

Bodas
2025





Trufé Catering

¿Quiénes somos?

Bienvenidos a Trufé Catering, donde la excelencia culinaria y el diseño innovador se encuentran para crear una experiencia de boda inolvidable. Somos líderes en el servicio de catering especializado, fusionando tradición con un enfoque vanguardista para ofrecer celebraciones únicas y personalizadas.

Como especialistas en catering para bodas, nos encargamos de todo, ya sea en la comodidad de vuestro hogar o en nuestras fincas más exclusivas. En Trufé Catering, los protagonistas sois vosotros. Hacemos realidad vuestros deseos y preferencias, adaptándonos a vuestro presupuesto y espacio para ofrecer un servicio a medida que refleje vuestro estilo personal.

Trufé diseña sus menús especialmente para capturar la esencia de los novios. Cada plato está preparado con ingredientes frescos y de alta calidad, presentado con la máxima elegancia para sorprender y deleitar a los invitados. Nuestro equipo de chefs y profesionales asegura que cada detalle sea perfecto, brindando una celebración llena de sabor, sofisticación y sin preocupaciones. Permítenos transformar vuestro gran día en un evento verdaderamente memorable.



MENU

Trufé

Un menú para unos novios es mucho más que una selección de platos; es una expresión de su estilo, gustos y personalidad. Cada elección culinaria está pensada para reflejar la historia y las preferencias de la pareja, convirtiendo cada bocado en una parte integral de su celebración. Este menú especial convierte la comida en una experiencia memorable para los novios y sus invitados, haciendo de cada plato una celebración del amor. Es una forma de personalizar el gran día, creando recuerdos deliciosos y significativos que complementan la alegría del evento.



Menú #1

NUESTRO COCTEL

Sangría Helada con Fruta de la Pasión
 Mini Babybel de Camembert y Trufa
 Trifásico de Queso, Melocotón y Pacharán
 Ensaladilla de Calamar, Mejillón, Pulpo y Langostino
 Bombón de Foie y Queso de Cabra
 Patata Mojo Picón
 Canelón de Rabo de Toro al Vino Tinto
 Bolita de Jamón de Teruel
 Albóndiga de Cordero y Trufa en Salsa Gorgonzola
 Pulpo a la Gallega con Parmentier de Patata

EN DIRECTO

Tabla de Quesos de la Zona con Pan, Mermelada, Frutos Secos, y Frutas Deshidratadas
 Jamón D.O. Teruel al corte con Pan Raspado, Tomate de Barbastro, y Aceite del Bajo Aragón
 Fideuá de Pescados y Mariscos a la Marea Negra

CONTINUAMOS CON

Bolas de Melón Cantalup con su Sopa Fría, Jamón Ibérico y Queso Crema
 Sorbete de Gin Blue
 Jarrete de Cordero Asado a Baja Temperatura y Acabado de Forma Tradicional con Jugo Concentrado y Patata Chafada

PARA TERMINAR

Torrija Brioche Caramelizada con Crema de Chocolate Blanco

BODEGA

Vino CDA Sauvignon Blanc
 Vino Tinto Sommos Glárima
 Cava Gran Ducay
 Café y Licores

148€

I.V.A. NO INCLUIDO

NUESTRO COCTEL

Sangría Helada con Fruta de la Pasión
Milhojas de Foie y Membrillo con Polvo de Kikos
Trifásico de Queso, Melocotón y Pacharán
Ensaladilla de Calamar, Mejillón, Pulpo y Langostinos
Carpaccio de Gamba Roja a la Vinagreta de Lima Limón
Langostino Ibérico
Bacalao en Tempura de Plancton
Patata Mojo Picón
Bolita Frita de Gambas al Ajillo
MB de Pan Bao con Carne Mechada y Queso Fundido

EN DIRECTO

Tabla de Quesos de la Zona con Pan, Mermelada, Frutos Secos, y Frutas Deshidratadas
Jamón D.O. Teruel al corte con Pan Raspado, Tomate de Barbastro, y Aceite del Bajo Aragón
Arroz de Rabo de Toro con Mayonesa de Vino Tinto
Pinchos a la Brasa de Pulpo, Papada y Pollo de Corral

CONTINUAMOS CON

Dorada Rellena de Boletus y Gratinada al Alioli de Calamar en Salsa de Gambas al Ajillo
Sorbete Drácula
Cochinillo Crujiente con Jugo Concentrado, Parmentier de Patata y Acidulce de Manzana

PARA TERMINAR

Cremoso de Chocolate en Texturas con Frutas Deshidratadas

BODEGA

Vino CDA Sauvignon Blanc
Vino Tinto Sommos Glárima
Cava Gran Ducay
Café y Licores

