



BODAS 2026

KE MAGDALENAS CATERING & EVENTOS



CATERING & EVENTOS
www.kemagdalenas.com



PACK BODA 1

THE WEDDING

135€ / pp

WELCOME

Pink lemonade: Limonada clásica con un toque dulce y afrutado gracias a la fusión de frutos rojos y granadina.
Patatas chips: Crujientes láminas de patata doradas y saladas, perfectas para un bocado irresistible y lleno de sabor.

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico en pan de cristal y perlas de aceite de oliva
Ceviche tropical de mango y coco
Mousse de burrata y tomate confitado
Esferas de foie con pistacho, almendras y cacao
Brioche de langostinos con mayo de sriracha y cebollino
Tartar de salmón y wakame
Tosta de atún, aguacate y salsa de tamarindo
Rollito de pastrami con mostaza de eneldo, pepinillo y rúcula

APERITIVOS CALIENTES

Planchadito de brie y trufa
Perlas de patata, huevo y jamón con alioli de ajonegro y romesco
Crujiente de patata y pulpo con mayonesa de pimentón de la vera
Brochetas de langostinos y panko con mayonesa de chipotle ahumado
Brocheta de pollo en teriyaki de tamarindo
Mini pan bao relleno de pulled pork
Ravioli crujiente de secreto ibérico y cebolla con reducción de su jugo y vino dulce
Mini canelón de carrillera de ternera con idiazábal

BUFFETS SHOWCOOKING

LA CROQUETERÍA

Sabores de corte gourmet para todos los gustos:
Costilla de vaca, Chorizo picante y miel, Emmental francés, Trompetas de la muerte y boniato, butifarra y pesols del Maresme, Marisco y gambas, Sepia, Verduritas y queso de cabra.
Las clásicas: Pollo asado y Jamón ibérico.

LA ARROCERÍA

Disfruta del sabor auténtico de la cocina mediterránea con nuestra estación de arroces.
Fideuá de mariscos con alioli de pimentón ahumado, paella de mariscos, arroz de verduras o arroz negro.

PLATO PRINCIPAL

(Escoger 1; servido en mesa)

Salmón Real con Velouté de Primavera y Caviar

Lomo de salmón noruego, bañado en mantequilla cítrica de limón y eneldo fresco, sobre un suave velouté de puerros, patatas y guisantes con un toque de crema agria y caviar, realzando su elegancia.

Lomo de Bacalao con Sinfonía de Boniato

Jugoso lomo de bacalao sobre muselina de boniato, crujiente de boniato con aceite de sésamo y tahini, y crocante de almendras.

La Armonía del Secreto Ibérico

Jugoso secreto ibérico, sellado a la perfección, acompañado de un confit de pera especiada y patata baby.

Solomillo Supremo (+5 € suplemento)

Solomillo de ternera en su punto, demi-glace trufada y gratín de patatas. Un clásico elevado a la perfección.

POSTRES

Surtido de mini postres (3 por persona)

*Este no es un menú cerrado, sino una cuidada selección de nuestros platos más apreciados.
Entendemos que cada pareja es única, por lo que ofrecemos la flexibilidad de personalizar tanto los aperitivos como los platos principales, adaptándonos a sus preferencias y creando una experiencia culinaria a medida.*

BODEGA

- Agua mineral
- Agua con gas
- Refrescos variados
- Vino Blanco Selección del Sumiller
- Vino Tinto Selección del Sumiller
- Cerveza "Estrella Galicia" Abrefácil

BARRA LIBRE

(2 horas)

- Ginebra: Tanqueray & Seagrams
- Ron: Havana & Brugal
- Whisky: Ballantine's
- Vodka: Absolut
- Refrescos y Aguas

INCLUYE

Montaje y decoración de buffets

Montaje de mobiliario (si es contratado con nosotros.

