TheChefClub

DOSSIER

Bodas 2027

EL CONCEPTO

Vuestra boda a medida, sin agobios y en un único proveedor.

Diseñáis vuestra boda *100% a vuestra manera*: tenemos tres formatos para arrancar, con libertad total para cambiar lo que queráis. Podemos ocuparnos de todo de forma unificada —catering, espacio, mobiliario, decoración, flores, música y coordinación— para que os centréis en *diseñar y disfrutar*, no en gestionar.

En este dossier tienes todo lo que necesitas; y si te apetece, puedes ir diseñando vuestra boda desde nuestro *configurador online*.

---

3 FORMATOS DE PARTIDA · 100% MODIFICABLES

ESENCIA *85€* GASTRO *120€* EXPERIENCE *140€* /pax

PARA CONOCERNOS Y VERLO JUNTOS

AGENDAR LLAMADA

— LLÁMANOS
+34 621 090 219

ESCRÍBENOS POR WHATSAPP



















MISMA CARTA · TRES FORMATOS

3 formatos *de partida*

Esencia y Gastro son en formato cóctel en pie; Experience añade el banquete sentado.
100% adaptables a vuestra medida.

Esencia DE PIE

85€ /pax

INCLUYE:

- 4 aperitivos fríos
- 5 aperitivos calientes
- 1 corner
- postre o mesa dulce
- bodega D.O. + café

Cóctel en pie, dinámico y sin protocolo. El formato más fresco para celebrar de principio a fin.

Gastro DE PIE

120€ /pax

INCLUYE:

- welcome drink
- 5 aperitivos fríos
- 6 aperitivos calientes
- 2 corners
- postre o mesa dulce
- bodega D.O. + café

Cóctel gastronómico ampliado: welcome drink, más variedad y dos estaciones en directo.

Experience DE PIE + SENTADO

140€ /pax

INCLUYE:

- welcome drink
- 5 aperitivos fríos
- 6 aperitivos calientes
- 2 corners
- 1 principal sentado
- 1 rompegustos
- postre o mesa dulce
- bodega D.O. + café

Cóctel gastronómico + banquete sentado con platos premium.

RECEPCIÓN · 1 A ELEGIR

Welcome *drink*

Los invitados llegan y se les recibe con una copa firmada por el chef. Tres propuestas.

Kir Royal

cava brut y crema de cassis

+5 ✓ ✓

Mojito de pepino

y albahaca thai

+5 ✓ ✓

Agua infusionada •

de cítricos y frutos rojos · sin alcohol

+5 ✓ ✓



EL CÓCTEL · PASADO EN BANDEJA

Aperitivos · *fríos & calientes*

★ CLÁSICO ● VEGETARIANO

Carta de aperitivos a elegir según cada menú: ✓ incluido · +N€ suplemento. Si tenéis algún antojo fuera de carta, lo podemos estudiar bajo petición.

FRÍOS

	ESENCIA	GASTRO	EXPERIENCE
Hummus de garbanzo *con AOVE y picos artesanos* ●	✓	✓	✓
Brocheta caprese *tomate cherry, mozzarella y membrillo* ●	+1	✓	✓
Gazpacho de remolacha *con queso de cabra y crujiente de pipas* ●	✓	✓	✓
Tortilla trufada ●	✓	✓	✓
Salmorejo cordobés *con AOVE, huevo y jamón*	+1	✓	✓
Ensaladilla rusa *con ventresca*	✓	✓	✓
Ensaladilla rusa *de langostinos y trufa*	+1	✓	✓
Cucharita de salpicón *de marisco*	✓	✓	✓
Gilda esférica *de aceituna, anchoa y guindilla*	+1	✓	✓
Steak tartar de ternera *sobre tosta o brioche*	+1	✓	✓
Tartar de salmón *con aguacate y lima*	+1	✓	✓
Tartar de atún rojo *con mango*	+1	✓	✓
Tataki de atún *sobre pan carasau y soja suave*	+1	✓	✓
Ceviche de corvina *con leche de tigre de mango*	+1	✓	✓
Cucurucho de mousse de foie	+1	✓	✓
Coca de foie *con manzana caramelizada* ★	+1	✓	✓
Blini templado *con crema agria y caviar Oscietra*	+5	+4	+4
Tartar de carabinero *con emulsión de coral*	+5	+4	+4
Brioche de bogavante *con mayonesa de estragón*	+5	+4	+4

