



MENUS
BODA

MS. ABIGAIL ARDEN FROST
1301 Collingwood Place
Los Angeles, California
90069

SAVE THE DATE
for the wedding of

ABIGAIL *and* SEAN

SATURDAY, THE EIGHTEENTH OF SEPTEMBER
TWO THOUSAND TWENTY-ONE

BOUFFÉMONT, FRANCE

formal invitation to follow

MR. AND MRS. THOMAS FROST
REQUEST THE PLEASURE OF YOUR COMPANY
at the marriage of their daughter

ABIGAIL ARDEN
to
SEAN JAMES

son of Mr. and Mrs. Henry Miller

SATURDAY, THE EIGHTEENTH OF SEPTEMBER
TWO THOUSAND TWENTY-ONE
AT HALF PAST FOUR IN THE AFTERNOON

CHÂTEAU BOUFFÉMONT
BOUFFÉMONT, FRANCE

dinner and dancing to follow

DETAILS

WE CAN'T WAIT FOR YOU TO JOIN
US ON OUR WEDDING DAY!

HERE ARE SOME TIPS TO HELP
YOU MAKE THE MOST OF IT:

*A block of rooms has been reserved
for your convenience at the venue.
Please mention the Miller wedding
when making your reservation.*

*An entertainer is available for children
during the reception, until 10pm.
Please make sure to register your interest
in advance, as spaces are limited.*

*For any additional queries,
please visit our Wedding website at*

www.themillerwedding.com

REGISTRY

*Your love, laughter and
company on our wedding day
is the greatest gift of all.
However, should you wish
to help us celebrate with
a gift, a registry is held at:*

WWW.WEDDINGREGISTRY.COM
/THEMILLERWEDDING

BETHANY JOHNSON
table 1

RSVP

THE FAVOR OF YOUR REPLY IS
REQUESTED BY AUGUST EIGHTEENTH

☐ *Accepts with pleasure* ☐ *Declines with regret*

PLEASE INDICATE ANY DIETARY REQUIREMENTS

GRUPO LA COCINA. CATERING

// bodas 2026



QUIENES SOMOS
NUESTRA COCINA
NUESTRA FLEXIBILIDAD
DECORACION Y EXTRAS
QUE INCLUIAMOS EN NUESTRAS BODAS

Si estáis leyendo esto lo primero que tenemos que deciros es ¡¡ENHORABUENA!! En poco tiempo viviréis uno de los días más importante de vuestra vida y agradecemos muchísimo que depositéis en nosotros la confianza de hacer algo tan importante como es LA COMIDA de VUESTRA boda.

Antes de que se os haga la boca agua leyendo todos nuestros platos, hay varias cosas sobre nosotros y nuestro trabajo que debéis tener en cuenta:

1. TENEMOS COCINA PROPIA:

Muchas gente cuando oye la palabra “catering” piensa que todo es comida precocinada y que simplemente lo calentamos y servimos. En nuestro caso, *nada más lejos de la realidad*. Cocinamos todo nosotros mismos de forma tradicional y a poder ser, si el espacio elegido para el evento tiene los medios necesarios, *nuestra cocina se realiza siempre in situ*.

2. NUESTRA FLEXIBILIDAD ES TOTAL:

En este documento encontraréis una selección de platos para que podáis haceros una idea y tengamos una guía sobre lo que os gusta pero, cada boda, *¡¡es para nosotros un libro en blanco!!* ¿preferís boda tipo cóctel?, ¿sentados?, ¿mitad y mitad?, ¿solo carne?, ¿carne y pescado?, ¿tipo buffet?, ¿menú degustación?...¡CUALQUIER IDEA ES BIENVENIDA Y NOS ATREVEMOS CON TODO!

Contadnos lo que tengáis en mente y os ayudaremos a darle forma, os enseñaremos menús que hemos preparado en otras bodas y haremos el vuestro a medida, tanto en el tipo de comida como en el presupuesto.

“SÉ UN INVITADO EN TU PROPIO EVENTO.”

3. DECORACIÓN, EXTRAS, ETC.:

En nuestros servicios están incluidos los elementos básicos y necesarios de menaje para el desarrollo del servicio, pero *si queréis cualquier cosa en especial, solo tenéis que pedirlo*. Hay una variedad infinita de mantelería, vajillas, sillas... Esto puede variar los precios del menú en función de lo que elijáis. Lo veremos y valoraremos juntos.