De lo contrario, se cobrará suplemento por montaje de mobiliario)

Bajo plato de mimbre (Si se contrata mobiliario con nosotros)

Cubertería de inox plata (Si se contrata mobiliario con nosotros)

Plato aperitivo de cerámica blanca (Si se contrata mobiliario con nosotros)

Plato principal de cerámica blanca (Si se contrata mobiliario con nosotros)

Cristalería

Camareros y servicio

MOBILIARIO COMENSALES

(NO INCLUIDO)

Opción Clásica

Mobiliario aperitivo: mesa alta redonda con mantel + 7,50 € pp

Mobiliario banquete: mesa catering rectangular, mantelería y silla tijera de madera y hierro + 19,50 € pp

Servilleta textil 2,50 € / ud

Opción Rustic

Mobiliario aperitivo: mesa alta redonda con mantel + 7,50 € pp

Mobiliario banquete: mesa madera rectangular, silla madera nogal o blanca + 29,50 € pp

Servilleta textil 2,50 € / ud



La movilización, organización, recogida de cualquier material no contratado con nosotros, se cotizará de manera separada según la cantidad, tamaño y complejidad del mismo.

Precio: 135,00 € + IVA / por persona.

No incluye traslados (se calcula según localización del evento)

No incluye cánon de cocina cuando sea impuesto por la masía

No incluye tarta nupcial, ni corte de tarta nupcial (Sup + 2,00 € pp), ni menaje para la misma

No incluye mobiliario de comensales



PACK BODA 2

SHOWCOOKING & BRASAS

129€ / pp

WELCOME

Pink lemonade: Limonada clásica con un toque dulce y afrutado gracias a la fusión de frutos rojos y granadina.
Patatas chips: Crujientes láminas de patata doradas y saladas, perfectas para un bocado irresistible y lleno de sabor.

CÓRNER DE EMBUTIDOS

Se ofrece una selección de embutidos como Jamón ibérico, Longaniza, Fuet, Salchichón ibérico, Chorizo ibérico y Lomo ibérico, con sabores que van desde lo suave a lo intenso.

Todo esto se acompaña con crackers, panecillos, pan cristal, tomate, sal Maldon y aceite de oliva.

BURRATA BAR

Mini ensaladas de burrata, hechas al momento con ingredientes al gusto.

Para acompañar la burrata, podrás elegir entre: rúcula, mezclum, tomate confitado, cebolla morada, nueces, pistachos, trufa, croutons y puré de albahaca.

HUEVOS ROTOS

En nuestro Showcooking de huevos rotos con patatas paja, podrás elegir entre una variedad de acompañamientos para deleitar tu paladar: jamón ibérico, chistorra, o tartufata.

LA CROQUETERÍA

Sabores de corte gourmet para todos los gustos:

Costilla de vaca, Chorizo picante y miel, Emmental francés, Trompetas de la muerte y boniato, Butifarra y pesols del Maresme, Marisco y gambas, Sepia, Verduritas y queso de cabra.

Las clásicas: Pollo asado y Jamón ibérico.

LA PLANCHA

Langostinos frescos a la plancha, realzados con el aroma del ajo y el perejil en una brocheta que captura la esencia del mar en cada bocado.

LOS ARROCES

Disfruta del sabor auténtico de la cocina mediterránea con nuestra estación de arroces:

Fideuá de mariscos con alioli de pimentón ahumado, paella de mariscos, arroz de verduritas o arroz negro.

EL BANQUETE A LA BRASA ®CALIU

Carnes a la brasa, servidos para compartir

Entrecot de Nebraska con su sabor intenso y jugoso, con un toque de chimichurri argentino y escamas de sal del Himalaya.

Brochetas de pollo con salsa Sweet Chili estilo teriyaki.

Costilla de cerdo asada a fuego lento durante 18 horas, con una textura tierna y jugosa que se deshace en la boca.

Timbal de patatas gratinado, con una textura cremosa por dentro y crujiente por fuera, y nuestra salsa chimichurri casera, que aporta un toque fresco y aromático.

POSTRES

Surtido de mini postres (3 por persona)

Este no es un menú cerrado, sino una cuidada selección de nuestros platos más apreciados. Entendemos que cada pareja es única, por lo que ofrecemos la flexibilidad de personalizar tanto los aperitivos como los platos principales, adaptándonos a sus preferencias y creando una experiencia culinaria a medida.

