

CATERING  
Casa  
Pepe  
DE LA JUDERÍA

Catering Bodas  
2024-25

[eventos@cabezascarmona.com](mailto:eventos@cabezascarmona.com)

857 75 56 90

# Catering

Pepe de la Judería es un catering de calidad excepcional con ADN de restaurante de alto nivel.

Nos distinguimos por nuestra atención al detalle y compromiso con la satisfacción del cliente.

Cada plato es preparado con pasión y dedicación, reflejando la rica tradición culinaria que nos avala.



---

# Equipo de sala

---



Nuestro equipo de sala...nuestra gran **FAMILIA**.

Todo el personal que se va a encargar de atender a vuestros invitados transmiten una imagen **PROFESIONAL** y organizada del evento.

Somos un equipo perfectamente coordinado y en continua formación, para ayudar a que todos vuestros invitados tengan la mejor de las **EXPERIENCIAS**.

Nuestro equipo, liderado por la figura del **MAÎTRE** como gestor de la sala, es un equipo estable, con el que se cumplen todas las exigencias laborables, lo que nos permite convertirnos en el mejor de los equipos para atenderos.



*Equipo de montaje y decoración*



Tenemos un equipo de montajes y decoración con amplia experiencia y en continua formación a vuestra disposición.

Para nosotros es fundamental que cada boda muestre vuestra **PERSONALIDAD**, diferenciando por completo unos eventos de otros. Nada de bodas en serie...

Conseguimos una decoración bien planificada, **ADAPTÁNDONOS** a cada presupuesto, con un gran impacto visual en el evento, generando un ambiente agradable y **MEMORABLE** para los asistentes.







*Ceremonia civil*

# Seating





M & GARTH  
07|2022

*garth*



*Equipo de diseño*



Nuestro equipo de diseño gráfico cuenta con un gran abanico de opciones para la papelería de tu boda. También tenemos la opción de realizarla con diseños e ilustraciones personalizadas.

# Equipo de gestión y coordinación

Aportamos toda nuestra **EXPERIENCIA** de años en el sector de la gestión y coordinación de bodas para que todo salga perfecto.

Vais a diferenciar desde el primer momento lo que es tener un **EQUIPO** coordinador a vuestro servicio.

Nuestros eventos se **DIFERENCIAN** por la gestión experta, organización eficiente, comunicación fluida y la capacidad de solucionar problemas rápidamente. La reducción del estrés en una boda es un elemento diferenciador.

Estas **VENTAJAS** ayudan a garantizar que el evento cumpla con todos vuestros objetivos.

CATERING  
Casa  
Pepe  
DE LA JUDERÍA



*Equipo de cocina*



Contamos con la **EXPERIENCIA**, creatividad y pasión de Juan Pedro Secaduras, chef ejecutivo de Grupo Cabezas Carmona que cuenta con 1 SOL REPSOL.

La trayectoria de nuestro grupo habla por sí sola sobre la **CALIDAD** de nuestras materias primas, apostando por los ingredientes más **FRESCOS Y DE TEMPORADA**, colaborando siempre con nuestros productores locales más cercanos.

Tenemos, además la mejor de las ofertas para que vuestros invitados **intolerantes, alérgicos o con dietas especiales**, disfruten como un invitado más de vuestro día.

Somos un equipo flexible con las preferencias del cliente, atendiendo a los **DETALLES** e innovando continuamente.





*Aperitivos*



## COPA DE BIENVENIDA

# Aperitivos fríos

- Salmorejo cordobés con jamón ibérico
- Nuestra ensaladilla de atún con carpaccio de pulpo y pimentón de la Vera
- Ceviche de corvina y salmorejo picante
- Burrata stracciatella tomates secos y pesto de rúcula
- Pionono de foie
- Cacahuete de foie
- Turrón de foie
- Chupachup de queso y membrillo de Puente Genil
- Gelatina de gazpacho con caviar
- Panceta de mar y ventresca de sierra
- Salmón roll
- Pepino, presa y labneh
- Snack de pan soplado y papada a la pimienta
- Crujiente de paté de perdiz en escabeche
- Wrap de pollo “arrollao”
- Homenaje al perrito Lucas
- Brioche de steak tartar
- Roast beef con rúcula y mostaza
- Saam de secreto ibérico
- Lomo de orza y anguila
- Baklaba de morcilla ibérica

