



*EL DÍA QUE SIEMPRE
SOÑASTE MERECE UN SÍ
EN CADA DETALLE.*

CATERING SIERRA NEVADA
DOSSIER BODAS · 2026

Sabemos que no es una boda más. Es la vuestra. Y por eso, nada nos hace más ilusión que acompañaros en uno de los días más especiales de vuestra vida.

En Catering Sierra Nevada llevamos más de 20 años haciendo lo que más nos apasiona: crear experiencias únicas a través de la cocina. Cocinamos siempre el mismo día del evento, cuidamos cada detalle con mimo y nos implicamos en cada boda como si fuera la nuestra.

Porque detrás de cada menú hay una historia, una ilusión y muchas horas de preparación. Estamos aquí para que todo salga perfecto, para que os sintáis acompañados y para que ese día solo tengáis que preocuparos de disfrutar.



¿Qué encontrarás en nuestro DOSSIER?

1. Por qué nos eligen

Las razones por las que tantas parejas han confiado en nosotros para un día tan especial.

2. Nuestros menús

Cuatro tipos de menús para queelijáis el que mejor se adapta a vuestro estilo, necesidades y presupuesto.

3. Nuestro proceso

Os explicamos, paso a paso, cómo trabajamos para que todo salga perfecto el día de vuestra boda.

4. Preguntas frecuentes

Resolvemos las dudas más habituales que nos suelen hacer las parejas que se casan con nosotros.

5. Testimonios reales

Algunas de las parejas que ya han vivido su gran día con Catering Sierra Nevada.

6. Contacto

Dónde y cómo encontrarnos para empezar a dar forma a vuestro día soñado.



*Nuestros clientes
Nos **ELIGEN** por...*

Cocina el mismo día del evento

Nada de recalentados. Cocinamos siempre en directo el mismo día del evento para garantizar sabor, frescura y calidad en cada plato.



Cocina en vivo y mesas temáticas

Estaciones en directo, showcooking, paellas, cortadores de jamón y mucho más para sorprender a vuestros invitados desde el primer bocado.



Nuestros clientes NOS ELIGEN POR...

Atención cercana y personalizada

Escuchamos, proponemos y nos adaptamos. Desde la primera reunión hasta el brindis final, estamos a vuestro lado en cada paso.



Todo incluido, sin preocupaciones

Decoración de mesas, mantelería, vajilla, papelería, seating plan, recena, barra libre... Nos encargamos de todo para que disfrutéis sin estrés.





*Nuestros menús se adaptan
a vuestro GRAN DÍA*

Porque cada pareja es diferente, en Catering Sierra Nevada ofrecemos **cuatro tipos de menús** para que elijáis el que mejor encaje con vuestro estilo, necesidades y presupuesto.



01 *Todo Cóctel*

15 entrantes (7 fríos + 8 calientes)
1 mesa temática
Postre (2 variedades)

02 *Cóctel + Principal*

12 entrantes
2 mesas temáticas
Plato principal
Postre

03 *Cóctel + Doble Principal*

8 entrantes
2 mesas temáticas
Primer y segundo plato
Postre

04 *Cóctel + Triple Principal*

6 entrantes
3 mesas temáticas
Primero, segundo y tercer plato
Postre

01 *Todo Cóctel*

Elige entre: 15 entrantes (7 fríos y 8 calientes) + 2 postres + 2 mesas temáticas + mesa de café y cava

Entrantes fríos / Elegir 7

Vasito de salmorejo casero
Ajoblanco de coco con anchoas y teja de parmesano
Conitos de mayonesa de aguacate con gamba al pil pil
Conitos de foie con mermelada de manzana
Tartaletas de cebolla caramelizada con rulo de cabra
Tartaletas de cuatro quesos con salmón ahumado
Tartaleta de ajoblanco con melva
Tostas de ajoblanco con secreto ibérico
Tosta de cremoso de aguacate con salmón ahumado y huevo hilado
Cucharitas de tartar de salmón con crujiente de arroz
Mini bocaditos de atún marinado sobre burrata con pistacho en polvo
Cucharitas de parmentier y pulpo a la gallega
Cucharita de cremoso de zanahoria con salmón ahumado y micromezclum
Tosta de cremoso de berenjena con anchoas del Cantábrico
Tosta de ahumados con huevas
Atún marinado con emulsión de pistacho
Ceviche de gambas