BODEGA

- Agua mineral
- Agua con gas
- Refrescos variados
- Vino Blanco Selección del Sumiller
- Vino Tinto Selección del Sumiller
- Cerveza "Estrella Galicia" Abrefácil

BARRA LIBRE

(2 horas)

- Ginebra: Tanqueray & Seagrams
- Ron: Havana & Brugal
- Whisky: Ballantine's
- Vodka: Absolut
- Refrescos y Aguas

INCLUYE

Montaje y decoración de buffets

Montaje de mobiliario (si es contratado con nosotros.

De lo contrario, se cobrará suplemento por montaje de mobiliario)

Bajo plato de mimbre (Si se contrata mobiliario con nosotros)

Cubertería de inox plata (Si se contrata mobiliario con nosotros)

Plato aperitivo de cerámica blanca (Si se contrata mobiliario con nosotros)

Plato principal de cerámica blanca (Si se contrata mobiliario con nosotros)

Cristalería

Camareros y servicio

MOBILIARIO COMENSALES

(NO INCLUIDO)

Opción Clásica

Mobiliario aperitivo: mesa alta redonda con mantel + 7,50 € pp

Mobiliario banquete: mesa catering rectangular, mantelería y silla tijera de madera y hierro + 19,50 € pp

Servilleta textil 2,50 € / ud

Opción Rustic

Mobiliario aperitivo: mesa alta redonda con mantel + 7,50 € pp

Mobiliario banquete: mesa madera rectangular, silla madera nogal o blanca + 29,50 € pp

Servilleta textil 2,50 € / ud



*****La movilización, organización, recogida de cualquier material no contratado con nosotros, se cotizará de manera separada según la cantidad, tamaño y complejidad del mismo.*****

Precio: 129,00 € + IVA / por persona.

No incluye traslados (se calcula según localización del evento)

No incluye cánon de cocina cuando sea impuesto por la masía

No incluye tarta nupcial, ni corte de tarta nupcial (Sup + 2,00 € pp), ni menaje para la misma

No incluye mobiliario de comensales



PACK BODA 3

LAS PARADITAS

120€ / pp

LA VERMUTERÍA

Sumérgete en el espíritu de la tradición

Vermut Artesanal · Limonada
Olivas · Patatas churrería · Frutos secos
Fuet · Taquitos de queso · Coca con jamón ibérico
Ensaladilla casera

LA CROQUETERÍA

Sabores de corte gourmet para todos los gustos:

Costilla de vaca, Chorizo picante y miel, Emmental francés
Trompetas de la muerte y boniato, Butifarra y pesols del
Maresme, Marisco y gambas, Sepia, Verduritas y queso
de cabra.

Las clásicas:

Pollo asado y Jamón ibérico.

ME PONES UN HUEVO Estación de Huevos Estrellados

Descubre el placer supremo de nuestros huevos estrellados, donde la yema dorada se funde con crujientes patatas paja y una sinfonía de sabores gourmet.

Elige entre toppings exquisitos como jamón ibérico de bellota, chistorra artesanal, chorizo picante, tartufata aromática o foie gras delicado, y crea la combinación perfecta para un festín inolvidable.

LOS PINCHOS Buffet de brochetas surtidas en nuestras brasas Caliu

Acércate a nuestras brasas Caliu y déjate seducir por el aroma ahumado de nuestras brochetas.

Explora nuestra selección de pinchos, cada uno una obra maestra del sabor:

Jugoso entrecot de Nebraska, cocinado a la perfección a la brasa y realzado con sal Maldon y chimichurri.

Tiernos dados de pollo con salsa teriyaki casera.

Gambas asadas al ajillo fresco, con ese toque especial.

Brocheta tradicional catalana acompañada de alioli.

LA TAQUERIA Buffet de tacos y nachos con queso fundido

¡Viaja a México con cada bocado! Nuestra estación de tacos te invita a crear tu propia fiesta de sabores.

Elige entre:

Jugosa Tinga de pollo, cochinita pibil, carnitas al estilo norteno o en activo de chorizo.