157€

I.V.A. NO INCLUIDO



Menú #2

Menú #3

NUESTRO COCTEL

Sangría Helada con Fruta de la Pasión
Coca de Escalivada con Mousse de Anchoa, Boquerón y Arenque
Terrina de Foie, Manzana y Queso de Cabra Caramelizado
Gazpacho de Fresa con Brocheta de Viera y Langostinos
Nigiri de Atún Rojo con Teriyaki y Encurtidos
Brocheta de Solomillo Albardado con Bacon al Vino Tinto
Canelón de Pato con Salsa de Ciruelas y Orejones
Bolita Frita de Boletus
Patata Mojo Picón
Pincho de Pollo y Langostinos con Mayonesa Tandoori

EN DIRECTO

Tabla de Quesos de la Zona con Pan, Mermelada, Frutos Secos, y Frutas Deshidratadas
Jamón D.O. Teruel al corte con Pan Raspado, Tomate de Barbastro, y Aceite del Bajo Aragón
Arroz a Banda de Pescados y Mariscos
Puntillas, Calamar y Pescaditos Fritos

CONTINUAMOS CON

Bacalao Gratinado en Salsa de Jamón D.O. Teruel con Setas y Mini Ensaladita de Mariscos
Sorbete de Piña Colada
Paletilla de Cordero en su Jugo Concentrado Rellena de Jamón D.O. Teruel y Patatas de la Abuela

PARA TERMINAR

Fresas con Nata y Jägermeister

BODEGA

Vino CDA Sauvignon Blanc
Vino Tinto Sommos Glárima
Cava Gran Ducay
Café y Licores



160€

I.V.A. NO INCLUIDO



189€

I.V.A. NO INCLUIDO

Menú #4

NUESTRO COCTEL

Sangría con Fruta de la Pasión

Esfera de Foie con Higos, Mango y Piña

Steak Tartar de Vaca Vieja con Guacamole y Grisín

Taco de Atún Rojo en Escabeche con Anchoa Salmuera, Juliana de Piparra y Zurito de Rebujito

Parmentier de Bogavante

Canelón de Pollo de Corral a la Crema de Gorgonzola

Bolita Frita de Gamba Roja

Langostino Ibérico

EN DIRECTO

Tabla de Quesos de la Zona con Pan, Mermelada, Frutos Secos, y Frutas Deshidratadas

Jamón D.O. Teruel al corte con Pan Raspado, Tomate de Barbastro, y Aceite del Bajo Aragón

Risotto de Boletus

Zamburiñas, Berberechos y Langostinos a la Plancha

CONTINUAMOS CON

Terrina de Foie, Manzana y Queso de Cabra Caramelizado con Panes Tostados, Frutas Deshidratadas y

Brotes Tiernos con Crema Acidulce de Manzana

Corvina en Esfera al Vapor Rellena de Gambas al Ajillo a la Crema de Jamón D.O. Teruel con Mini Ensalada de Berberechos y Langostinos

Solomillo de Vaca Vieja con Milhojas de Patata, Bacon, Parmesano y Chalotas al Oporto

PARA TERMINAR

Melocotón con Vino

BODEGA PREMIUM GRANDES VINOS Y VIÑEDOS

Vino CDA Sauvignon Blanc

Vino Anayón Selección Tinto

Cava Gran Ducay

Café y Licores



MENU *Cóctel*

Un menú cóctel para unos novios es la perfecta combinación de elegancia y dinamismo, diseñado para crear un ambiente relajado y social en su gran día. Este tipo de menú ofrece una variedad de pequeñas delicias, desde canapés gourmet hasta mini bocados creativos, permitiendo a los invitados disfrutar de una experiencia culinaria diversa mientras se mueven y socializan. Es una forma moderna y chic de celebrar, donde cada sabor refleja el gusto y estilo único de la pareja, haciendo de la recepción un momento inolvidable y lleno de encanto.