**SELECCIONA 8**



# Nuestras frituras andaluzas

- Croquetas cremosas de puchero con jamón ibérico
- Croquetas de rabo de toro a la cordobesa
- Crujientes de gamba con salsa agripicante
- Rosada al limón con mayonesa cítrica
- Tempura de cazón "aliñao"
- Taco tortillita de camarones guacamole y langostinos
- Buñuelo de bacalao
- Torrezno de Soria y aguacate asado
- Ravioli de pollo en pepitoria
- Flamenquín con rollito
- Stick de chistorra con mayo de huevos fritos



# Aperitivos calientes

- Croissant de pringá y especias
- Bikini de costilla BBQ
- Pan de pita relleno de pollo de corral al tikka masala
- Tandorie de pollo
- Taco crujiente de carrillada, mousse de aguacate y pico de gallo
- Petisú Jamón Jamón
- Mollete de sardinas millésime con BBQ
- Burguer bull
- Mini bao de panceta curada en soja y asada, cilantro y barbacoa japo
- Samosas de pollo al curry y toque de canela

**SELECCIONA 4**

# Romero

## Comenzamos

Ajoblanco de anacardos y roast beef de presa  
Gazpacho de tomates asados y matrimonio  
Crema de naranja, bacalao ahumado y tierra de aceituna  
Parmentier con huevo poché y torreznos

## Terminamos

Mogote ibérico confitado con salsa café de Paris y calabaza asada  
Trucha asada a fuego, jamón líquido y turrón de ajo  
Bacalao en tempura sobre patata cítrica y alioli negro

## Endulzamos

Tarta de queso cremosa y frutos rojos  
Torrija caramelizada con helado de leche merengada  
Milhojas de turrón, limón y canela  
Paseo por la Habana  
Emulsión de tocino de cielo al amontillado crumble  
y helado de yogur  
Drácula 2.0  
Chocolateee  
Tarta de manzana al revés

112€ + 10% IVA

# Almanzor

## Comenzamos

Mazamorra de Turrón y foie caramelizado  
Ceviche de pez mantequilla con crujientes  
Ensalada de bacalao confitado, alubias y naranja  
Pepitoria, perdiz y manzana caramelizada  
Tartar de corvina con carbonara ibérica

## Terminamos

Bacalao confitado en aceite de oliva, verduras  
de temporada y beurre blanc  
Wellington de Rabo de toro, parmentier y kimchi  
Solomillo ibérico en tres cocciones con salsa de ajillo

## Endulzamos

Tarta de queso cremosa y frutos rojos  
Torrija caramelizada con helado de leche merengada  
Milhojas de turrón, limón y canela  
Paseo por la Habana  
Emulsión de tocino de cielo al amontillado crumble  
y helado de yogur  
Drácula 2.0  
Chocolateee  
Tarta de manzana al revés

121€ + 10% IVA

# Mezquita

## Comenzamos

Salmorejo de melocotones con tartar de atún y sorbete  
Escabeche de setas y gazpacho de castañas  
Vichyssoise de verduras de temporada y tartar de salchichón ibérico  
Lasaña de vieiras con bechamel de jamón ibérico  
Roast pork con alcachofas montillana

## Terminamos

Corvina confitada y asada sobre fideuá negra y alioli de ajos asados y oloroso  
Pulpo asado sobre guiso de trigo y parmesano  
Presa ibérica de bellota con pilpil de pimientos del piquillo  
Pieza de vaca guisada hasta la eternidad sobre boniatos y salsa Strogonoff

## Endulzamos

Tarta de queso cremosa y frutos rojos  
Torrija caramelizada con helado de leche merengada  
Milhojas de turrón, limón y canela  
Paseo por la Habana  
Emulsión de tocino de cielo al amontillado crumble y helado de yogur  
Drácula 2.0  
Chocolatee  
Tarta de manzana al revés

128€ + 10% IVA

# Medinat

## Comenzamos

Gamba roja, gazpachuelo y panceta ibérica  
Tartar de dorada salvaje con gazpachuelo amontillado  
Ravioli de pringá con crema reina y trufa  
Crema de calabaza y foie asado

## Terminamos

Espalda de cordero lechal sobre cous cous y salsa de naranja y PX  
Taco de cochinitillo reducción de sus manitas con polenta estofada  
Lubina confitada sobre patata ajada y velouté de almejas en salsa verde