Postres / Elegir 2

Tarta San Marcos
Tarta de frutas
Tarta Red Velvet
Lingote de brownie
Tarta tres chocolates
Milhojas de nata con chocolate
Tarta de piononos
Semifrío de pistacho
Semifrío de turrón en tulipa con tocino de cielo
Torrijas caseras con helado de vainilla

Entrantes calientes / Elegir 8

Mini burger de buey en pan negro con cebolla caramelizada y rulo de cabra
Mini burger de buey en pan de colores con cheddar, cebolla crujiente, canónigo y salsa burger
Mini burger en pan brioche con rulo de cabra, huevo hilado y cremoso de aguacate
Mini burger de pollo Kentucky con emulsión casera de aceite de sésamo, mostaza y cebolla caramelizada
Croquetas surtidas (elegir dos): gamba roja, Cochinillo con compota de manzana, Serranito con queso
Arroz negro con alioli, Bacalao ajoarriero, Pollo al curry, Calabaza con parmesano
Saquitos de marisco
Piruletas de gambas
Twister de gambas con miel
Mini kebab con cebolla morada, tomate y lechuga
Mini pan bao con langostino rebozado
Mini bao con carrillera en salsa
Brocheta de pollo teriyaki con cama de rúcula
Cucharitas de bacalao dorado
Cazuelitas de arroz negro con alioli
Cazuelitas de carne con almendras
Cazuelitas de solomillo a la trufa
Tosta de sobrasada con huevo de codorniz y miel
Soldadito de Pavía
Fideuá de marisco con alioli

Mesas temáticas / Elegir 2

Jamón
Quesos variados
Mexicana
Sushi
Frutas
Pescaito Frito
Paellas (3 variedades)
Vermú

Sorbetes / Elegir 1

Limón
Mojito
Piña colada
Coco
Pacharán
Puerto de Indias
Frutos rojos

Recena / Elegir 4

Pincho de tortilla con ajoblanco y tomate cherry
Serranito con pimientos de Padrón
Minipizzas
Bizcochos surtidos
Bollería surtida (croissants, palmeritas, mini napolitanas...)
Montaditos de hamburguesa, jamón, queso, chistorra y perritos

Bodega

Cerveza Alhambra / Levante / Galicia
Vino blanco Barea Granados
Frisante / Yllera 5
Vino tinto Finca Resalso
Protos Roble
Coupage Bosquet de Laujar
Cava

02 *Cóctel + Principal*

Elige entre: 12 entrantes + sorbete + plato principal
+ postre + 2 mesas temáticas + mesa de café y cava

Entrantes fríos

Vasito de salmorejo casero
Ajoblanco de coco con anchoas y teja de parmesano
Conitos de mayonesa de aguacate con gamba al pil pil
Conitos de foie con mermelada de manzana
Tartaletas de cebolla caramelizada con rulo de cabra
Tartaletas de cuatro quesos con salmón ahumado
Tartaleta de ajoblanco con melva
Tostas de ajoblanco con secreto ibérico
Tosta de cremoso de aguacate con salmón ahumado y huevo hilado
Cucharitas de tartar de salmón con crujiente de arroz
Mini bocaditos de atún marinado sobre burrata con pistacho en polvo
Cucharitas de parmentier y pulpo a la gallega
Cucharita de cremoso de zanahoria con salmón ahumado y micromezclum
Tosta de cremoso de berenjena con anchoas del Cantábrico
Tosta de ahumados con huevas
Atún marinado con emulsión de pistacho
Ceviche de gambas

Bodega

Cerveza Alhambra / Levante / Galicia
Vino blanco Barea Granados
Frisante / Yllera 5
Vino tinto Finca Resalso
Protos Roble
Coupage Bosquet de Laujar
Cava