4. ¿QUÉ INCLUÍMOS EN NUESTRAS BODAS?

- Servicio de cocina y sala. Todo el personal necesario tanto para el servicio de cocina como para el apoyo de traslados y limpieza.
- Planificación, asesoramiento y dirección del servicio. La dirección de un servicio de catering es sinónimo de versatilidad y organización porque hemos de adaptarnos a las circunstancias del terreno, los espacios, el tiempo y la climatología.
- Todo el menaje necesario para el desarrollo del servicio: mobiliario, mantelería, sillas, cubertería, cristalería, vajilla, etc.
- Decoración floral básica de las mesas.
- Impresión de minutas básicas.
- Organización de mesas: La colocación de los comensales es una tarea inevitable si queremos que todos nuestros invitados estén satisfechos.
- Degustación de menú para 6 personas una vez confirmada la reserva.
- Montaje y desmontaje con limpieza de las instalaciones que hayan sido utilizadas para el evento.
- Menús infantiles y elaboración de los menús especiales que sean necesarios: diabético, sin sal, alérgicos, celíacos, vegetarianos, veganos, etc.



“CONCEPTOS INNOVADORES, CREATIVOS
DISEÑADORES, FLEXIBLE EJECUCIÓN..“



APERITIVOS FRÍOS

- Brocheta de queso puro de oveja albardado en rúcula con vinagreta de miel y frambuesa
- Vasito de ajo blanco malagueño con aceite de arbequina
- Vasito de gazpacho andaluz
- Vasito de gazpacho de sandía y frambuesa con tomate confitado
- Vasito de gazpacho de sandía con aceite de oliva Virgen Extra
- Vasito de gazpacho de pimiento choricero con tomate confitado
- Vasito de salmorejo con guarnición de almendras y jamón
- Vasito de crema de sandía con queso fresco
- Dados de tortilla de patata confitada en aceite de oliva
- Cazuelita de cous-cous con daditos de calabacín y menta
- Dado de mi-cuit de foie con crujiente de almendra caramelizada
- Perla de mi-cuit de foie con picada de pistacho y reducción de PX
- Langostino embrochetado con dado de mango y reducción de balsámico
- Mozzarella con tomate cherry embrochetados con lágrima de aceite de oliva

- Pincho de ensalada verde con vinagreta de miel
- Lacón con aceite de pimentón
- Rollito de roast-beef con rúcula y mostaza dulce
- Virutas de jamón de bellota con pan de obrador y tomate rama
- Cucharita de carpaccio de buey, crujiente de pan de tomate y virutas de parmesano
- Perlas de melón de Villacónes con virutas de ibérico y toque de reducción de Módena
- Brocheta de langostino con piña
- Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
- Quesos nacionales o importación con regañías, uvas y nueces.
- Rollito de salmón ahumado con gulas, alcaparras y eneldo
- Rollito de cecina de León con rúcula y parmesano
- Cucharita de foie con frambuesa
- Canapés de bacalao ahumado al eneldo
- Bloodi Mery con embrochetado de berberechos
- Milhoja de salmón ahumado con queso al eneldo

APERITIVOS CALIENTES

- Vasito de brandada de bacalao con mousse de piquillo
- Vasito de crema de calabaza con parmesano
- Vasito de crema de pera con viruta de parmesano
- Vasito de crema de boletus con picatostes y cebollino picado
- Vasito de crema de espárragos trigueros con crujiente de bacon
- Vasito de crema de zanahorias con crujiente de bacon y tomillo picado
- Brocheta de pulpo cocido a la antigua con aceite y pimentón
- Cazuelita de chistorra a la sidra
- Cazuelita de chistorra al vino de Jerez
- Dados de merluza con emulsión suave de alioli
- Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada y canónigos
- Rollito de primavera con juliana de verduras al estilo japonés
- Brocheta de langostino salteado con jengibre y albahaca
- Cucharita de patata confitada con huevo de codorniz y lasca de jamón
- Chipirón encebollado en salsa verde