## Endulzamos

Tarta de queso cremosa y frutos rojos  
Torrija caramelizada con helado de leche merengada  
Milhojas de turrón, limón y canela  
Paseo por la Habana  
Emulsión de tocino de cielo al amontillado crumble y helado de yogur  
Drácula 2.0  
Chocolatee  
Tarta de manzana al revés

138€ + 10% IVA



*Menú infantil*

38€ + IVA

Aperitivos en la copa de bienvenida de pie

**Primer plato**

Croquetas cremosas de puchero

**Segundo plato a elegir entre**

Milanesa casera de pollo y patatas fritas

Flamenquín de lomo y jamón ibérico con patatas fritas

**Postre**

Helado de la casa



# Menú adolescentes

58€ + IVA

Aperitivos en la copa de bienvenida de pie

## **Primer plato**

Croquetas cremosas de puchero

## **Segundo plato**

Hamburguesa de ternera y cheddar acompañada de patata fritas

## **Postre**

Coulant de chocolate y helado de vainilla

# Bebidas

## **Bebidas incluidas en los menús**

Agua mineral / refrescos varios / cerveza  
Café / té / infusiones

## **Bebidas incluidas en barra libre**

Barceló, Legendario, Brugal, J&B, Red Label, DYC 8, Absolut  
Vodka, Beefeater, Seagram´s, Puerto de Indias,  
Baileys y licores sin alcohol, Cutty Shark, Bacardí, Cacique,  
Ballentines, Tanqueray, Tanqueray 0.0, Larios, Martini Blanco,  
Martini Rosso

## **Bodega incluida:**

Fino: Pérez Barquero (D.O. Montilla-Moriles)  
Finca La Cañada Verdejo (D.O. Montilla-Moriles)  
Claus Ribera Tempranillo. Vino de autor. Valladolid  
Bocchoris. Brut Nature. (D.O. Cava)

# Bebidas

## **Bebidas incluidas en los menús**

Agua mineral / refrescos varios / cerveza  
Café / té / infusiones

## **Bebidas incluidas en barra libre**

Barceló, Legendario, Brugal  
J&B, Red Label, DYC 8, Absolut Vodka,  
Beefeater, Seagram´s, Puerto de Indias,  
Baileys y licores sin alcohol

## **Bodega incluida:**

Fino: Pérez Barquero (D.O. Montilla-Moriles)  
Finca La Cañada Verdejo (D.O. Montilla-Moriles)  
Claus Ribera Tempranillo. Vino de autor. Valladolid  
Bocchoris. Brut Nature. (D.O. Cava)

# Servicios Premium





### SHOW COOKING EN DIRECTO

- Parrillero de carnes **+10,5€ + 10% IVA**
- Estación de Fino de Montilla Moriles con venenciador **+5,5€+ 10% IVA**
- Estación de ahumados **+10,5€+ 10% IVA**
- Estación de croquetas con cocinero **+7€+ 10% IVA**
- Estación de pescaito frito con cocinero **+8€+ 10% IVA**



### ESTACIONES

- Estación de quesos artesanos, mermelada, AOVE y pan gallego **+6,5€+ 10% IVA**
- Estación de cervezas, chips y olivas **+5,5€+ 10% IVA**
- Estación de embutido ibérico del Valle de los Pedroches, diferentes panes artesanales, picos y grossinis **+7,5€+ 10% IVA**
- Estación de aguas aromatizadas **+3€+ 10% IVA**
- Estación de postres y tartas **+7€+ 10% IVA**
- Estación de shushi y gyozas al vapor **+8,5€+ 10% IVA**  
(excepto los meses desde mayo a septiembre)
- Estación de gazpachos y salmorejos con diferentes texturas **+5,5€+ 10% IVA**
- Candy bar by Pepe de la Judería dulces, gominolas y frutos secos **5€ + 10% IVA**
- Candy bar by Pepe de la Judería gominolas y frutos secos **4€ + 10% IVA**



