

CASETA NOVA

DONDE EL ENTORNO EMOCIONA Y LA COCINA DEJA HUELLA



MUCHO MÁS QUE UNA FINCA BONITA

Espacios bonitos hay muchos. Lo que hace diferente a Caseta Nova es la cocina de Natxo Sellés.

Una gastronomía reconocida con Bib Gourmand Michelin y un Sol Repsol, pensada para convertir cada boda en una experiencia completa: entorno, organización, servicio y una cocina con identidad propia.

Aquí no solo venís a celebrar. Venís a comer realmente bien.



B O D E G A

VINO BLANCO

K-NAIA D.O Rueda.

EL SOPLO D.O Valencia

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

VINO TINTO

HERACLIO ALFARO D.O Rioja.

FINCA SELLÉS D.O Alicante Monastrell

PASIÓN DE BOBAL D.O Utiel Requena +2€

CAVA

DOMINIO DE LA VEGA

PERE VENTURA ROSÉ +4€



BARRA LIBRE

BARRA LIBRE

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)



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

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 maría 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

- Mesa de ostras: al natural, en escabeche o estilo Perú (+3)
- 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)
- Menú perritos de embutido artesano
- Mesa de tacos con carne mechada
- Coca frita con sashimi de atún, ginger y lima

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, foie y sardina ahumada
- Cazuelitas de pericana con capellà
- Coca de pisto, bonito y parmesano
- Hojaldre, cebolla y bacalao gratinado con mayonesa de tomillo
- Croquetas de mejillón con albahaca y parmesano.
- Croquetas de setas y morcilla
- Raya frita con ajo negro y sésamo
- Calamar a la romana con tres salsas
- Tacos de bacalao frito con salsa de eneldo y estragón
- 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€)
- Crujiente de ají y lima con brandada de bacalao
- Brioche de mantequilla ahumada y anchoa
- Pan frito con salpicón de salmón
- Tataki de atún, salsa de ciruelas y cristal de pimienta
- Corte de turrón y foie
- Tartar de atún con arroz y jerez

MENÚ CÓCTEL

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 / Heraclio

Blanco: K-Naia / Soplo

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 Y PLATO INDIVIDUAL

Elegir dos mesas temáticas o showcooking

- Mesa de ostras: al natural, en escabeche o estilo Perú (+3)
- 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)
- Mini perritos de embutido artesano
- Mesa de tacos con carne mechada
- Coca frita con sashimi de atún, ginger y lima

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, foie y sardina ahumada
- Cazuelitas de pericana con capellà
- Coca de pisto, bonito y parmesano
- Hojaldre, cebolla y bacalao gratinado con mayonesa de tomillo
- Croquetas de mejillón con albahaca y parmesano
- Croquetas de setas y morcilla
- Raya frita con ajo negro y sésamo
- Calamar a la romana con tres salsas
- Tacos de bacalao frito con salsa de eneldo y estragón
- 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€)
- Crujiente de ají y lima con brandada de bacalao
- Brioche de mantequilla ahumada y anchoa
- Pan frito con salpicón de salmón
- Tataki de atún, salsa de ciruelas y cristal de pimienta
- Corte de turrón y foie
- Taco de bacalo con pilpil
- Tartar de atún con arroz y jerez

CÓCTEL, CENTRO MESA Y PLATO INDIVIDUAL

Entrantes (elegir 3 al centro)

- Jamón ibérico y queso manchego
- Cecina Black Angus
- Royal de turrón y foie, P.X. y setas escabechadas
- Pericana de capellà
- Dorada en escabeche fino
- Ensalada de lomo de Orza, espuma de queso, batata y nueces
- Tartar de atún rojo de temporada, espuma de pimiento y ajoblanco (+3€)
- Ceviche de corvina con batata, uva, coliflor encurtida crujiente y ají (+4€)
- Torrezno con alcaparrones
- Molleja de vaca braseada con ceniza de tomillo
- Bacalao frito con all i oli y salsa brava
- Albóndigas de boquerón con salsa chipotle
- Almejas a la marinera (+4€)
- Pulpo brasa, patata y pimentón (+3€)

Plato principal (elegir uno para el día del evento)

- Bacalao con crema de parmesano y remolacha y berenjena a la llama
- Corvina asada con trinchat y salsa de setas (+2)
- Lubina al alli pebre (+2)
- Solomillo asado, salsa de especias, ceniza de romero y patatita rio con aceituna negra y ajo (+2€)
- Plumilla ibérica asada, hojaldre de setas gratinado y su jugo
- Meloso de ternera, pure de batata, ginger y lima
- Arroz meloso de carrillera y setas
- Arroz meloso de salmónete y calamar

