



*Bodas*  
2027





# Conócenos

Caseta Nova by Natxo Selles es sin lugar a duda el lugar perfecto para realizar tu evento, contamos con un enorme salón acristalado dónde la luz y las vistas son las protagonistas. Un lugar de ensueño rodeado de jardines y naturaleza para poder disfrutar en cualquier época del año.

Natxo Sellés gerente y chef galardonado con un Bird Gourmand Michelin y 1 Sol Repsol, cuenta con un equipo preparado para ofrecerte lo que necesites, haciendo que tu evento sea único y especial totalmente personalizado y adaptado a tus necesidades.



# Bodega

## VINO BLANCO

MELIOR (Bodega Matarromera) D.O Rueda. Verdejo

MARNES (Bodegas Xaló) D.O Alicante

LEGARIS SAUVIGNON BLANC D.O Ribera Del Duero + 2€

ENRIQUE MENDOZA CHARDONNAY D.O Alicante + 2€

## VINO TINTO

VIÑA POMAL CRIANZA (Bodegas Bilbaínas)  
D.O Rioja. Tempranillo

LEGARIS ROBLE (Bodegas Legaris)  
D.O Ribera Del Duero. Tempranillo +2€

FINCA SELLÉS D.O Alicante Monastrell

PASIÓN DE BOBAL D.O Utiel Requena +2€

## CAVA

DOMINIO DE LA VEGA

ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS

PERE VENTURA ROSÉ +4€

# Barra temáticas

**BARRA DE CERVEZAS ARTESANALES** (el precio varía según cerveza)

**BARRA DE AGUA** 2,50€/pers

**BARRA DE AGUA Y CERVEZAS** 6€/pers

**BARRA DE CÓCTEL** (consultar precio)

## Barra libre

**LA BARRA LIBRE DE PRIMERAS MARCAS** 6€/pers/hora

(Seagram's, White Label, Absolut, Ron Brugal)

**BARRA PREMIUM** 9€/pers/hora

(Martin Miller's, Habana 7, Black Label, Absolut)

## Barra Chupitpos y Barra cócteles

*Tenemos la posibilidad de darle un toque diferente a tu evento con nuestro equipo de cocteleros. Tú eliges que hacemos.*

**BARRA DE CHUPITOS**

Cazalla, tequila rosa, licor de arroz, Jägermeister, herbero... 25€/botella

# ¿Qué prefieres?

## MESAS TEMÁTICAS BUFFET

Jamón de bellota 700€

Jamón de cebo 550€

Mesa vegetariana ( hummus, tartares, tostas...) 6,5€/pers - 65 pers. mín.

Mesas de quesos nacionales e internacionales 8€/pers

Mesa de vermouths, encurtidos y conos de papas 6€/pers

Mesa de embutidos tradicionales de la sierra de mariola con pan feo, grisines... 8€/pers

Mesa de ostras 6€/ud

## SHOWCOOKING

Arroces ( senyoret, coliflor y bacalao, magro y verdura, costillas y setas) elegir uno 8€/pers.

Fideuà de fideo gordo, pescado o carne ( a elegir uno) 8€/pers

Tacos mexicanos 7,00€/pers

Gazpachos manchegos 6,00€/pers

Brocheta de carne ibérica 8,00€/pers

Brochetas de embutidos 8,00€/persd

Brochetas de verduras 8,00€/pers

Sasimi de diferentes pescados de nuestras lonjas 10€/pers

Steak tartar al momento c/p

Ceviches al momento c/p

Tartares de pescado al momento c/p

Shushi man (precio según demanda)





# Menú cóctel

## Elegir dos mesas temáticas o showcooking

Jamón ibérico de cebo  
Steak tartar al momento (+2)  
Mesa de quesos nacionales e internacionales  
Mesa de embutidos tradicionales de la sierra de Mariola  
Showcooking arroces y fideuá (+2)  
Brochetas de ibéricos (+1)