## LA IMPORTANCIA DEL JAMÓN EN TU EVENTO

### **Cortador de jamón en directo**

Corte de 1 pieza de jamón: **190€ + 10% IVA**

Corte por cada pieza de jamón adicional: **60€ + 10% IVA**

### **Precio por piezas jamón**

Jamón Ibérico de Bellota 50% (etiqueta roja): **360€ + 10% IVA**

Jamón Ibérico de Bellota 100% (etiqueta negra): **450€ + 10% IVA**

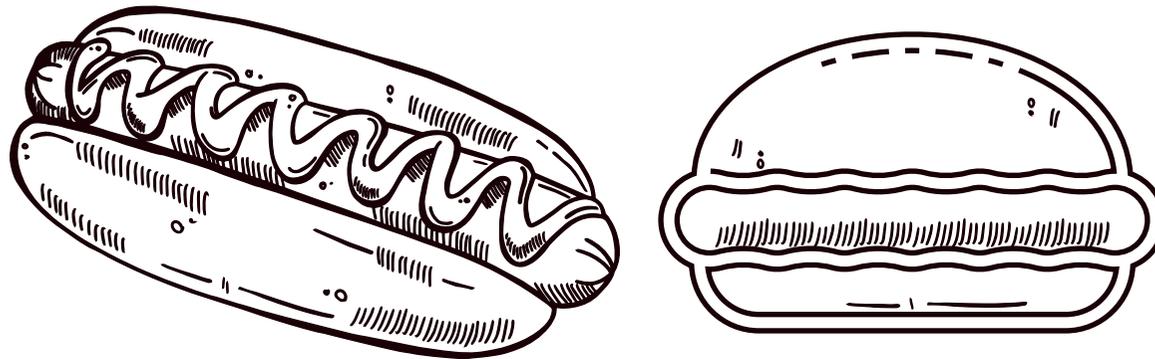
\*Estimamos una pieza de jamón por cada 100 comensales aproximadamente.

\*Desplazamiento cortador a valorar por el departamento comercial.

# Servicios Premium

## RECENA INCLUIDA EN MENÚS

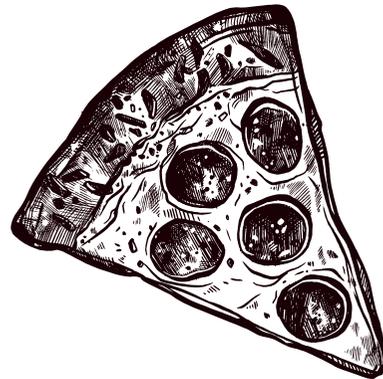
Molletitos de lomo y pimientos  
Mini perritos



# Servicios Premium

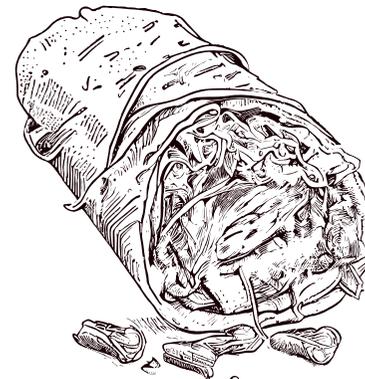
**RECENA PIZZA**  
**+6€+10% IVA**

Pizza 4 quesos  
Pizza pepperoni  
Pizza barbacoa



**RECENA KEBAB**  
**+9€ +10% IVA**

Máquina de carne de kebab  
dando vueltas en directo



## PRECIO DE LOS MENÚS

Menu Romero **112€ + 10% IVA**

Menú Almanzor **121€ + 10% IVA**

Menú Mezquita **128€ + 10% IVA**

Menú Madinat **138€ + 10% IVA**

- Menú infantil (0-12 años) **38€ + 10% IVA**
- Menú adolescente (12-18 años) **58€+ 10% IVA**
- Menú extra **56€ + 10% IVA**

## INCLUIDO EN EL MENÚ

- Montaje y desmontaje del servicio.
- Amenities en aseos
- Coordinación durante el día del evento.
- Impresión de menús en minuta y de seating plan (entre las disponibles) .
- Centro de mesa (entre los disponibles).
- Mantelería entre la disponible.
- Menaje, sillas y mesas entre las disponibles.
- Barra libre por persona con una duración de cuatro horas.
- Un tentempié que se servirá a la tercera hora de barra libre.
- Cada hora adicional de barra libre conllevará un coste de 3,5€ + 10% de IVA por comensal adulto contratado.  
[Se podrá prorrogar hasta llegar a un máximo de seis horas].
- En el precio de la barra libre están incluidas todas las bebidas del evento.