CALIENTES

	ESENCIA	GASTRO	EXPERIENCE
Croqueta cremosa *de jamón ibérico* ★	✓	✓	✓
Croqueta melosa de rabo de toro *y alioli de ajo negro*	✓	✓	✓
Croqueta de gamba roja *y carabinero*	+1	✓	✓
Croqueta de boletus *y trufa* ●	✓	✓	✓
Buñuelo de bacalao *con alioli · clásico catalán* ★	✓	✓	✓
Bomba de calamar *estilo Barceloneta*	✓	✓	✓
Mini brioche *con carrillera ibérica glaseada*	✓	✓	✓
Mini brioche *de pulled pork*	✓	✓	✓
Brioche de wagyu *con mayonesa de trufa*	+4	+4	✓
Bao de pollo teriyaki	✓	✓	✓
Bao de pato *estilo Pekín con salsa hoisin*	✓	✓	✓
Gyoza de langostinos	✓	✓	✓
Langostino en tempura *con sweet chili*	✓	✓	✓
Gamba crujiente *con mayonesa de kimchi*	✓	✓	✓
Vieira gratinada *con mantequilla noisette*	+1	✓	✓
Brocheta de pollo *estilo yakitori*	✓	✓	✓
Mini taco crujiente *de cochinita pibil*	✓	✓	✓
Saquito crujiente *de gorgonzola y pera* ●	✓	✓	✓
Ravioli crujiente de ceps *y parmesano con crema trufada* ●	✓	✓	✓
Canelón crujiente *de bogavante*	+4	+4	✓

COCINADO A LA VISTA

Corners *& estaciones*

★ CLÁSICO ● VEGETARIANO

Estaciones cocinadas a la vista durante el cóctel. Se incluye 1 en Esencia · 2 en Gastro y Experience. Estado por menú: **Esencia · Gastro · Experience** (✓ incluido · +N€ suplemento).

Cortador de jamón ibérico ★
a cuchillo, pan de cristal y tomate

+4 +4 +4

Arroz Senyoret & Risotto en directo
paelleros de leña, hechos al momento

✓ ✓ ✓

Buffet de quesos
4 referencias, membrillo y frutos secos

✓ ✓ ✓

Mesa de embutidos ibéricos
jamón, lomo, chorizo y salchichón

✓ ✓ ✓

Vermutería
olivas, banderillas, berberechos y conservas

+4 +4 +4

Salad bar de temporada ●
verduras frescas y aderezos al momento

✓ ✓ ✓

Estación asiática & sushiman
nigiri, sashimi, maki y gyozas

+4 +4 +4

Estación de tacos
cochinita, pollo y ternera

✓ ✓ ✓

Mini hamburguesas
de vaca madurada

✓ ✓ ✓

Huevos rotos
con toppings de jamón, gambas o foie

✓ ✓ ✓

Oyster bar
ostras Gillardeau y mignonette

+8 +8 +8

Gamba de Palamós
a la plancha y pelada

+8 +8 +8

BANQUETE SENTADO

El *banquete*

★ CLÁSICO ● VEGETARIANO

Solo en el menú Experience. El entrante es opcional y el principal va incluido (1 a elegir). Estado por menú: **Esencia · Gastro · Experience**.

ENTRANTE SENTADO · OPCIONAL	ESENCIA	GASTRO	EXPERIENCE
Canelón de rustido trufado *con bechamel de foie · icono catalán* ★	–	–	+16
Risotto de boletus *y parmesano* ●	–	–	+16
Ravioli de setas *con crema de trufa* ●	–	–	+16
Burrata *con tomate confitado y pesto* ●	–	–	+16
Crema de bogavante	–	–	+16
Pulpo a la brasa *con parmentier de patata y aceite de pimentón*	–	–	+16
Ensalada de langostinos en tempura *vinagreta de lima y miel*	–	–	+16
Ensalada de bogavante *con frutos del bosque*	–	–	+20

ROMPEGUSTOS · 1 A ELEGIR	ESENCIA	GASTRO	EXPERIENCE
Sorbete de yuzu y champagne ●	–	–	✓
Sorbete de mandarina ●	–	–	✓
Granizado de manzana verde *lima y menta* ●	–	–	✓