## Elegir los aperitivos que de deseen el día del evento

Coca de picaña, mayonesa de parmesano, anchoa y ajo  
Coca de calabaza, salmón curado, salsa de estragón y eneldo  
Ensaladilla de ahumados, pistacho y encurtidos  
Tosta de manzana y foie  
Tosta de setas, mousse de setas y crema de ají  
Mejillón en su concha y vegetales  
Cazuelitas de pericana con capellà  
Coca de pisto, bonito y parmesano  
Hojaldre, cebolla y bacalao gratinado  
Croquetas de setas y morcilla  
Croquetas de jamón  
Langostino con crema de albahaca  
Tacos de bacalao frito con salsa de eneldo y estragón  
Boquerón frito con chipotle  
Brioche de duxelle vegetal y gamba gratinada  
Brocheta de pulpo, mousse de patata y pimentón (+1€)  
Mini baguette de molleja braseada con salsa de piquillo y ajo (+1€)  
Mini burger clásica con bacon cebolla y mostaza (+1€)  
Brioche de panceta y kétchup especiado

## Postres

Brocheta fruta osmotizada con bavaroise de vainilla  
Tarta de queso cremosa  
Rocas de chocolate y maíz

Agua, cervezas, refrescos y vino INCLUIDOS

Tinto: Finca Sellés

Blanco: Melior de Matarromera

Cava: Dominio de la Vega

**Si eliges 6 aperitivos: 96€**

**Si eliges 7 aperitivos: 98€**

**Si eliges 8 aperitivos: 100 €**

**BARRA LIBRE INCLUIDA ( 4H.)**



# Cóctel + centro mesa + un plato individual

## Elegir dos mesas temáticas o showcookings

Jamón ibérico de cebo  
Mesa de quesos nacionales e internacionales (+2)  
Mesa de embutidos tradicionales de la sierra de Mariola  
Showcooking arroces y fideuà (+2)  
Steak tartar al momento (+2)  
Brochetas de ibéricos (+1)

## Elegir los aperitivos que de deseen el día del evento

Coca de picaña, mayonesa de parmesano, anchoa y ajo  
Coca de calabaza, salmón curado, salsa de estragón y eneldo  
Ensaladilla de ahumados, pistacho y encurtidos  
Tosta de manzana y foie  
Tosta de setas, mousse de setas y crema de ají  
Mejillón en su concha y vegetales  
Cazuelitas de pericana con capellà  
Coca de pisto, bonito y parmesano  
Hojaldre ,cebolla y bacalao gratinado  
Croquetas de setas y morcilla  
Croquetas de jamón  
Langostino con crema de albahaca  
Tacos de bacalao frito con salsa de eneldo y estragón  
Boquerón frito con chipotle  
Brioche de duxelle vegetal y gamba gratinada  
Brocheta de pulpo, mousse de patata y pimentón (+1€)  
Mini baguette de molleja braseada con salsa de piquillo y ajo (+1€)  
Mini burger clásica con bacon cebolla y mostaza (+1€)  
Brioche de panceta y kétchup especiado

## Entrantes (elegir 3 al centro)

Jamón ibérico y queso manchego  
Cecina Black Angus  
Terrina de foie con ceniza de café y remolacha  
Pericana de capellà  
Dorada en escabeche fino  
Ensalada de burrata con salmón curado y tomates especiados  
Tartar de atun rojo de temporada (+4€)  
Ceviche de corvina con maíz y batata (+4€)  
Torrezno con alcaparrones  
Molleja de vaca braseada con ceniza de tomillo  
Bacalao frito con sus salsas  
Albóndigas de boquerón con salsa chipotle  
Almejas a la marinera (+4€)  
Pulpo brasa, patata y pimentón (+3€)  
Croquetas de temporada con sus toppings

## Plato principal ( elegir uno para el día del evento)

Bacalao con crema de parmesano y berenjena a la llama

Corvina asada con migas y vichyssoise de albahaca (+3)

Merluza con fideos coreanos y crema de erizo (+2)