- Croquetas de matanza
- Croquetas de jamón ibérico
- Croquetas de boletus
- Croquetas de rabo de toro
- Croquetas de bacalao
- Cucharita de ventresca sobre pimiento rojo caramelizado
- Chucharita de pisto manchego con huevo de codorniz
- Crujiente de gambas de Huelva
- Pescaíto en adobo andaluz
- Brochetitas de solomillo ibérico al Pedro Ximenez
- Ferrero roche de mejillón y kikos
- Crocanti de morcilla y almendra
- Crujiente de bacalao sobre patata laminada .
- Crujiente de merluza sobre patata laminada

***Bebida:**

Vinos tinto y blanco, cerveza con y sin alcohol, refrescos con y sin gas, zumo, agua.

***¿Qué elegir?**

Todo depende de vuestra idea de boda y de la duración que queráis para el cóctel.

Para que os hagáis una idea, una selección de unos 6 aperitivos calientes y 6 fríos es lo correcto para un cóctel de aproximadamente 1h.

***Córners o estaciones:**

Además de los aperitivos servidos en bandeja, podemos montar córners o estaciones fijas como mesas de quesos, cortador de jamón, mesa de ibéricos, pulpeiro, pescaito frito, estación de croquetas, puesto de encurtidos...y un largo etc.



**SUGERENCIAS PARA COMENZAR:**

- Crema de melón con tempura de gambas y virutas de jamón ibérico.
- Salmorejo cordobés con crujiente bacalao y huevo de codorniz
- Ensalada de jamón de pato con canónigos, foie, tomate deshidratado y vinagreta de mostaza.
- Gazpacho de bogabante con gulas y albahaca frita.
- Hojaldre de pulpo sobre muselina de puerros.
- Salmorejo de picotas con mousse de queso fresco y toque de lima.

SUGERENCIAS PARA CONTINUAR:

- Bacalao gratinado con compota de tomate y ali oli de miel. Merluza con cigalita en salsa de carabinero
- Lomos de lubina al chacolí con patatas gajo.
- Salmón fresco en brin de gambas y mejillones
- Parrillada de marisco individual: cigala, carabinero y nécora.
- Cocktail de mariscos a la piña.
- Bacalao confitado a baja temperatura con crema de ajos asados y aceite de perejil.

SUGERENCIAS PARA FINALIZAR:

- Cochinillo Segoviana con ensalada de escarola y ajos fritos.
- Solomillo de ternera con salsa de boletus, colmenillas y patatas cucharilla.
- Entrecot con salsa de berros, cebolleta braseada y patata panadera.
- Medallones de solomillo ibérico en salsa de miel y romero.
- Filetitos de secreto ibérico en salsa de dátiles y pasas con crujiente de jamón ibérico.
- Paletilla lechal con patata panadera y atadillo de verduritas.
- Solomillo de ternera a la salsa roquefort con panadera y pimientos.

** Disponemos de diferentes opciones en sorbetes para elegir:
limón, lima, mojito, sandía, melón, mandarina, naranja, fresa, cava...*

MENU #001



Crema de melón con virutas de jamón ibérico

•

Bacalao gratinado sobre compota de tomate y ali oli de miel

•

Sorbete de mandarina

•

Paletilla de lechal con patata panadera y fardo de trigueros.

•

Milojha de crema y frambuesa con tulipa de helado de queso.

•

Cava

•

Café

•

Licores

(Aguardiente de hierbas y Licor de limón)

Bodega: Blanco Verdejo Rueda

Tinto joven Ribera del Duero

Aguas minerales- Refrescos- Cervezas

MENU #002



Salmorejo cordobés con crujiente de jabugo, pan frito y huevo cocido.

•

Lomo de merluza lacada con crema de carabineros gulas y gambas.

•

Sorbete de manzana verde.

•

Solomillo de ternera con boletus al Pedro Ximenez.

•

Leche frita con tulipa de helado de menta con chocolate.

•

Cava

•

Café

•

Licores

(Aguardiente de hierbas y Licor de limón)

Bodega: Blanco Verdejo Rueda

Tinto joven Ribera del Duero

Aguas minerales- Refrescos- Cervezas

MENU #003



Ensalada de Jamón de pato con mezclum de hierbas, escamas de foie , frutos secos y rulo de cabra.