PRINCIPAL SENTADO · 1 A ELEGIR	ESENCIA	GASTRO	EXPERIENCE
Solomillo de ternera *en su demi-glace y patatas confitadas*	–	–	+4
Lomo bajo de vaca madurada *mantequilla noisette y patata fondant*	–	–	✓
Entrecot de ternera a la parrilla *con patatas rústicas*	–	–	✓
Carrillera de ternera al vino tinto *con puré rústico*	–	–	✓
Presa ibérica de bellota al PX *con puré de boniato*	–	–	✓
Solomillo de cerdo ibérico *a las cinco pimientas con patatas rejilla*	–	–	✓
Cordero lechal prensado *con su jugo*	–	–	✓
Lingote de cordero a baja temperatura *con salsa de romero y su guarnición*	–	–	✓
Bacalao confitado *con crema de coliflor asada*	–	–	✓
Lubina salvaje *con velouté de champagne*	–	–	✓
Rodaballo a la donostiarra *con crema de ajos confitados*	–	–	✓
Dorada rellena *con cremoso de langostinos*	–	–	✓
Suquet de rape y marisco *icono catalán* ★	–	–	+2
Canelón de pato confitado *con foie y salsa de trufa suave*	–	–	✓
Risotto cremoso de calabaza *salvia y avellana tostada* ●	–	–	✓
Wellington de verduras *en hojaldre con demi de setas* ●	–	–	✓

EL CIERRE DULCE

Postre *& bodega*

★ CLÁSICO · VEGETARIANO

POSTRE & MESA DULCE · 1 A ELEGIR	ESENCIA	GASTRO	EXPERIENCE
Coulant de chocolate *con helado de vainilla* ·	✓	✓	✓
Mousse de chocolate y avellana *con crumble* ·	✓	✓	✓
Tarta de queso *cremosa al horno con frutos rojos* ·	✓	✓	✓
Lemon pie *con merengue tostado* ·	✓	✓	✓
Apple pie templado ·	✓	✓	✓
Crema catalana ★ ·	✓	✓	✓
Torrija caramelizada *con helado de vainilla* ·	+1	✓	✓
Milhojas de crema *y frutos rojos* ·	+1	✓	✓
Mesa dulce *surtido de pequeñas piezas* ·	✓	✓	✓

BODEGA D.O. + CAFÉ · INCLUIDA

- Martín Códax *Blanco · D.O. Rías Baixas · Albariño*
- José Pariente *Blanco · D.O. Rueda · Verdejo*
- Pago de Capellanes Crianza *Tinto · D.O. Ribera del Duero*
- Muga Reserva *Tinto · D.O.Ca. Rioja*
- Juvé & Camps Reserva *Cava · D.O. Cava · Brut Nature*
- Estrella Galicia 1906 *Cerveza*
- Café e infusiones

PARA CERRAR LA FIESTA

Fiesta y *barra libre*

Licorería seleccionada y recena doble para aguantar hasta el final.

LICORERÍA

Ginebras
Seagram's, Tanqueray o Beefeater

Whiskies
Johnnie Walker Red Label o Ballantine's

Rones
Brugal, Barceló o Cacique

Vodkas
Absolut o Smirnoff

Tequilas
Jose Cuervo

Cervezas
Estrella Damm

Refrescos
Coca-Cola, Fanta, Schweppes

BARRA LIBRE · ELEGÍS LAS HORAS

2 horas	24€/pp
3 horas	32€/pp
4 horas	40€/pp
5 horas	45€/pp

Recena doble +10€/pp

Salada · *01*
Bocata caliente, hamburguesita, hot dog o similar.

Dulce · *02*
Surtido de mini churros, donut glaseado, mini cookies templadas o similar.

Espacio

Lo celebráis donde queráis: nosotros adaptamos toda la logística al lugar que elijáis.

Tengo el espacio

Incluido

APORTADO POR TI

Tú lo eliges, nosotros adaptamos toda la logística al espacio.

- ✓ Tu venue, tu casa o el lugar que elijas
- ✓ Montamos la cocina donde haga falta

Buscamos juntos

Incluido

CARTERA TCC + BÚSQUEDA EXTERNA

Te proponemos espacios de nuestra cartera o te ayudamos a encontrar uno fuera.

- ✓ Cartera de espacios TheChefClub
- ✓ Búsqueda externa en toda España

Ceremonia

Por tu cuenta o con nosotros. Si la queréis, la montamos en el espacio.

Por tu cuenta

Gratis

Tú organizas la ceremonia. Nosotros nos ocupamos de todo lo demás.