Entrantes calientes

Mini burger de buey en pan negro con cebolla caramelizada y rulo de cabra
Mini burger de buey en pan de colores con cheddar, cebolla crujiente, canónigo y salsa burger
Mini burger en pan brioche con rulo de cabra, huevo hilado y cremoso de aguacate
Mini burger de pollo Kentucky con emulsión casera de aceite de sésamo, mostaza y cebolla caramelizada
Croquetas surtidas (elegir dos): gamba roja, Cochinillo con compota de manzana, Serranito con queso
Arroz negro con alioli, Bacalao ajoarriero, Pollo al curry, Calabaza con parmesano
Saquitos de marisco
Piruletas de gambas
Twister de gambas con miel
Mini kebab con cebolla morada, tomate y lechuga
Mini pan bao con langostino rebozado
Mini bao con carrillera en salsa
Brocheta de pollo teriyaki con cama de rúcula
Cucharitas de bacalao dorado
Cazuelitas de arroz negro con alioli
Cazuelitas de carne con almendras
Cazuelitas de solomillo a la trufa
Tosta de sobrasada con huevo de codorniz y miel
Soldadito de Pavía
Fideuá de marisco con alioli

Sorbetes / Elegir 1

Limón
Mojito
Piña colada
Coco
Pacharán
Puerto de Indias
Frutos rojos

→ CONTINUA EN LA SIGUIENTE PÁGINA

Plato principal / elegir 1

Pescados

Gamba roja a la sal
Gambas al pil pil
Zarzuela de rape
Calamar en aceite
Lomos de bacalao con almejas y gambas a la marinera
Gallineta con salsa americana, mejillones y langostinos
Bacalao confitado a baja temperatura con mermelada de tomate
Lingote de bacalao a la muselina con ajo tostado

Ensaladas y sopas frías

Ensalada de fresas con burrata
Ensalada de ahumados
Ensalada tropical
Tomate raf con ventresca
Tomate raf con anchoas del Cantábrico
Salmorejo andaluz con crujiente de jamón y huevo cocido

Carnes

Solomillo a la crema con patatas gajo
Presa ibérica con puré de boniato y chips vegetales
Pluma ibérica con arroz salteado y setas
Abanico ibérico con puré trufado
Carrillera en salsa con parmentier

Recena / Elegir 4

Pincho de tortilla con ajo blanco y tomate cherry
Serranito con pimientos de Padrón
Minipizzas
Bizcochos surtidos
Bollería surtida (croissants, palmeritas, mini napolitanas...)
Montaditos de hamburguesa, jamón, queso, chistorra y perritos

Postres

Tarta San Marcos
Tarta de frutas
Tarta Red Velvet
Lingote de brownie
Tarta tres chocolates
Milhojas de nata con chocolate
Tarta de piononos
Semifrío de pistacho
Semifrío de turrón en tulipa con tocino de cielo
Torrijas caseras con helado de vainilla

Mesas temáticas / Elegir 2

Jamón
Quesos variados
Mexicana
Sushi
Frutas
Pescaito Frito
Paellas (3 variedades)
Vermú

02 Cóctel + Principal

¿QUÉ INCLUYE?

- 12 entrantes a elegir
- Plato principal
- Sorbete y Postre
- Mesa de café y cava
- 2 mesas temáticas sin sobrecoste
- Bodega
- Papelería: diseño e impresión de minutas del menú en el cóctel y en mesa.
- Seating plan: diseño, imprenta y decoración + Meseros
- Cubertería, vajilla y cristalería.
- Centros florales de mesa y decoración de estaciones de comida y mantelería y sillas a elegir
- Recena incluida

Barra libre: Ilimitada según horario de finca



03 *Cóctel + Doble Principal*

Elige entre: 8 entrantes + primer plato + sorbete + segundo plato
+ postre + 2 mesas temáticas + mesa de café y cava

