hasta la ubicación del evento)

No incluye



Otros servicios:

- Decoración de las mesas
- Iluminación interior o exterior diferente a la instalada
 - Guirnalda de luces: 400€
 - Velas: consultar precio
- Servicio de DJ y sonorización
- Menús para personal externo (foto, video, dj, etc...): *consultar precio*
- Servicio del catering en Fundación Villa de Pedraza *consultar precios*
- IVA 10%

Puestos gastronómicos:

- Cortador de jamón de bellota 100% ibérico (existe la posibilidad de que el jamón lo aporte el cliente)
- Puestos de cocina en directo (Tortillas...)
- Puestos temáticos (ceviches, mejicano, etc...)
- Buffet de Postres (6 o 10 variedades)

Bebidas especiales:

- Champagne
- Botellas premium para la barra libre
- Tequila, Jagger, etc...
- En caso de que el cliente aporte vinos para toda la boda (blanco y tinto): -3€/pax
- En caso de que el cliente aporte vino tinto para toda la boda : -1,5€/pax
- En caso de que el cliente aporte cava o champagne para toda la boda : -1,5€/pax

En caso de que el cliente aporte cualquier bebida: no tiene coste el servicio

Otros:

Ceremonia Civil (consultar precio de montaje y mobiliario)

Posibles extras





Proveedores recomendados

Flores:

- Aquilea Flores: María Barreiros / 609 015 538/ info@aquileaflores.com
- Elena Suárez & Co : Elena Suárez / 910 135 148 / bodas@elenasuarezandco.es
- Floreale: Antonio / 653 815 720 / antonio@floreale.es
- Inés Urquijo: Teresa Fernández / 606 654 915 / urquijo.tallerdeflores@gmail.com
- Francesca Latanzzi / 610 546 939 / ciao@francescalattanzi.es
- Taller de Lucía / 91 293 40 26 / info@eltallerdelucia.es

Autobuses:

- Antolín Bus: Rosa Antolín / 656 808 089/ info@antolinbus.com
- Esteban Rivas: Rosa Coso / 91 693 77 11 / rcoso@estebanrivas.es

Iluminación y sonido:

- Eventmedia: Chema Jiménez/ 671 757 560 / chema@eventmedia.es

Fotografía y video:

- Cecilia Bayonas: 629 135 555 / ceciliabayonas@mac.com
- MIW: Andrea Sanz: 617 694 423 / neasgv@gmail.com
- Liven PH: Enri / 630 930 200 / info@livenph.com

Fotomatón:

- Risbox Fotomatones: Candela Romero / 687 900 301 / candela@risbox.com
- Código: #DEHESADEVALBUENO



Garantías y rsc

En nuestro **catering Samantha de España** apostamos por la excelencia, la sostenibilidad y la innovación en cada evento.

Por eso, nos enorgullece haber obtenido dos sellos de calidad, un reconocimiento a nuestro esfuerzo por ofrecer un servicio responsable y de alto nivel.

Seleccionamos cuidadosamente nuestros ingredientes, trabajamos con proveedores sostenibles y optimizamos nuestros procesos para reducir el impacto ambiental. Creemos en un catering que no solo deleita, sino que también respeta el entorno.

Seguiremos trabajando con la misma pasión para garantizar experiencias únicas y responsables. Porque cada evento es una oportunidad para marcar la diferencia.



Condiciones generales

Temporada alta:

Abril, mayo, junio, julio, septiembre y octubre

- Domingo a jueves: 4.500 € + IVA
- Viernes: 7.000 € + IVA
- Sábado: 8.500 € + IVA

Temporada baja:

Enero, febrero, marzo, agosto, noviembre y diciembre

- Domingo a jueves: 4.000 € + IVA
- Viernes: 5.500 € + IVA
- Sábado: 7.500 € + IVA

FIN

Nombre:

Fecha:

Teléfono:

Email:

Ref:

- Estos precios **NO incluyen IVA.**
- Este presupuesto no tiene carácter contractual (es informativo)
- Este presupuesto tiene una validez de 30 días desde su recepción.
- La aceptación de este dependerá de la disponibilidad del equipo de cocina y personal de servicio en el momento de la confirmación por parte del cliente.
- El presupuesto en ningún caso se considerará aceptado por el mero hecho del envío del mismo.
- No se considera aceptado un presupuesto, ni reservada la fecha hasta no haber sido **abonada la reserva y haberse firmado el contrato de servicios correspondiente.**
- Para el resto de las condiciones, ver borrador del contrato de servicios.
- PAGO SEÑAL: Se cobrarán 5.000€ + 10% de IVA como reserva de la fecha de la boda.**
- Este presupuesto tendrá una validez de 30 días desde su recepción



Samantha
CATERING

www.samanthacatering.com