- ✓ Traslado coordinado con tu proveedor
- ✓ Sin coste adicional

Opción básica

desde 800€

Montaje funcional y elegante para celebrar la ceremonia en el espacio.

- ✓ Sillas para invitados
- ✓ Zona de novios
- ✓ Mesa para maestro de ceremonia

Opción completa

desde 2000€

Todo lo de la opción básica + bienvenida, decoración y sonorización.

- ✓ Todo lo de Opción básica
- ✓ Welcome drink para invitados
- ✓ Decoración floral de ceremonia
- ✓ Sonorización (microfonía y música)

SUMAD LO QUE QUERÁIS

Extras

Precios orientativos, se cierran en la propuesta final.

MATERIAL

Material de *cóctel*	6€/pp · mín. 400€
Material de *banquete*	12€/pp · mín. 400€
Menaje premium	desde 600€
Seating & papelería	desde 400€

FIESTA

DJ & equipo de sonido	1450€
Fotomatón	800€

SERVICIOS

Menú infantil	45€/pp
Menú staff	65€/pp
Coordinación *del día del evento*	desde 850€
Wedding planner *desde la contratación*	desde 2600€
Flores & decoración	desde 500€
Tarta nupcial	desde 300€
Autobuses invitados	desde 800€
Fotógrafo *de autor*	desde 2200€
Zona kids & babysitter	desde 380€

— TRES EJEMPLOS · IVA INCLUIDO

¿Cuánto *cuesta?*

CÓCTEL ESENCIA

100 invitados · de pie

Menú Esencia · 85€ × 100	8500€
Material de cóctel · 6€ × 100	600€

9100€

≈ 91€/pax · IVA incl.

CÓCTEL GASTRO

120 invitados · de pie + barra

Menú Gastro · 120€ × 120	14.400€
Material de cóctel · 6€ × 120	720€
Barra libre 3 h · 32€ × 120	3840€

18.960€

≈ 158€/pax · IVA incl.

EXPERIENCE DE PIE + SENTADO

130 invitados · banquete + barra

Menú Experience · 140€ × 130	18.200€
Material de banquete · 12€ × 130	1560€
Barra libre 4 h · 40€ × 130	5200€

24.960€

≈ 192€/pax · IVA incl.

Ejemplos orientativos de catering, IVA incluido. Los importes finales dependen de los platos, los invitados y los extras que elijáis.

INCLUYE EN TODOS

Todo lo indicado en la página de «Vuestro menú», el servicio de sala y cocina, el transporte, montaje, desmontaje y gestión de residuos de los elementos contratados con nosotros, y la prueba de menú para 2 personas (solo para presupuestos superiores a 15.000€).

NO INCLUYE

Transporte superior a 80 km desde Barcelona centro o cualquier elemento no incluido expresamente en esta propuesta.

— DISÉÑALA TÚ MISMO

Monta tu presupuesto en vivo en thechefclub.es/configurador/bodas

— CONTACTO

hola@thechefclub.es

+34 621 090 219

CÓMO SEGUIMOS

Pasos *y condiciones*

Estamos siempre disponibles por teléfono y WhatsApp para afinar cada detalle.

LOS PASOS

01 Llamada
Nos conocemos y repasamos juntos la propuesta.

02 Paga y señal
Reserváis la fecha con el primer 25%.

03 Ajustes finales
Aunque hayáis hecho la paga y señal, podéis cambiar lo que queráis sin limitación, siempre que no suponga una reducción del presupuesto total mayor al 20%.

04 El gran día
Nos ocupamos de todo. Vosotros disfrutáis.

CALENDARIO DE PAGO

25% · *a la reserva*

50% · *30 días antes del evento*

25% · *7 días antes del evento*

CONDICIONES

Mínimo orientativo de 80 invitados. Por debajo, se aplica un sobreprecio de *10€/persona* sobre el menú escogido. Las tarifas son válidas durante la temporada *2027*. En caso de cancelación, los importes pagados no serán devueltos.

Gracias por confiar en nosotros. *Preparaos para el mejor día de vuestra vida.*

Si algo no te cuadra, tienes una idea, o simplemente quieres repasar la propuesta, escríbenos o llámanos. Preferimos hablar por teléfono a intercambiar diez correos.

AGENDAR LLAMADA

— LLÁMANOS
+34 621 090 219

ESCRÍBENOS POR WHATSAPP