Construye tu taco perfecto con tortillas de maíz o suaves tortillas de trigo, y acompáñalo con:

Pico de gallo fresco, guacamole casero, crema agria,

lechuga, cebolla, jalapeños, queso fundido.

MISS AMERICANA Buffet de hamburguesas y perritos calientes

¡Saborea el auténtico sabor de América en nuestra estación Místico Americana!

Mini hamburguesas de Black Angus

Perritos calientes estilo gourmet con pan pretzel o brioche

¡Y acompáñalos con quesos fundidos, cebollita caramelizada y salsas artesanas! Un viaje culinario inolvidable.

CREPES Cierra con un final mágico y delicioso

Nuestro carrito de crepes dulces es la guinda que divertirá a tu boda, creando ese toque festivo y lleno de alegría que será memorable para tus invitados.

Rellenos a elección: Nutella · Dulce de leche · Azúcar · Nata · Oreo · Mermelada

Este no es un menú cerrado, sino una cuidada selección de nuestros platos más apreciados.

Entendemos que cada pareja es única, por lo que ofrecemos la flexibilidad de personalizar tanto los aperitivos como los platos principales, adaptándonos a sus preferencias y creando una experiencia culinaria a medida.

BODEGA

- Agua mineral
- Agua con gas
- Refrescos variados
- Vino Blanco Selección del Sumiller
- Vino Tinto Selección del Sumiller
- Cerveza "Estrella Galicia" Abrefácil

BARRA LIBRE

(2 horas)

- Ginebra: Tanqueray & Seagrams
- Ron: Havana & Brugal
- Whisky: Ballantine's
- Vodka: Absolut
- Refrescos y Aguas

INCLUYE:

Montaje y decoración de buffets

Montaje de mobiliario (si es contratado con nosotros.

De lo contrario, se cobrará suplemento por montaje de mobiliario)

Bajo plato de mimbre (Si se contrata mobiliario con nosotros)

Cubertería de inox plata (Si se contrata mobiliario con nosotros)

Plato aperitivo de cerámica blanca (Si se contrata mobiliario con nosotros)

Plato principal de cerámica blanca (Si se contrata mobiliario con nosotros)

Cristalería

Camareros y servicio

En el formato cóctel de pie, se utiliza menaje ecológico de bambú y caña

MOBILIARIO COMENSALES "CÓCTEL" (NO INCLUIDO)

Opción 1: Mesa y taburete industrial. 79,00 € / cada 4 personas / mínimo 40 personas

Opción 2: Mesa y taburete Aire. 149,00 € / cada 4 personas / mínimo 40 personas



MOBILIARIO COMENSALES "BANQUETE" (NO INCLUIDO)

Opción clásica:

Mobiliario banquete: mesa catering rectangular, mantelería y silla tijera de madera y hierro + 19,50 € pp

Servilleta textil 2,50 € / ud

Opción rústic:

Mobiliario banquete: mesa madera rectangular, silla madera nogal o blanca + 29,50 € pp

Servilleta textil 2,50 € / ud



La movilización, organización, recogida de cualquier material no contratado con nosotros, se cotizará de manera separada según la cantidad, tamaño y complejidad del mismo.

Precio: 120,00 € + IVA / por persona.

No incluye traslados (se calcula según localización del evento)

No incluye cánon de cocina cuando sea impuesto por la masía

No incluye tarta nupcial, ni corte de tarta nupcial (Sup + 2,00 € pp), ni menaje para la misma

No incluye mobiliario de comensales

WELCOME

Pink lemonade: Limonada clásica con un toque dulce y afrutado gracias a la fusión de frutos rojos y granadina.
Patatas chips: Crujientes láminas de patata doradas y saladas, perfectas para un bocado irresistible y lleno de sabor.