## Condiciones y precios del servicio

- Los precios mencionados a continuación son vigentes durante el año 2025 con independencia de la fecha de la reserva del evento.
- Para confirmar la fecha del evento, se realizará una entrega de 1.500€ + IVA que se descontará del importe final de la celebración. En este momento, se firmará el contrato entre ambas partes.
- En el momento de prueba de menú se realizará otro pago de 2.000€ + IVA en concepto de segunda parte de la reserva.
- Un mes y medio antes del evento, tendrá lugar la reunión de coordinación/organización de la boda y se pagará el primer 25% del coste total del evento (no se incluyen las entregas a cuenta previas).
- Diez días antes se confirma el número total de comensales, se facilita el protocolo y se realizará el segundo pago del 25% del total del evento. A partir de este momento, se cierra toda organización y no está permitida ninguna modificación del evento.
- El importe restante se realizará el siguiente día hábil mediante transferencia bancaria. No está permitido el pago en efectivo ni con tarjeta de crédito.
- Se requiere justificante de pago mediante correo electrónico.
- N° de cuenta: ES 93 2100 3383 422200036888.
- En caso de anulación, no se devolverá la entrega de la confirmación de fecha.
- No está incluido ningún tipo de montaje extra: zona chill out, carpas, escenarios, climatización en exterior, etc.
- No está incluido el posible canon que el lugar de celebración tenga establecido tanto para el cliente como para el catering.
- El precio podría variar en función de las características concretas del lugar de celebración del evento, que se desconocen a la hora de elaborar esta propuesta.
- Catering Casa Pepe de la Judería no se hace responsable de los posibles daños que los invitados puedan causar en el establecimiento o sobre el menaje de la celebración. El cliente responsable del evento, correrá con los gastos que se deriven de tales daños.
- El mínimo de comensales a facturar será de 140 adultos. En caso de no llegar al este mínimo facturable, se incrementará el precio del menú en un 10%. Para bodas con un número inferior a 100 invitados adultos se incrementará el precio del menú en un 20%.

## *No está incluido en el menú*

- Montaje de ceremonia civil
- Cualquier tipo de material/decoración extra. Correrá por cuenta del cliente su montaje y desmontaje.  
En el caso de necesitar nuestro servicio de personal de montaje, se presupuestará por el departamento de coordinación.
- Colocación de regalos en mesa, ni protocolo personalizado.

## *Montajes extras*

- Seating plan especiales (bajo presupuesto).
- Colocación de producto en determinados rincones (glitter, puros, pulseras led, abanicos, libros de firmas, etc.): 50€ + iva.
- Colocación protocolo personalizado en mesa: 100€ + iva.
- Colocación regalos en mesa: 60€ + iva.
- Montaje productos/decoración aportados por proveedores externos a nuestra empresa: bajo presupuesto.
- Decoración extra (photocall, flores, etc.): bajo presupuesto.

## *Prueba de menú*

- Hasta 100 personas, dos cubiertos incluidos para la prueba.
- Mas de 100 personas, seis cubiertos incluidos para la prueba.
- Precio para servicio extra en prueba de menú 45€ + 10% IVA.
- Degustación basada en: Selección de aperitivos, primeros, principales y postres.
- En el caso de que finalmente el número de comensales adultos disminuya (menos de 100), y en la prueba de menú se haya disfrutado de más de dos servicios, se facturarán dichos servicios a parte, en la factura final del evento.

## *Bodas civiles*

- 800€ + 10% IVA. Incluye: Montaje y desmontaje, atril, montaje cincuenta sillas de ceremonia y mesa decorada.
- Si se requieren más sillas o decoración adicional, consultar con departamento de decoración.
- No está incluido servicio de bebidas previo, ni durante la ceremonia. Servicio disponible bajo presupuesto.
- No está incluida decoración/montaje de pétalos, arroz, etc.
- No incluye medios audiovisuales (sonido, audio, etc.).

## *Alergias / intolerancias y menús especiales*

- Adaptación de menús para alergias o intolerancias alimentarias, cuyo precio será el mismo que el menú de adultos seleccionado por el cliente.
- Disponemos de menús especiales para personas vegetarianas y veganas.

## *Proveedores externos*

- No estará permitada la participación de ningún proveedor de cualquier producto que Catering Casa Pepe de la Judería tenga entre su oferta (consultar con departamento comercial).
- Cada proveedor tiene que disponer y hacerse responsable de su propio material (incluido menaje y mantelería).

## *Kilometraje*

Valorar con el departamento comercial gastos de kilometraje y pernoctación de nuestro personal.