Entrantes fríos

Vasito de salmorejo casero
Ajoblanco de coco con anchoas y teja de parmesano
Conitos de mayonesa de aguacate con gamba al pil pil
Conitos de foie con mermelada de manzana
Tartaletas de cebolla caramelizada con rulo de cabra
Tartaletas de cuatro quesos con salmón ahumado
Tartaleta de ajoblanco con melva
Tostas de ajoblanco con secreto ibérico
Tosta de cremoso de aguacate con salmón ahumado y huevo hilado
Cucharitas de tartar de salmón con crujiente de arroz
Mini bocaditos de atún marinado sobre burrata con pistacho en polvo
Cucharitas de parmentier y pulpo a la gallega
Cucharita de cremoso de zanahoria con salmón ahumado y micromezclum
Tosta de cremoso de berenjena con anchoas del Cantábrico
Tosta de ahumados con huevas
Atún marinado con emulsión de pistacho
Ceviche de gambas

Bodega

Cerveza Alhambra / Levante / Galicia
Vino blanco Barea Granados
Frisante / Yllera 5
Vino tinto Finca Resalso
Protos Roble
Coupage Bosquet de Laujar
Cava

Entrantes calientes

Mini burger de buey en pan negro con cebolla caramelizada y rulo de cabra
Mini burger de buey en pan de colores con cheddar, cebolla crujiente, canónigo y salsa burger
Mini burger en pan brioche con rulo de cabra, huevo hilado y cremoso de aguacate
Mini burger de pollo Kentucky con emulsión casera de aceite de sésamo, mostaza y cebolla caramelizada
Croquetas surtidas (elegir dos): gamba roja, Cochinillo con compota de manzana, Serranito con queso
Arroz negro con alioli, Bacalao ajoarriero, Pollo al curry, Calabaza con parmesano
Saquitos de marisco
Piruletas de gambas
Twister de gambas con miel
Mini kebab con cebolla morada, tomate y lechuga
Mini pan bao con langostino rebozado
Mini bao con carrillera en salsa
Brocheta de pollo teriyaki con cama de rúcula
Cucharitas de bacalao dorado
Cazuelitas de arroz negro con alioli
Cazuelitas de carne con almendras
Cazuelitas de solomillo a la trufa
Tosta de sobrasada con huevo de codorniz y miel
Soldadito de Pavía
Fideuá de marisco con alioli

Sorbetes / Elegir 1

Limón
Mojito
Piña colada
Coco
Pacharán
Puerto de Indias
Frutos rojos

→ CONTINUA EN LA SIGUIENTE PÁGINA

Primer plato / elegir 1

Pescados

Gamba roja a la sal
Gambas al pil pil
Zarzuela de rape
Calamar en aceite
Lomos de bacalao con almejas y gambas a la marinera
Gallineta con salsa americana, mejillones y langostinos
Bacalao confitado a baja temperatura con mermelada de tomate
Lingote de bacalao a la muselina con ajo tostado

Ensaladas y sopas frías

Ensalada de fresas con burrata
Ensalada de ahumados
Ensalada tropical
Tomate raf con ventresca
Tomate raf con anchoas del Cantábrico
Salmorejo andaluz con crujiente de jamón y huevo cocido

Segundo plato / elegir 1

Carnes

Solomillo a la crema con patatas gajo
Presa ibérica con puré de boniato y chips vegetales
Pluma ibérica con arroz salteado y setas
Abanico ibérico con puré trufado
Carrillera en salsa con parmentier

Postres

Tarta San Marcos
Tarta de frutas
Tarta Red Velvet
Lingote de brownie
Tarta tres chocolates
Milhojas de nata con chocolate
Tarta de piononos
Semifrío de pistacho
Semifrío de turrón en tulipa con tocino de cielo
Torrijas caseras con helado de vainilla

Mesas temáticas / Elegir 2

Jamón
Quesos variados
Mexicana
Sushi
Frutas
Pescaito Frito
Paellas (3 variedades)
Vermú

Recena / Elegir 4

Pincho de tortilla con ajoblanco y tomate cherry
Serranito con pimientos de Padrón
Minipizzas
Bizcochos surtidos
Bollería surtida (croissants, palmeritas, mini napolitanas...)
Montaditos de hamburguesa, jamón, queso, chistorra y perritos

03 *Cóctel + Doble Principal*

¿QUÉ INCLUYE?