Solomillo asado, salsa Café Paris, ceniza de romero y patatita rio con aceituna negra y ajo (+6€)

Plumilla ibérica asada, hojaldre de setas gratinado y su jugo

Meloso de ternera, pure de batata, ginger y lima

## Postres ( elegir uno para el día del evento )

Maracuya, coco y cacao

Sopa de turrón con papel de chocolate líquido y helado de café

Mousse de cacahuete y chocolate blanco con helado de plátano flambeado

Crema de limón, fruta osmotizada, bavaroise de vainilla

Momento dulce de chocolate

Nuestra clásica tarta de queso cremosa con crema de galleta

Sorbete de mandarina, espuma y merengue seco

Torrija caramelizada con crema

Agua, cervezas, refrescos y vino **INCLUIDOS**

Tinto: Finca Sellés

Blanco: Melior de Matarromera

Cava: Dominio de la Vega

**Si eliges 3 aperitivos: 118€**

**Si eliges 4 aperitivos: 121€**

**Si eliges 5 aperitivos: 123€**



# Cóctel + primer y y segundo plato + postre

## Elegir dos mesas temáticas o showcookings

Jamón ibérico de cebo  
Mesa de quesos nacionales e internacionales (+1)  
Mesa de embutidos tradicionales de la sierra de Mariola  
Showcooking arroces y fideuá  
Steak tartar al momento (+2)  
Brochetas de ibéricos (+1)

## Elegir los aperitivos que de deseen el día del evento

Coca de picaña, mayonesa de parmesano, anchoa y ajo  
Coca de calabaza, salmón curado, salsa de estragón y eneldo  
Ensaladilla de ahumados, pistacho y encurtidos  
Tosta de manzana y foie  
Tosta de setas, mousse de setas y crema de ají  
Mejillón en su concha y vegetales  
Cazuelitas de pericana con capellà  
Coca de pisto, bonito y parmesano  
Hojaldre, cebolla y bacalao gratinado  
Croquetas de setas y morcilla  
Croquetas de jamón  
Langostino con crema de albahaca  
Tacos de bacalao frito con salsa de eneldo y estragón  
Boqueron frito con chipotle  
Brioche de duxelle vegetal y gamba gratinada  
Brocheta de pulpo, mousse de patata y pimentón (+1€)  
Mini baguette de molleja braseada con salsa de piquillo y ajo (+1€)  
Mini burger clásica con bacon cebolla y mostaza (+1€)  
Brioche de panceta y kétchup especiado

## Elige un 1º y un 2º plato para el día del evento

Dorada en escabeche fino  
Ensalada de langostinos y frutos secos, crema de queso y encurtidos  
Ensalada de burrata con salmón curado, tomates especiados  
Tartar de atún rojo de temporada (+4€)  
Ceviche de corvina con maíz y batata (+4€)  
Bacalao con crema de parmesano y berenjena a la llama  
Corvina asada con migas y vichyssoise de albahaca (+3)  
Merluza con fideos coreanos y crema de erizo (+2)  
Solomillo asado, salsa Café París, ceniza de romero y patatita rio con aceituna negra y ajo (+6€)  
Plumilla ibérica asada, hojaldre de setas gratinado y su jugo  
Meloso de ternera, puré de batata, ginger y lima

## Postres ( elegir uno para el dia del evento )

Maracuyá, coco y cacao

Sopa de turrón con papel de chocolate líquido y helado de café

Mousse de cacahuete y chocolate blanco con helado de plátano flambeado

Crema de limón, fruta osmotizada, bavaroise de vainilla

Momento dulce de chocolate

Nuestra clásica tarta de queso cremosa crema de galleta

Sorbete de mandarina, espuma y merengue seco

Torrija caramelizada con crema



Agua, cervezas, refrescos y vino **INCLUIDOS**

Tinto: Finca Sellés

Blanco: Melior de Matarromera

Cava: Dominio de la Vega

**Si eliges 2 aperitivos: 121€**

**Si eliges 3 aperitivos: 124€**

**Si eliges 4 aperitivos: 126€**

**BARRA LIBRE INCLUIDA (4H.)**

# Menú niños

## Entrantes

Patatas  
Aceitunas  
Nuggets de pollo  
Croquetas de jamón

## Plato (elegir uno para el día del evento)

Arroz de costillas y garbanzos  
Hamburguesa con queso y patatas fritas (sin vegetales)  
Muslos de pollo con patatas fritas

