

**BODAS
2027**





Love





VIRÓ CATERING | Bodas & Eventos

Una experiencia gastronómica con alma

En **VIRÓ**, entendemos que una boda no es solo una celebración: es la expresión más personal de una historia. Por eso, nuestro servicio de catering combina **la excelencia gastronómica** con una puesta en escena cuidada al detalle, pensada para emocionar y sorprender a cada invitado.

Con una cocina basada en el producto **ibérico y de proximidad**, reinterpretemos la tradición con técnicas actuales, buscando siempre el equilibrio entre sabor, estética y emoción. Cada menú se diseña a medida, adaptándose al entorno, al estilo de los novios y al ritmo del evento.

Nuestra propuesta

Diseño integral de menú personalizado

Showcooking y estaciones temáticas

Servicio premium en sala

Decoración gastronómica y presentación cuidada

Opciones especiales vegetarianas, celíacas e intolerantes

Nuestro sello

VIRÓ nace **en Guijuelo**, corazón del ibérico, con una filosofía clara:

“La excelencia está en los detalles.”

Cifras que nos avalan

Más de **150 eventos anuales** entre bodas, comuniones, bautizos y eventos corporativos.

Equipo multidisciplinar de cocina, sala, coctelería y logística.

Proveedores locales seleccionados y producto 100 % trazable.

Déjate cuidar. Déjate sorprender.

VIRÓ transforma cada boda en una experiencia gastronómica viva, elegante y con alma.