- 8 entrantes a elegir
- Primer plato
- Segundo plato
- Sorbete y Postre
- Mesa de café y cava
- 2 mesas temáticas sin sobrecoste
- Bodega
- Papelería: diseño e impresión de minutas del menú en el cóctel y en mesa.
- Seating plan: diseño, imprenta y decoración + Meseros
- Cubertería, vajilla y cristalería.
- Centros florales de mesa y decoración de estaciones de comida y mantelería y sillas a elegir
- Recena incluida

Barra libre: ilimitada según horario de finca



03 *Cóctel + Tripe Principal*

Elige entre: 6 entrantes + primer plato + sorbete + segundo plato + tercer plato + postre + 2 mesas temáticas + mesa de café y cava

Entrantes fríos / Elegir 7

Vasito de salmorejo casero
Ajoblanco de coco con anchoas y teja de parmesano
Conitos de mayonesa de aguacate con gamba al pil pil
Conitos de foie con mermelada de manzana
Tartaletas de cebolla caramelizada con rulo de cabra
Tartaletas de cuatro quesos con salmón ahumado
Tartaleta de ajoblanco con melva
Tostas de ajoblanco con secreto ibérico
Tosta de cremoso de aguacate con salmón ahumado y huevo hilado
Cucharitas de tartar de salmón con crujiente de arroz
Mini bocaditos de atún marinado sobre burrata con pistacho en polvo
Cucharitas de parmentier y pulpo a la gallega
Cucharita de cremoso de zanahoria con salmón ahumado y micromezclum
Tosta de cremoso de berenjena con anchoas del Cantábrico
Tosta de ahumados con huevas
Atún marinado con emulsión de pistacho
Ceviche de gambas

Bodega

Cerveza Alhambra / Levante / Galicia
Vino blanco Barea Granados
Frisante / Yllera 5
Vino tinto Finca Resalso
Protos Roble
Coupage Bosquet de Laujar
Cava

Entrantes calientes / Elegir 8

Mini burger de buey en pan negro con cebolla caramelizada y rulo de cabra
Mini burger de buey en pan de colores con cheddar, cebolla crujiente, canónigo y salsa burger
Mini burger en pan brioche con rulo de cabra, huevo hilado y cremoso de aguacate
Mini burger de pollo Kentucky con emulsión casera de aceite de sésamo, mostaza y cebolla caramelizada
Croquetas surtidas (elegir dos): gamba roja, Cochinillo con compota de manzana, Serranito con queso
Arroz negro con alioli, Bacalao ajoarriero, Pollo al curry, Calabaza con parmesano
Saquitos de marisco
Piruletas de gambas
Twister de gambas con miel
Mini kebab con cebolla morada, tomate y lechuga
Mini pan bao con langostino rebozado
Mini bao con carrillera en salsa
Brocheta de pollo teriyaki con cama de rúcula
Cucharitas de bacalao dorado
Cazuelitas de arroz negro con alioli
Cazuelitas de carne con almendras
Cazuelitas de solomillo a la trufa
Tosta de sobrasada con huevo de codorniz y miel
Soldadito de Pavía
Fideuá de marisco con alioli

Sorbetes / Elegir 1

Limón
Mojito
Piña colada
Coco
Pacharán
Puerto de Indias
Frutos rojos

→ CONTINUA EN LA SIGUIENTE PÁGINA

Primer plato / elegir 1

Pescados

Gamba roja a la sal
Gambas al pil pil
Zarzuela de rape
Calamar en aceite
Lomos de bacalao con almejas y gambas a la marinera
Gallineta con salsa americana, mejillones y langostinos
Bacalao confitado a baja temperatura con mermelada de tomate
Lingote de bacalao a la muselina con ajo tostado

Segundo plato / elegir 1

Ensaladas y sopas frías

Ensalada de fresas con burrata
Ensalada de ahumados
Ensalada tropical
Tomate raf con ventresca
Tomate raf con anchoas del Cantábrico
Salmorejo andaluz con crujiente de jamón y huevo cocido

