



Catering  
Dalua

Mejor



# Catering Dalua

La base de la inspiración de la cocina de Dalua es los productos “al natural”, sin artificios... Escogemos los mejores productos, siempre de temporada y con las más adecuadas y avanzadas técnicas de elaboración. Nos adaptamos a los gustos de sus invitados para realizar eventos a medida acompañados de innovadoras puestas en escena. Propuestas gastronómicas diseñadas para crear ilusiones.

Conocer el origen de los productos, orquestar los procesos y estudiar las raíces gastronómicas, nos permite crear propuestas de elaboración tradicional y presentación de vanguardia.

## ARANTXA ÁLVAREZ

Chef Ejecutivo «Sólo lo mejor, ese es su lema»

---

Ha trabajado en restaurantes de toda España. Pero fue en el de Martin Berasategui donde, trabajando en la sección de banquetes, aprendió un método de trabajo que es su guía. También ha trabajado en Italia haciendo frutas y verduras esculpidas. Hoy es jefa de cocina en Dalua catering, donde se encarga de que nuestros clientes coman materia prima de calidad. Su obsesión es cuidar mucho la elaboración, para que el resultado de las bodas sea excepcional.

## DANIEL ÁLVAREZ

Jefe de Pastelería «Es capaz de transformar un sueño, sea cual sea, en algo dulce»

---

Jefe de pastelería en Dalua donde, al igual que en cocina, su filosofía es trabajar con materia prima de calidad y cuidar al máximo mucho su trato y elaboración. Sus productos más emblemáticos son la milhoja, hecha con crema de vainilla de Madagascar y hojaldre invertido, que además monta delante de los invitados. Tienen mucho éxito sus panettones y esculturas de chocolate con los nombres de los novios.

- Mejor Pastelero de Europa y América 2000
- Representante de España en Lyon con esculturas de hielo
- 4ª posición en la Copa del Mundo de Pastelería 2005
- Ponente en congresos tanto nacionales como internacionales.



# Menú tipo

## Cóctel de bienvenida

---

- Croqueta de chistorra con cebolla caramelizada
- Buñuelito de bacalao con alioli de tinta
- Chips de boniato
- Mini brocheta capresse

+ 4 aperitivos "abrir boca" o "seguir saboreando"

## Showcooking

---

- Tostadita de sobrasada con huevo de codorniz o Tataki de atún rojo

## En mesa

---

- Primer Plato o entrante por ejemplo:  
Canelón de pato confitado con reducción de Pedro Ximenez y tierra de pistacho.
- Segundo o principal por ejemplo:  
Carrillera de vacuno añejo estofada en su jugo con crema de patata fina.

## Postre de autor

---

- Tarta San Marcos de nata, trufa y yema tostada con salsa a elegir.
- Cafés y Moscato

## Bodega

---

- Vino tinto Azabache crianza D.O. Rioja
- Vino blanco Inspiración Pámpano D.O. Rueda



Catering Local de Ensayo

# Menú tipo

Este menú incluye:

---

- Mesa nupcial madera
- Copa color tallada
- Bajoplato de ratán
- Mantelería blanca
- Mesas redondas para 10-12 pax
- Silla Tiffany dorada
- Vajilla y cubertería
- Centro de mesa decorativo
- Servicio de maitre, camareros, pastelero y cocineros
- Minuta
- Seating
- Mesas de cocktail altas

**+ 3 horas de barra libre**

¿Qué más te podemos ofrecer el día de tu boda?

---

- Love luminoso
- Menú resopón:
  - Caliente: MiniBurger · Biquini · Perrito
  - Frío: tres bocadillos de surtidos ibéricos y atún
- Jamón ibérico cortado en directo con pan tostado y tomate natural
- Mesa de quesos del mundo
- Mesa salazones
- Mesa de sushi
- Marineras
- Ostras
- Vermutería