EL CAMINO ES MÁS DIVERTIDO
SI LO RECORREMOS JUNTOS

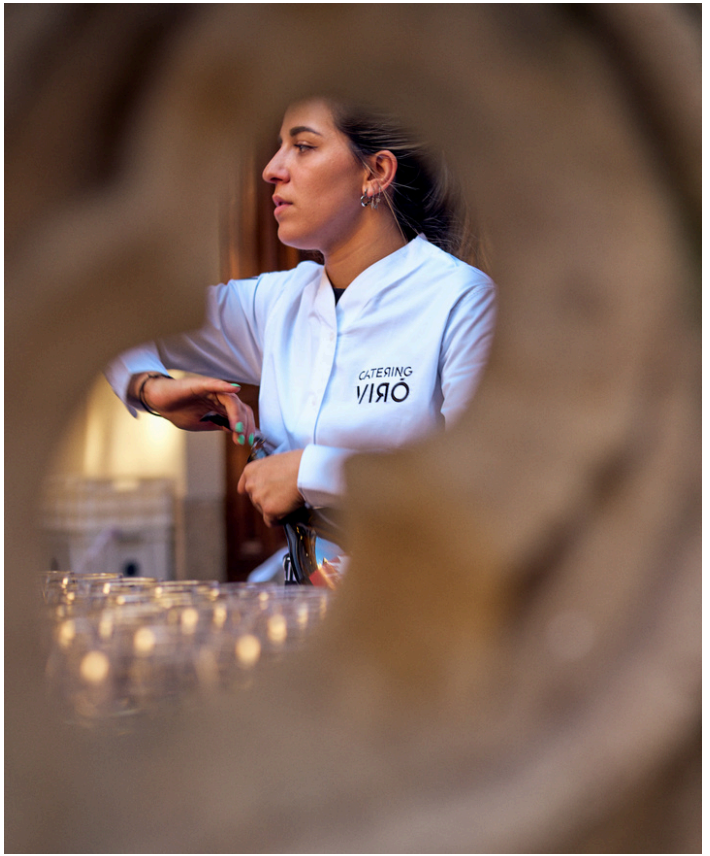




CATERING
ORIV

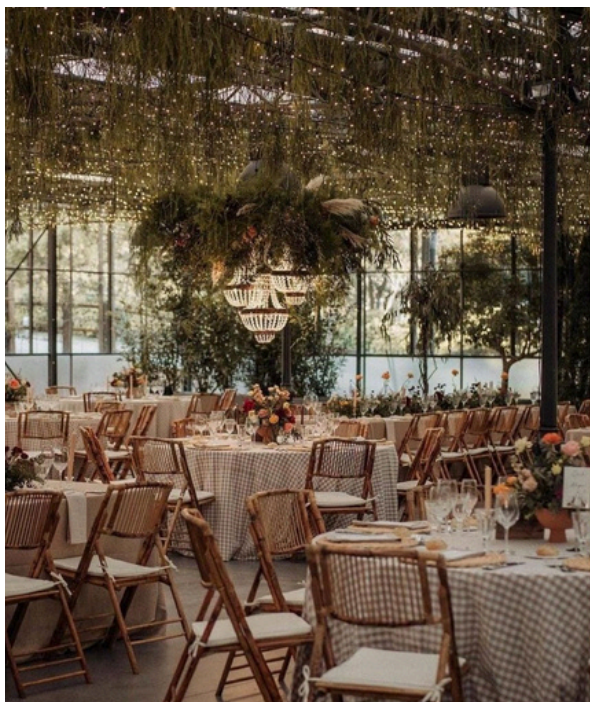
CATERING
ORIV







PACK DE BODAS INCLUYE:



COCKTAIL DE PIE

7 aperitivos fríos
7 aperitivos calientes
5 corners

MENÚ SELECCIONADO

Un entrante, un cortante, plato principal
postre y café.

BARRA LIBRE

4 horas bebidas básicas

MINUTAS

Personalizadas para todos los adultos

SEATING PLAN

Mapa comensales con temática a elegir

PRUEBA DE MENÚ

EN VIRÓ GASTROBAR

Menos de 100 comensales (2 pax)

Más de 100 comensales (6 pax)

Persona adicional (70,00 €)

CORNERS

Jamón Ibérico de Bellota

Mesa de quesos (5 variedades)

Mesa de panes

CENTROS DE MESA

Con flor natural de temporada

RECENA

Tradicional

PRECIO + IVA







PASO 1

ELIGE 7 APERITIVOS FRÍOS

Botellita de salmorejo cordobés

Botellita de gazpacho de fresón

Mini cono de tartar de salmón con perlas de limón

Tartaleta de atún rojo “*Balfegó*” con emulsión de tomate

Brioche de presa ibérica con burrata al pesto

Mini carpaccio de picaña con parmesano

Bombón de foie con coulis de frutos rojos

Pani puri de steak tartar de solomillo de vaca “*Discarlux*”

Pani puri de ensaladilla rusa con perlas de carabinero

Gilda 2.0 con anchoa doble cero de “*Santoña*”

Grissini de papada ibérica

Secreto ibérico de bellota embuchado

Brioche de papada con caviar

Grissini de carpaccio de picaña

Brocheta caprese con cherrys confitados

Hummus con crudités





PASO 2

ELIGE 7 APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de setas con mousse de foie

Croquetas de chipirón con alioli y katsuobushi

Croquetas de salchichón con mayonesa de kimchi y polvo de bitz

Risotto de setas trufado

Mini hamburguesita de vaca

Brioche de chipirones con ralladura de lima y kimchi

Gyozas de langostino con mayonesa de kimchi

Cucharita de pulpo con parmentier de patata y ajada de pimentón

Ravioli de perdiz y trufa con salsa de foie

Morcilla de wagyu con queso de cabra

Jeta asada VIRÓ

Bocados de pollo con mayonesa teriyaki

Baos (carrillera, pulled pork, cochinita pibil)

Mini tacos (carrillera, pulled pork, cochinita pibil)

Langostino kataifi con alioli de ajos asados

Brochetas de lagrima ibérica

Brioche de pastrami de wagyu

Gyoza negra de cordero y verduras





PASO 3

CORNERS INCLUIDOS

Barra de bebidas (cervezas, vinos, refrescos y agua)
Jamón Ibérico de Bellota “5 ROSAS” (Cortado a cuchillo)
Mesa selección de quesos de la zona (5 variedades)
Mesa de panes surtidos