Tercer plato / elegir 1

Carnes

Solomillo a la crema con patatas gajo
Presa ibérica con puré de boniato y chips vegetales
Pluma ibérica con arroz salteado y setas
Abanico ibérico con puré trufado
Carrillera en salsa con parmentier

Postres

Tarta San Marcos
Tarta de frutas
Tarta Red Velvet
Lingote de brownie
Tarta tres chocolates
Milhojas de nata con chocolate
Tarta de piononos
Semifrío de pistacho
Semifrío de turrón en tulipa con tocino de cielo
Torrijas caseras con helado de vainilla

Mesas temáticas / Elegir 3

Jamón
Quesos variados
Mexicana
Sushi
Frutas
Pescaito Frito
Paellas (3 variedades)
Vermú

Recena / Elegir 4

Pincho de tortilla con ajoblanco y tomate cherry
Serranito con pimientos de Padrón
Minipizzas
Bizcochos surtidos
Bollería surtida (croissants, palmeritas, mini napolitanas...)
Montaditos de hamburguesa, jamón, queso, chistorra y perritos

03 *Cóctel + Triple Principal*

¿QUÉ INCLUYE?

- 6 entrantes a elegir
- Primer plato
- Segundo plato
- Tercer plato
- Sorbete y Postre
- Mesa de café y cava
- 3 mesas temáticas sin sobrecoste
- Bodega
- Papelería: diseño e impresión de minutas del menú en el cóctel y en mesa.
- Seating plan: diseño, imprenta y decoración + Meseros
- Cubertería, vajilla y cristalería.
- Centros florales de mesa y decoración de estaciones de comida y mantelería y sillas a elegir
- Recena incluida

Barra libre: Ilimitada según horario de finca



Menú infantil / Adolescentes

Porque ellos también merecen disfrutar de su propio banquete. En Catering Sierra Nevada cuidamos hasta el último detalle, también el de los más pequeños. Nuestro menú infantil está pensado para que disfruten de una comida rica, casera y adaptada a sus gustos.

Entrantes:

Jamón y queso
Minipizzas surtidas

Plato principal a elegir:

Pollo empanado con patatas
Croquetas y nuggets con patatas
Merluza rebozada con patatas
Caprichos de calamar con patatas

Postre dulce a elegir:

Coulant de chocolate
Helado con huevo kinder



Mesas temáticas **INCLUIDAS**

Queremos que vuestro día sea único también en la mesa. Por eso, os damos a elegir entre una cuidada selección de mesas temáticas que sorprenderán a vuestros invitados tanto por su presentación como por su sabor.

Podéis combinarlas como más os guste según el menú escogido:

- Jamón
- Quesos variados
- Mexicana
- Sushi
- Frutas
- Pescaito Frito
- Paellas (3 variedades)
- Vermú







*Nuestro PROCESO
PASO a PASO...*



En la siguiente página os explicamos, paso a paso, cómo trabajamos para dar forma a vuestra boda. Desde la primera reunión hasta el gran día, os acompañamos con cercanía, claridad y mucho mimo para que todo salga perfecto.

Preguntas que se suelen hacer los NOVIOS...

¿Cuántas personas mínimo y máximo tenéis para bodas?

Para celebraciones de menos de 50 personas, se aplicará un incremento del 10 % sobre el presupuesto. En eventos de entre 50 y 100 personas, el incremento será del 6 %. En cuanto al número máximo de invitados, nos adaptamos al aforo del espacio elegido.

¿Cómo se gestionan los pagos?

Se realiza un primer pago al firmar el contrato (mínimo 1.000€). En la prueba de menú suele abonarse otro importe, y antes de la boda se recomienda tener al menos un 30–50% ya abonado.

¿Incluye decoración, menaje y camareros?

Sí. Todos nuestros servicios incluyen: vajilla, cristalería, mantelería, centros florales, papelería, camareros y más.

¿Vais a cualquier finca o solo a las que colaboráis?

