





YANTARES CATERING

YANTARES CATERING Y EVENTOS Es un placer presentarle Yantares Eventos y Celebraciones, un espacio dedicado a hacer de cada ocasión un momento único. Ubicados en el Colegio el Monte, ponemos a su disposición un entorno acogedor y versátil para celebrar todo tipo de eventos. En Yantares, cuidamos cada detalle para que usted solo se ocupe de disfrutar. Ofrecemos una propuesta gastronómica variada y personalizada, adaptada a los gustos y necesidades de cada cliente, siempre con productos frescos y de calidad. Además, brindamos la posibilidad de organizar su evento tanto en nuestras instalaciones como en el lugar que usted elija.

Nuestro compromiso es hacer de cada celebración una experiencia inolvidable, con un servicio excepcional y culinaria de alto nivel. Será un honor acompañarle en su próximo evento y convertirlo en un recuerdo especial



Equipo de Yantares Eventos y Celebraciones

📍 **Colegio el Monte** ☎ **622 05 80 67**

✉ **yantarescateringyeventos@gmail.com**





ORIGEN Y FUNDACIÓN

La empresa fue fundada por 3 socios que se conocieron en Málaga, donde iniciaron una relación profesional y personal basada en la confianza, el respeto y el trabajo en equipo. A lo largo del tiempo, esta colaboración se consolidó hasta convertirse en una sociedad sólida, con una visión compartida y un fuerte compromiso empresarial, llegando a considerarse como hermanos en el ámbito profesional.

A partir de su experiencia y del análisis del mercado, ambos socios identificaron una oportunidad de negocio en el sector del catering, orientada a ofrecer un servicio moderno, flexible y de alta calidad. De esta iniciativa nace Yantares Catering y Eventos.





MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

MISIÓN

Proporcionar servicios de catering para yantares y banquetes con altos estándares de calidad, garantizando la satisfacción del cliente y el éxito de cada evento.

VISIÓN

Consolidarse como una empresa referente en el sector del catering, reconocida por su profesionalidad, fiabilidad y excelencia gastronómica.

VALORES

Profesionalidad y compromiso
Trabajo en equipo
Confianza y transparencia
Orientación al cliente
Mejora continua



SERVICIOS

La empresa ofrece una amplia gama de servicios:

- Organización de catering y eventos
- Diseño de menús personalizados
- Servicios gastronómicos para eventos privados y corporativos
- Adaptación a necesidades alimentarias específicas
- Coordinación y servicio durante el evento

Su propuesta de valor se basa en la combinación de una gestión eficiente, una cocina de calidad y una atención cercana y profesional.

Como podemos ver en las siguientes páginas, ya que son algunos servios que podemos ofrecer



MENÚ GRAN GALA

Tabla de jamón de bellota al corte.
Tabla de queso (4 tipos) con base de carne mechada.
Fiestas de gildas variadas.
Croquetas de carrillada Ibérica.
Cartucho de adobo de rosada y alioli.
Brocheta de solomillo con jamón y cherry.
Pulpo a la gallega.
Tortitas de bacalao.
Cazuela de langostinos al pil pil.
Surtido de mini pastelitos.

INCLUYE:

Vino tinto, Ribera del Duero, Rioja, Vino blanco
Rueda, Cerveza, Refrescos o Agua

65€/ persona



MENÚ CELEBRACIÓN

Tabla de quesos (4 tipos) con carne de membrillo.
Empanada de rabo de toro, mojama de atún de Barbate y
almendras fritas.
Banderillas de boquerones en vinagre y tomate cherry.
Twister de langostino con salsa.
Mini rollito de presa ibérica y jamón.
Cartucho de calamares frito.
Arroz meloso de marisco.
Surtido de mini pastelitos.

INCLUYE:

Vino tinto, Ribera del Duero, Rioja, Vino blanco
Rueda, Cerveza, Refrescos o Agua

49€/ persona



MENÚ BRINDIS

Ensaladilla rusa con jamón y huevo de codorniz.

Bastones de berenjena crujiente con miel de caña.

Cogollos con aguacate y anchoa.

Salmorejo cordobés con jamón y huevo rallado.

Tataki de atún rojo con sésamo, soja y wakame

Croqueta de puchero de la abuela sobre hummus de garbanzo y almendra.

Patatas aliñadas con melva y aceite de nuestra tierra.

Mini pastelitos.

INCLUYE:

Vino tinto, Ribera del Duero, Rioja, Vino blanco

Rueda, Cerveza, Refrescos o Agua

42€/ persona



MENÚ YANTARES

BANQUETE DE QUESOS (5 tipos)
con mix de frutas deshidratadas y frutos secos

BUFFET DE MARISCO

Ostras francesas
Gamba de Garrucha
Vieiras gratinadas con langostinos
Zamburiñas
Langostinos salvajes cocidos
Mejillones al vapor
Navajas a la plancha

TOSTAS

De anchoas del Cantábrico con aguacate y tomate

BANQUETE DE SURTIDOS IBÉRICOS

Jamón al corte, caña de lomo, morcón, salchichón, chorizo,
morcilla y butifarra

ARROZ MELOSO DE CARABINERO

MONTADO DE PRINGÁ CASERO (Venta El Bobito)

80€/ persona



ENTRANTES

Gamba blanca cocida de Málaga
Ensalada tropical de mango, aguacate y langostino
Revuelto de espárragos, huevos de corral y jamón
Fritura de calamar y adobo de rosada

PLATO PRINCIPAL

Carrillera ibérica con guarnición
Lomo de rodaballo al horno con guarnición

POSTRE

Surtido de nuestra repostería

55€/ persona



ENTRANTES

Ensalada Yantares con tomate del terreno, aguacate,
tacos de melva y balsámico

Tataki de atún rojo sobre wakame y salsa de soja

Tacos de pulpo a la brasa sobre hummus, pimentón y
nuestro majahillo

Croquetas de la abuela con tacos de jamón

PLATO PRINCIPAL

Solomillo Wellington con pisto

Lomo de dorada al horno con guarnición

POSTRE

Tarta cremosa de queso y helado de pistacho

45€/ persona



ENTRANTES

Gamba blanca a la plancha
Mojama de atún de Barbate
Tabla de quesos (4 tipos)
Tabla de jamón al corte de bellota
Tomate picado, aguacate y anchoas del Cantábrico
Almejas a la marinera

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera con guarnición
Urta a la roteña

POSTRE

Surtido de nuestra repostería

65€/ persona

YANTARES CATERING



YANTARES CATERING



YANTARES CATERING



YANTARES CATERING



YANTARES CATERING






SITUACIÓN ACTUAL


Actualmente, Yantares catering y eventos se encuentra en una fase inicial de consolidación, centrando sus esfuerzos en posicionarse como una opción de referencia en el sector del catering. La empresa trabaja con una estructura organizada, una propuesta clara y una visión orientada al crecimiento sostenible.

CONCLUSIÓN

Yantares catering y eventos representa un proyecto empresarial con una base sólida, nacido de una alianza profesional basada en la confianza y la experiencia compartida. Con una propuesta enfocada en la calidad, la personalización y la excelencia en el servicio, la empresa afronta el futuro con ambición y una clara orientación al crecimiento.

 @yantarescatering

 622 058 067

 yantarescateringyeventos@gmail
.com