ELIGE UN CORNER ADICIONAL

Lomo Ibérico de Bellota “5 ROSAS”
Grissini de Papada Ibérica
Barra “CASTIZA” (Gildas, torreznos y vermut)
Rincon “JAPO” Sashimi y tartar (+4,00€/pax)
Ostras SORLUT (+5,00 €/pax)
Rincón “BURBUJAS” Mœt Chandon Brut (+10,00€/pax)
BARRA de MOJITOS (+5,00 €/Pax)

**SUPLEMENTOS PRECIOS POR COMENSAL*





PASO 4

ELIGE UN ENTRANTE:

Salmorejo cordobés con jamón ibérico de bellota y AOVE

Ensalada de jamón de pato con perdiz escabechada y mango

Ensalada de salmón con aguacate y cítricos

Tartar de atún rojo con emulsión de tomate y caviar (+4,00€/pax)

Crema de carabineros

Raviolis de perdiz y trufa con salsa de foie

Carpaccio de picaña con crema de queso y rúcula

Corvina al vapor con salsa Holandesa (+8,00 €/pax)

Vierias con salsa de coco (+4,00 €/pax)

Pulpo con parmentier de patata y lactonesa de pimentón (+3,00 €/pax)

Merluza en salsa verde de kale (+8,00 €/pax)





PASO 5

ELIGE UN CORTANTE:

Sorbete de mandarina sicilia

Sorbete de piña

Sorbete de mango y maracuya

Sorbete de mora y frambuesa

Sorbete de naranja sanguina

PASO 6

ELIGE UN PLATO PRINCIPAL:

Lingote de cochinillo confitado con salsa demiglace

Solomillo de vaca DICARLUX con salsa de foie (+4,00 €/pax)

Presa ibérica de bellota con parmentier de patata y chips de boniato

Lingote de cordero con patatas gratén

Tataki de vaca madurado 40 días





PASO 7

ELIGE UN POSTRE:

Cheesecake con frambuesas y coulis frutos rojos

Tarta de queso cremosa VIRÓ

Lemon pie con crispy de lima

Mousse de tiramisú con nueces y cacao

Brownie de chocolate con helado de yogurt búlgaro

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES:

Jamón Ibérico de Bellota

Croquetas de jamón ibérico VIRÓ

SEGUNDO (A ELEGIR UNO)

Pollo panko con salsa a elegir

Solomillo ibérico con patatas fritas

POSTRE

Virokonos

Agua, refrescos y zumos.

50,00 € NIÑO/A + IVA





PASO 8

BODEGA:

ELIGE UN BLANCO:

Circe (Verdejo) D.O. RUEDA
Javier Sanz (Verdejo) D.O. RUEDA
Yllera 5.5

ELIGE UN TINTO:

Finca Resalso (Emilio Moro) Roble D.O RIBERA DEL DUERO
HITO (Cepa 21) Roble D.O RIBERA DEL DUERO
Azpilicueta D.O. RIOJA
24 Mozas D.O. TORO

CONSULTAR PRECIO

Jose Pariente D.O. RUEDA
Pago de Carraovejas D.O. RIBERA DEL DUERO
Carmelo Rodero Crianza D.O. RIBERA DEL DUERO
Luis Cañas D.O. RIOJA
Madre mia D.O. TORO







MENÚ STAFF

ENTRANTES:

Jamón Ibérico de Bellota
Croquetas de jamón ibérico VIRÓ

SEGUNDO

Tataki de vaca con patatas fritas

POSTRE

VIROKONOS

Agua, refrescos y zumos.

50,00 € + IVA

CORTE DE TARTA

A partir de **100 € + IVA**





BARRA LIBRE

RON:

Barceló *AÑEJO*, Arehucas

GINEBRAS:

Beefeater, Puerto de indias, Tanqueray

WHISKYS:

Ballantines, Johnnie Walker Red label, J&B

VODKA:

Absolut

4 PRIMERAS HORAS

Incluidas con el menú

* * * * *

5ª HORA BARRA LIBRE

7 € + IVA el 100% de asistentes adultos

6ª HORA BARRA LIBRE

7 € + IVA el 75% de asistentes adultos



LLEGÓ LA HORA COMIENZA LA JARANA

CANDY BAR
300,00€

DONUTS BAR
400,00€

LETRAS LOVE
180,00€

CRAZY PARTY TIME

Animadores disfrazados y performance

Botellas de chupitos

Coordinación con dj para playlist

Atrezzo especiales para los novios

Disfraz para un invitado especial

Atrezzo para los invitados, 60 palos de luz led, 2 máscaras caballo, 1 máscara mono, complementos gafas, diademas y más accesorios de fiesta.