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico en pan de cristal y perlas de aceite de oliva
Ceviche tropical de mango y coco
Mousse de burrata y tomate confitado
Esferas de foie con pistacho, almendras y cacao
Brioche de langostinos con mayo de sriracha y cebollino
Tartar de salmón y wakame
Tosta de atún, aguacate y salsa de tamarindo
Rollito de pastrami con mostaza de eneldo, pepinillo y rúcula

APERITIVOS CALIENTES

Planchadito de brie y trufa
Perlas de patata, huevo y jamón con alioli de ajonegro y romesco
Crujiente de patata y pulpo con mayonesa de pimentón de la vera
Brochetas de langostinos y panko con mayonesa de chipotle ahumado
Brocheta de pollo en teriyaki de tamarindo
Mini pan bao relleno de pulled pork
Ravioli crujiente de secreto ibérico y cebolla con reducción de su jugo y vino dulce
Mini canelón de carrillera de ternera con idiazábal

PLATO PRINCIPAL

Paella de mariscos: Exquisita paella con arroz bomba, gambas, mejillones, calamares, cocinada a fuego lento con caldo de pescado y azafrán.
Arroz de verduras: Delicioso arroz con verduras de temporada como judías verdes, alcachofas, pimientos y guisantes. Una opción ligera y sabrosa.
Fideuá de mariscos con alioli de pimentón: Tradicional fideuá con fideos gruesos, gambas, sepia, almejas y un toque de alioli de pimentón.
Arroz negro con alioli clásico: Intenso arroz negro cocinado con tinta de calamar y calamares, acompañado de alioli casero.

POSTRES

Surtido de mini postres (3 por persona)

BODEGA

- Agua mineral
- Agua con gas
- Refrescos variados
- Vino Blanco Selección del Sumiller
- Vino Tinto Selección del Sumiller
- Cerveza "Estrella Galicia" Abrefácil

BARRA LIBRE

(2 horas)

- Ginebra: Tanqueray & Seagrams
- Ron: Havana & Brugal
- Whisky: Ballantine's
- Vodka: Absolut
- Refrescos y Aguas

Este no es un menú cerrado, sino una cuidada selección de nuestros platos más apreciados. Entendemos que cada pareja es única, por lo que ofrecemos la flexibilidad de personalizar tanto los aperitivos como los platos principales, adaptándonos a sus preferencias y creando una experiencia culinaria a medida.

INCLUDE

Montaje y decoración de buffets
Montaje de mobiliario (si es contratado con nosotros.
De lo contrario, se cobrará suplemento por montaje de mobiliario)
Bajo plato de mimbre (Si se contrata mobiliario con nosotros)
Cubertería de inox plata (Si se contrata mobiliario con nosotros)
Plato aperitivo de cerámica blanca (Si se contrata mobiliario con nosotros)
Plato principal de cerámica blanca (Si se contrata mobiliario con nosotros)
Cristalería
Camareros y servicio

MOBILIARIO COMENSALES “CÓCTEL” (NO INCLUIDO)

Opción 1: Mesa y taburete industrial. 79,00 € / cada 4 personas / mínimo 40 personas

Opción 2: Mesa y taburete Aire. 149,00 € / cada 4 personas / mínimo 40 personas



MOBILIARIO COMENSALES “BANQUETE” (NO INCLUIDO)

Opción clásica:

Mobiliario banquete: mesa catering rectangular, mantelería y silla tijera de madera y hierro + 19,50 € pp
Servilleta textil 2,50 € / ud

Opción rústic:

Mobiliario banquete: mesa madera rectangular, silla madera nogal o blanca + 29,50 € pp
Servilleta textil 2,50 € / ud



La movilización, organización, recogida de cualquier material no contratado con nosotros, se cotizará de manera separada según la cantidad, tamaño y complejidad del mismo.

Precio: 105,00 € + IVA / por persona.

No incluye traslados (se calcula según localización del evento)
No incluye cánon de cocina cuando sea impuesto por la masía
No incluye tarta nupcial, ni corte de tarta nupcial (Sup + 2,00 € pp), ni menaje para la misma
No incluye mobiliario de comensales

PACK BODA 5

CÓCTEL & BRASA

115€/pp

WELCOME

Pink lemonade: Limonada clásica con un toque dulce y afrutado gracias a la fusión de frutos rojos y granadina.
Patatas chips: Crujientes láminas de patata doradas y saladas, perfectas para un bocado irresistible y lleno de sabor.