Menú Cóctel #1

NUESTRO COCTEL

Sangría Helada con Fruta de la Pasión
Mini Babybel de Camembert y Trufa
Trifásico de Queso, Melocotón y Pacharán
Ensaladilla de Calamar, Mejillón, Pulpo y Langostino
Cilindro de Foie y Queso de Cabra
Gazpacho de Fresa con Brocheta de Vieira y Langostinos
Nigiri de Atún Rojo con Teriyaki y Encurtidos
Patata Mojo Picón
Canelón de Rabo de Toro al Vino Tinto
Bolita de Jamón de Teruel
Albóndiga de Cordero y Trufa en Salsa Gorgonzola
Pulpo a la Gallega con Parmentier de Patata
MB de Pan Bao con Carne Mechada y Queso Fundido

EN DIRECTO

Tabla de Quesos de la Zona con Pan, Mermelada, Frutos Secos, y Frutas Deshidratadas
Jamón D.O. Teruel al corte con Pan Raspado, Tomate de Barbastro, y Aceite del Bajo Aragón
Arroz a Banda de Pescados y Mariscos
Puntillas, Calamar y Pescaditos Fritos

PARA TERMINAR

Sorbete de Gin Blue
Surtido de Postres

BODEGA

Vino CDA Sauvignon Blanc
Vino Tinto Sommos Glárima
Cava Gran Ducay
Café y Licores

135€

I.V.A. NO INCLUIDO



Menú Cóctel #2

170€

I.V.A. NO INCLUIDO

NUESTRO COCTEL

Sangría Helada con Fruta de la Pasión

Sandía con Vino de Hielo, Pimiento Sichuan y Ralladura de Lima

Esfera de Foie con Higos, Mango y Piña

Taco de Atún Rojo en Escabeche, con Anchoa Salmuera, Juliana de Piparra y Zurito de Rebujito

Cebiche de Langostinos y Vieiras con Manzana Osmotizada al Lima Limón

Steak Tartar de Vaca Vieja con Guacamole y Grisini

Parmentier de Bogavante

Langostino Ibérico

Bolita Frita de Gamba Roja

Pulpo con Papada Caramelizada y Parmentier de Patata

Bacalao Gratinado en Salsa de Jamón de Teruel y Mini Ensaladita de Mariscos

Sorbete de Piña Colada

Canelón de Pato con Salsa de Ciruelas y Orejones

Albóndiga de Ciervo en Salsa Gorgonzola

Cochinillo Crujiente con Jugo Concentrado, Parmentier de Patata y Acidulce de Manzana

Solomillo de Vaca Vieja con Milhojas de Patata y Bacon

EN DIRECTO

Tabla de Quesos de la Zona con Pan, Mermelada, Frutos Secos, y Frutas Deshidratadas

Jamón D.O. Teruel al corte con Pan Raspado, Tomate de Barbastro, y Aceite del Bajo Aragón

Arroz de Rabo de Toro con Mayonesa de Vino Tinto

Buffet de Ensaladas (Escalivada, Guacamole, Ensaladilla de Calamar)

Sushi Trufé

PARA TERMINAR

Fresas con Nata y Jägermeister

Torrija Brioche Caramelizada con Crema de Chocolate Blanco

BODEGA PREMIUM GRANDES VINOS Y VIÑEDOS

Vino CDA Sauvignon Blanc

Vino Anayón Selección Tinto

Cava Gran Ducay

Café y Licores

Con mucho cariño y sabor...

Menú Infantil



COCTEL INFANTIL

Croquetas de Jamón

Nuggets de Pollo

Mini Pizzas

Calamares

PLATO PRINCIPAL

Costillitas de Ternasco con Patatas Fritas

LAMIN INFANTIL

Helado Infantil

Agua y Refrescos

40€

INCLUYE SERVICIO DE MONITORA

A PARTIR DE 12 MENÚS

Recomendaciones del Chef

CARNE

Presa Ibérica Asada al Vino Tinto con Cebolleta al Oporto y Patatas Trufelux

Media Paletilla con Patatas de la Abuela Terminada de Forma Tradicional

Solomillo Ibérico con Taco de Foie, Reducción de Vino Tinto y Patata Trufada

PESCADO

Esfera de Merluza Rellena de Jamón de Teruel y Queso a la Romana Gratinada con Mayonesa de Olivas Negras y Salsa de Gamba Roja

Taco de Rodaballo Confitado, Puré de Alcachofas, Langostinos al Ajillo y Ensaladita de Berberechos

Mero Asado con Guisantes Frescos y Parmentier de Jabugo



**Consultar Precios Según Menú Seleccionado*

Para reponer fuerzas y
continuar con la fiesta...

Pizzas 3.00€

Mini Hamburguesas 3.00€

Mini Hotdogs 3.00€

Mini Bocadillos 3.00€

Empanada de Atún 3.00€

Dulce **Consultar precio*



Nuestra *Bodega*



BLANCOS

Gewürztraminer Viñas del Vero

3,00€

José Pariente Verdejo

3,50€

Enate 234 D.O. Somontano

3,00€

Ojo Plato Verdejo D.O. Rueda

1,00€



Luis Cañas Crianza D.O. Rioja

3,00€

Beronia Crianza D.O. Rioja

2,00€

Viña Pomal Crianza D.O. Rioja

3,00€

Tres Picos D.O. Campo de Borja.