Recomendado 150-200 comensales

**Consultar otras opciones*

750,00€ + IVA

FOTOMATÓN
450,00€

PISTOLA MEGATRÓN
250,00€

CHISPAS FRÍAS
400,00€

PHOTOCALL
600,00€

GLITTER BAR & TATTOO
450,00€

PLATAFORMA 360°
550,00€



**Consulta con nuestro departamento comercial todas las posibilidades*



SERVICIO DE RECENA

TRADICIONAL

Empanada de lomo con pimientos
Empanada de bacon brie
Surtido de ibéricos de bellota con pan soplado VIRÓ

Incluida

STREET FOOD & PARTY

Mini burgers vaca DISCARLUX
Fingers de pollo con salsa de miel mostaza
Cono de patatas gajo con alioli

3 €+IVA

GOURMET

Pan de cristal con Jamón Ibérico de Bellota
Croquetas variadas
Perrito brioche con cebolla crujiente

4 €+IVA





CONDICIONES DE CONTRATACIÓN Y FORMA DE PAGO

RESERVA DE FECHA

Las reservas, únicamente serán confirmadas, mediante la realización de un depósito de 2000€ en el número de cuenta de **BBVA ES49 0182 1922 750 201564660**.

CANCELACIÓN DEL EVENTO

En caso de que el evento se cancele no habrá devolución del depósito bajo ningún concepto.

CONFIRMACIÓN DE INVITADOS

Se confirmará el número definitivo de asistentes 15 días antes de la celebración del evento, en dicha fecha se firmará un anexo al contrato concretando los comensales finales y se realizará el abono del 50% de la facturación total.

El importe restante se abonará como máximo a las 24 horas después de terminar el evento.

PRUEBA DE MENÚ NUPCIAL

La prueba del menú se realizará en **VIRÓ GASTROBAR** en Guijuelo. Tras la degustación del menú nupcial se firmará un contrato con los platos elegidos y se realizará un segundo depósito de 1500€ que se descontará de la factura final.

MÍNIMO DE ASISTENTES

El mínimo de asistentes para ofrecer los servicios de catering de **VIRÓ** son 90 personas adultas. Para eventos con menor número de asistentes consultar presupuesto.

PRECIO Y FORMA DE PAGO

Los precios de este dossier serán válidos exclusivamente para eventos celebrados en la finca de **Las Ahijaderas de Pedro LLen**. Para otras fincas o localizaciones, las tarifas podrán variar en función de las logísticas, desplazamientos y características técnicas de las cocinas disponibles en cada espacio. En cada caso, se realizará un estudio previo personalizado para valorar las condiciones específicas y ajustar el presupuesto correspondiente.





PROVEEDORES RECOMENDADOS

FOTOMATÓN Y PHOTOCALL

EVENTO DE CUENTO

NURIA: 658 276 665

DJ Y PRODUCCIÓN

MON EVENTS

JUAN RAMÓN: 645 63 26 59

INVITACIONES BODA

GAMA INVITACIONES

ALICIA: 649 22 35 82

VESTIDO NOVIA

FIGRELLA BARUFFALDI

FIGRELLA: 686 08 61 59

TRAJE NOVIO

MARIN CEREMONIAS

MARIN: 980 531 537

FLORISTERIA

PÉTALOS

JOSE: 629 85 29 93



FB
FIGRELLA BARUFFALDI



CONTACTO

TELÉFONO

654 48 78 95

MAIL

eventos@grupoviro.es

INSTAGRAM

[@cateringviro](https://www.instagram.com/cateringviro)