•

Salmón Noruego a la plancha con suprema de bogabante, pasas y piñones, acompañado de atadillo de verduras y patata cocida

•

Entrecot de ternera a la parrilla con patata panadera y asadillo de pimientos rojos.

•

Tarta de frutas con tulipa de helado de ron con pasas.

•

Cava

•

Café

•

Licores

(Aguardiente de hierbas y Licor de limón)

Bodega: Blanco Verdejo Rueda

Tinto joven Ribera del Duero

Aguas minerales- Refrescos- Cervezas



“HAY AMORES QUE DURAN PARA SIEMPRE,
COMO NUESTRO AMOR A LA COCINA.
ESE ES INFINITO.”

MENU RECOMENDADO #004

Ensalada de langostino tigre con guacamole, mango
y cebolla encurtida

•

Popieta de lenguado con salmon marinado con
crema de marisco

•

Solomillo de vaca gallega con salsa de boletus

•

POSTRE A ELEGIR

•

Cava

•

Café

•

Licores

(Aguardiente de hierbas y Licor de limón)

Bodega: Blanco Verdejo Rueda

Tinto joven Ribera del Duero

Aguas minerales- Refrescos- Cervezas

MENU RECOMENDADO #005

Ensalada de bogavante con papaya

•

Patita de pulpo con parmentier de patata trufada

•

Solomillo de ternera con guarnicion a elegir
o merluza rellena de gulas y gambas en salsa de
carabineros.

•

POSTRE A ELEGIR

•

Cava

•

Café

•

Licores

(Aguardiente de hierbas y Licor de limón)

Bodega: Blanco Verdejo Rueda

Tinto joven Ribera del Duero

Aguas minerales- Refrescos- Cervezas

04

GRUPO LA COCINA. CATERING

// bodas 2026



POSIBLES POSTRES:

- Delicias de Chocolate: Tres finas capas de bizcocho de chocolate relleno de ganache de chocolate Belga.
- Milhojas de Crema: Tres capas de hojaldre de mantequilla caramelizado de exquisita crema pastelera.
- Milhojas de nata y crema: Tres capas de hojaldre de mantequilla caramelizado relleno de nata y crema pastelera.
- Milhojas de chocolate: Tres capas de chocolate puro Belga rellenas de nata con praliné de almendra.
- Sufflé de Limón: Una base de bizcocho con nata y cubierto de soufflé o flameado.
- Vasito de tres chocolates: Vasito relleno de chocolate con leche, negro y blanco.
- Bizcochos Borrachos: Los auténticos bizcochos borrachos de Guadalajara.
- Bavarrois de arroz con leche: Una fina base de bizcocho de bavarrois de arroz con leche.
- Profiteroles Caramelizados: Tres profiteroles rellenos de crema de diferentes sabores caramelizados.
- Tulipa de Chocolate: tulipa de barquillo bañada en chocolate negro rellena de nata trufas y fruta variada.
- Mousse: Espiral de mousse de frutos rojos.
- Cono mousse de avellanas con corazón de mandarina.
- Mousse de chocolate blanco pasión.
- Mousse de chocolate blanco con frutos rojos.
- Mousse de chocolate.
- Cúpula de arroz con leche
- Borracho al cointreau.
- Mini Lingote de chocolate con avellana.
- Charlotte de queso fresco y frambuesas: Bizcocho Charlotte con queso fresco en el interior decorado con frambuesas.
- El Maravilloso: Merengue envuelto en praliné y trozos de chocolate.
- Crujiente de frutos rojos con maracuyá: Mousse de frutos rojos y maracuyá con chocolate crujiente.
- Crujiente de avellana: Base de chocolate con una lámina de chocolate y mousse de avellana decorado con avellanas.
- Tartaleta de Frambuesa y limoncello cuadrada.





Adrian de la Torre
GERENTE

☎ 6 5 0 4 5 5 0 4 8 / 9 1 8 3 0 3 2 2 2

✉ comercial@lacocinadelatorre.com

www www.lacocinadelatorre.com

📍 C/ Jose Maria Pereda, 2, Alcala de Henares, Madrid

“GRACIAS POR CONFIAR EN LA COCINA
PARA HACER DE VUESTRO DÍA
ALGO INOLVIDABLE. “