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico en pan de cristal y perlas de aceite de oliva
Ceviche tropical de mango y coco
Mousse de burrata y tomate confitado
Esferas de foie con pistacho, almendras y cacao
Brioche de langostinos con mayo de sriracha y cebollino
Tartar de salmón y wakame
Tosta de atún, aguacate y salsa de tamarindo
Rollito de pastrami con mostaza de eneldo, pepinillo y rúcula

APERITIVOS CALIENTES

Planchadito de brie y trufa
Perlas de patata, huevo y jamón con alioli de ajonegro y romesco
Crujiente de patata y pulpo con mayonesa de pimentón de la vera
Brochetas de langostinos y panko con mayonesa de chipotle ahumado
Brocheta de pollo en teriyaki de tamarindo
Mini pan bao relleno de pulled pork
Ravioli crujiente de secreto ibérico y cebolla con reducción de su jugo y vino dulce
Mini canelón de carrillera de ternera con idiazábal

PLATO PRINCIPAL

Carnes a la brasa, servidos para compartir

Entrecot de Nebraska con su sabor intenso y jugoso con un toque de chimichurri argentino y escamas de sal del Himalaya.

Brochetas de pollo con salsa Sweet Chili estilo teriyaki.

Costilla de cerdo asada a fuego lento durante 18 horas, con una textura tierna y jugosa que se deshace en la boca.

Timbal de patatas gratinado, con una textura cremosa por dentro y crujiente por fuera, y nuestra salsa chimichurri casera, que aporta un toque fresco y aromático.

POSTRES

Surtido de mini postres (3 por persona)

BODEGA

- Agua mineral
- Agua con gas
- Refrescos variados
- Vino Blanco Selección del Sumiller
- Vino Tinto Selección del Sumiller
- Cerveza "Estrella Galicia" Abrefácil

BARRA LIBRE

(2 horas)

- Ginebra: Tanqueray & Seagrams
- Ron: Havana & Brugal
- Whisky: Ballantine's
- Vodka: Absolut
- Refrescos y Aguas

Este no es un menú cerrado, sino una cuidada selección de nuestros platos más apreciados.

Entendemos que cada pareja es única, por lo que ofrecemos la flexibilidad de personalizar tanto los aperitivos como los platos principales, adaptándonos a sus preferencias y creando una experiencia culinaria a medida.

INCLUYE

Montaje y decoración de buffets
Montaje de mobiliario (si es contratado con nosotros.
De lo contrario, se cobrará suplemento por montaje de mobiliario)
Bajo plato de mimbre (Si se contrata mobiliario con nosotros)
Cubertería de inox plata (Si se contrata mobiliario con nosotros)
Plato aperitivo de cerámica blanca (Si se contrata mobiliario con nosotros)
Plato principal de cerámica blanca (Si se contrata mobiliario con nosotros)
Cristalería
Camareros y servicio

MOBILIARIO COMENSALES “CÓCTEL” (NO INCLUIDO)

Opción 1: Mesa y taburete industrial. 79,00 € / cada 4 personas / mínimo 40 personas

Opción 2: Mesa y taburete Aire. 149,00 € / cada 4 personas / mínimo 40 personas



MOBILIARIO COMENSALES “BANQUETE” (NO INCLUIDO)

Opción clásica:

Mobiliario banquete: mesa catering rectangular, mantelería y silla tijera de madera y hierro + 19,50 € pp

Servilleta textil 2,50 € / ud

Opción rústic:

Mobiliario banquete: mesa madera rectangular, silla madera nogal o blanca + 29,50 € pp

Servilleta textil 2,50 € / ud



La movilización, organización, recogida de cualquier material no contratado con nosotros, se cotizará de manera separada según la cantidad, tamaño y complejidad del mismo.

Precio: 115,00 € + IVA / por persona.

No incluye traslados (se calcula según localización del evento)

No incluye cánon de cocina cuando sea impuesto por la masía

No incluye tarta nupcial, ni corte de tarta nupcial (Sup + 2,00 € pp), ni menaje para la misma

No incluye mobiliario de comensales