## Postre

Couland de chocolate con helado de vainilla

40€

MERIENDA 5€ POR NIÑO

PREGUNTAR POR OTROS SERVICIOS



# Menú vegano-vegetariano

## CÓCTEL

Cazuelita de hummus y manzana  
Mincho frito de espinacas  
Croquetas de setas  
Coca de pisto y albahaca

## ENTRANTE

Canelón de calabacín relleno de ensaladilla de encurtidos y pistacho

## PRIMER PLATO

Batata caramelizada con salsa agridulce, sésamo tostado, crema de garbanzos, salsa ácida de yogur, ginger y hierbas aromáticas

## SEGUNDO PLATO

Ravioli vegetal (3 ud) con salsa de boletus y arroz inflado crujiente

## POSTRE

Sorbete de mandarina con espuma y merengue seco

# Menú

(adaptación)

*sin lactosa*  
*sin frutos secos*  
*sin gluten*

## CÓCTEL

Mini ensaladilla con anguila ahumada  
Patatita, sobrasada, all i oli y calamar  
Croquetas de jamón  
Tacos de bacalao frito con salsa de especias  
Pulpo asado con mayonesa de pimentón

## PLATO PRINCIPAL

Se adapta

## POSTRE

Melón osmotizado con granizado de hierbabuena, lima y gengibre  
Coulant de chocolate



# Resopones

## MINI BOCADOS

De embutidos a la brasa 4,5€/ ud

De tortilla de patatas 4€

De salado 4€

De hamburguesas 180 gr 15€

Perritos calientes 9€

*(precio por piezas solicitadas)*

Bandejas saladas (30 piezas): empanadillas, mini pizzas y hojaldres 40€

Bandejas dulces (30 piezas): surtido de bollería dulce 40€



# Otros servicios

## OTROS SERVICIOS

Food trucks  
Floristería  
Menaje  
Mobiliario y decoración  
Iluminación  
Grupos musicales y artistas  
Espectáculos  
Actividades  
Baby-sitter

## PACK CEREMONIA

Banco o sofá  
Alfombra para los novios  
Decoración floral  
Sillas  
Mesa ceremoniante  
Montaje y desmontaje

Desde 1.000€

**PREGÚNTANOS**



# Información de interés

## SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

Montaje mesas y sillas  
Decoración floral banquete  
Adaptación de alérgenos  
Bebidas incluidas en el menú desde cóctel a barra libre  
Servicio wedding (asesoramiento, organización y diseño)  
Diseño e impresión de minutas, sitting y números mesa

## SERVICIOS NO INCLUIDOS

Dj. y sonorización.

## FORMA DE PAGO

En la firma del contrato 1000€ en concepto de reserva  
EL 80% dos semanas antes del evento

EL RESTANTE 20 % UNA SEMANA DESPUÉS DEL EVENTO, DESCONTANDO EN ESE  
MOMENTO LA SUMA DE 1000 EUROS ENTREGADOS COMO RESERVA

Bodas **sábados** de **Diciembre** a **Marzo**(*sin* contar **festivos**) **5% de descuento**  
Bodas **viernes noche de todo el año** (*sin* contar **festivos**) **5% de descuento**

**10% DE IVA NO INCLUIDO EN TODO EL DOSIER**

**\*\*Dosier válido hasta el 31 de diciembre de 2027, estos precios son meramente orientativos y están sujetos a modificaciones.**

# Contacto

## Eventos Caseta Nova

Polígono 1, Partida 4, Número 1054, 03420  
Castalla, Alicante

617 31 76 18

eventos@casetanova.com  
@casetanova\_events