4,00€



TINTOS





Una Boda, Mil Detalles

Horarios

- Boda Diurna
 - Hora Máxima de Finalización del Servicio: 23:00h
- Boda Nocturna
 - Hora Máxima de Finalización del Servicio: 05:30h

¿Qué incluyen nuestros menús?

Degustación de menú incluida para seis personas en bodas superiores a cien invitados

Rincón de Bienvenida

Barra libre incluida durante 4 horas. Posibilidad de ampliación 1 hora más, consultar precios

Minutas & Seating Plan

Centros de Mesa

Decoración Mesa Nupcial

Mobiliario & Mantelería

Personal de acompañamiento durante todo el evento

No Incluido, Dale un Toque Extra

Discomóvil

800€ durante 4 horas

Posibilidad de ampliación.

SGAES: Impuestos musicales y derechos de autor

(2,00€ / persona)

Ceremonia Civil (350€)

Incluye:

- Sillas para los invitados
- Sillas para los novios
- Mesa altar mantelada y decorada
- Decoración floral en las sillas

*Montaje Photocall

*Montaje Candy Bar

***Servicio extra:** decoración floral y ramos de novia

*Para amenizar tu fiesta:

- Plataforma giratoria 360
- Hora Loca
- Fotomatón
- Glitter Bar
- Tattoo Bar

**consultar precio*

I.V.A. NO INCLUIDO



Nuestros *Espacios*

Consultar precios y disponibilidad.



HOTEL VILLA DE ESTERCUEL

Estercuel, Teruel



HOTEL ISABEL DE SEGURA

Teruel, Teruel

Nuestros *Espacios*

Consultar precios y disponibilidad.



HOTEL SIERRA DE ARCOS

Andorra, Teruel



HOTEL SANTA BARBARA

Andorra, Teruel



Nuestros *Espacios*



HOTEL FUENTE DEL MIRO

Valderrobres, Teruel

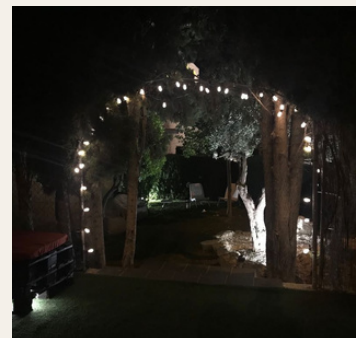
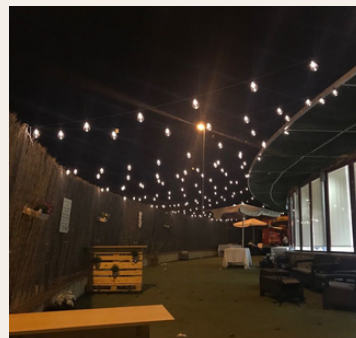


HOSPEDERIA LA IGLESUELA DEL CID PALACIO MATUTANO-DAUDÉN

La Iglesuela del Cid, Teruel

Consultar precios y disponibilidad.

Nuestros *Espacios*



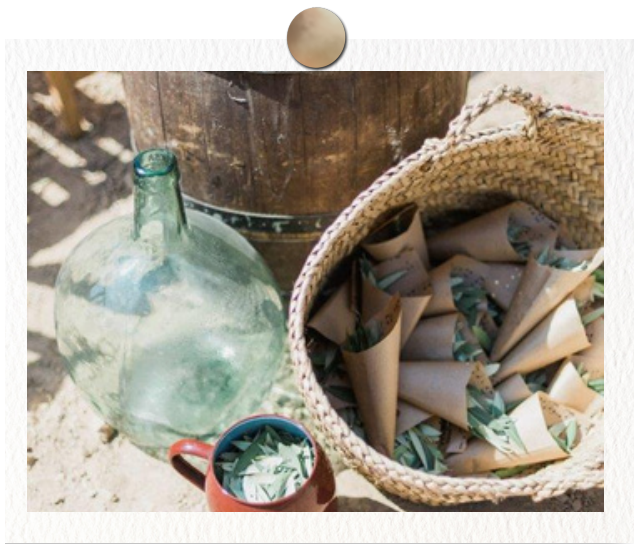
SALON TRUFE

Andorra, Teruel

Consultar precios y disponibilidad.

“EL AMOR ES NUESTRA MAYOR AVENTURA”

Gracias por vuestra confianza.



GRUPO TERRAN

628 13 48 20 

comercial@grupoterran.com 

www.trufe.es 

@trufe.catering 