Podemos trabajar en cualquier espacio. Si no tenéis finca aún, os enseñamos las que recomendamos por experiencia.

¿La prueba de menú está incluida?

Sí. La prueba de menú está incluida y su coste se descuenta del total si finalmente contratáis el catering. Las fechas no son fijas, pero os avisamos con antelación para que podáis elegir la que mejor os encaje.

¿Cuándo se elige la decoración y mantelería?

Antes de la prueba de menú, os citamos para elegir mantelería, sillas y elementos decorativos. Así, en la prueba podréis ver una mesa montada igual que el día de la boda.

¿Y las flores?

Una vez definido el estilo de boda, os ponemos en contacto con la floristería para que podáis ver in situ todas las opciones disponibles según temporada y estilo.

¿Ofrecéis menús especiales?

Sí. Tenemos menús adaptados para celíacos, vegetarianos, veganos, etc.

¿Y si os lo cuentan ellos?

De nada sirve que hablemos de cocina en vivo, detalles cuidados o servicio impecable...

Lo que realmente importa es cómo lo han vivido otras parejas.

Ellos ya confiaron en nosotros. Ahora, podéis escuchar su experiencia.



VER MÁS RESEÑAS EN GOOGLE

Lucía García Martínez



Contratamos el catering para nuestro gran día que fue nuestra boda. Felicitaros por vuestra profesionalidad y sobre todo vuestra cercanía. No podemos estar más contentos con vosotros. Fue todo un espectáculo tanto la comida, la presentación y el servicio. Todo lo que teníamos en mente lo hicisteis realidad y con creces.

Dar las gracias a Wendy por estar siempre tan atenta en todo y hacerlo todo tan fácil. También dar las gracias al equipo de ensueño que lleváis sobre todo a Miriam y a Jose. Sin duda volveríamos a contrataros con los ojos cerrados. Mil gracias de corazón y hacer este día aún más especial.

BOCA A BOCA

Gabriela Peinado Cebrián



NOS CASAMOS ESTE FIN DE SEMANA PASADO. SÓLO PODEMOS TENER PALABRAS DE AGRADECIMIENTO POR EL TRABAJO DEL CATERING SIERRA NEVADA: La calidad humana de su personal, su trato, la confianza que transmiten, la cercanía, ayuda, creatividad y buen gusto de Wendy y la ilusión que pone en cada detalle de su trabajo, la simpatía de los camareros...Por supuesto, lo riquísima que estuvo toda la comida; no defraudó ni un solo entrante ni plato...Todo perfecto, le gustó a todos los invitados!!! Una empresa que sabe valorar lo auténtico y por eso trabajan desde la autenticidad de lo que son, y eso les hace grandes. Todo nuestro cariño y agradecimiento. Totalmente recomendables para todo tipo de eventos!!!! ¡ENHORABUENA POR VUESTRO SABER HACER!

BOCA A BOCA

Ana Belén Faba López



Este sábado día 14 celebramos nuestra boda y sin duda alguna elegir el catering Sierra Nevada ha sido todo un acierto.

Nos dejamos asesorar por Wendy desde el primer momento y depositamos nuestra confianza en ella, hemos quedado encantados. Todos nuestros agradecimientos a Wendy por todo, desde la comida tan rica, la atención y el servicio en su punto en el

BOCA A BOCA

¿Hablamos de VUESTRA Boda?

Si habéis llegado hasta aquí, es porque tenéis algo muy especial entre manos.
Y ahora solo falta lo más importante: hablarlo.

Contactad con Wendy o Juan para agendar una primera reunión sin compromiso.

Nos encantará conoceros, entender lo que imagináis y empezar a dar forma al gran día.
Menús, espacios, ideas... todo empieza aquí.

Wendy: 635 92 06 15

Juan: 659 22 52 62



SIERRA NEVADA · COCINA EN VIVO · ESENCIA MEDITERRANEA



SIERRA NEVADA
catering en vivo

www.cateringsierranevada.com
info@cateringsierranevada.com
659 22 52 62 / 635 92 06 15