Postres (elegir uno para el día del evento)

- 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
- Tarta de chocolate con helado de café
- Nuestra clásica tarta de queso cremosa con crema de galleta
- Sorbete de mandarina, espuma y merengue seco
- Torrija caramelizada con crema

CÓCTEL, CENTRO MESA Y PLATO INDIVIDUAL

Agua, cervezas, refrescos y vino INCLUIDOS

Tinto: Finca Sellés

Blanco: K-Naia

Cava: Dominio de la Vega

Si eliges 3 aperitivos: 118€

Si eliges 4 aperitivos: 121€

Si eliges 5 aperitivos: 123€

BARRA LIBRE INCLUIDA (4H.)



CÓCTEL, PRIMER Y SEGUNDO PLATO

Elegir dos mesas temáticas o showcooking

- Mesa de ostras: al natural, en escabeche o estilo Perú (+3)
- 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)
- Mini perritos de embutido artesano
- Mesa de tacos con carne mechada
- Coca frita con sashimi de atún, ginger y lima

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, foie y sardina ahumada
- Tosta de setas, mousse de setas y crema de ají
- Cazuelitas de pericana con capellà
- Coca de pisto, bonito y parmesano
- Hojaldre, cebolla y bacalao gratinado con mayonesa de tomillo
- Croquetas de mejillón con albahaca y parmesano
- Croquetas de setas y morcilla
- Raya frita con ajo negro y sésamo
- Calamar a la romana con tres salsas
- Tacos de bacalao frito con salsa de eneldo y estragón
- 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€)
- Crujiente de ají y lima con brandada de bacalao
- Brioche de mantequilla ahumada y anchoa
- Pan frito con salpicón de salmón
- Tataki de atún, salsa de ciruelas y cristal de pimienta
- Corte de turrón y foie
- Taco de bacalo con pilpil
- Tartar de atún con arroz y jerez

CÓCTEL, PRIMER Y SEGUNDO PLATO

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

- Sopa fría de tomate, sardina, gamba blanca con emulsión de tomate y aguacate
- Berenjena a la llama, crema de queso, frutos secos y sobrasada
- Canelón de pato con salsa de foie y su jugo
- Dorada en escabeche fino
- Ensalada de langostinos y frutos secos, crema de queso y encurtidos
- Ensalada de lomo de Orza, espuma de queso, batata y nueces
- Tartar de atún rojo de temporada (+2€)
- Ceviche de corvina con uva, coliflor encurtida y crijiente de ají (+2€)
- Bacalao con crema de remolacha y berenjena a la llama
- Corvina asada con trinchat y crema de setas (+2)
- Merluza (+2)
- Solomillo asado, salsa de especias, ceniza de romero y patatita rio con aceituna negra y ajo (+2€)
- Plumilla ibérica asada, hojaldre de setas gratinado y su jugo
- Meloso de ternera, puré de batata, ginger y lima
- Canelón de salpicón con crema de ají.
- Lubina al all i pebre

Postres (elegir uno para el día del evento)

- Tarta de chocolate y helado de café
- 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
- 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: K-Naia

Cava: Dominio de la Vega

Si eliges 2 aperitivos: 121€

Si eliges 3 aperitivos: 124€

Si eliges 4 aperitivos: 126€

BARRA LIBRE INCLUIDA (4H.)

PROPUESTAS VEGANAS Y VEGETARIANAS

PERSONALIZADAS

Para los invitados vegetarianos o veganos, nuestro equipo adapta el menú escogido por los novios respetando el ritmo, la estructura y la esencia gastronómica del banquete. Cada propuesta se trabaja de forma individual para ofrecer una experiencia cuidada, equilibrada y a la altura del resto del menú.



PROPUESTA SIN GLUTEN, SIN LACTOSA Y SIN FRUTOS SECOS

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 jengibre
Coulant de chocolate

MENÚ NIÑOS

ENTRANTES

Patatas
Aceitunas
Nuggets de pollo
Croquetas de jamón

PRINCIPAL

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

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

AGUA, REFRESCOS Y PAN

PRECIO: 40 €

MERIENDA 5€ POR NIÑO

PREGUNTAR POR OTROS SERVICIOS

MENÚ JUNIOR

ENTRANTES

Papas y olivas

Jamón ibérico de cebo y queso manchego

Calamares a la romana con all i oli y salsa brava

Huevos estrellados con sobrasada

PRINCIPAL

Meloso de ternera

Pluma ibérica a la brasa con patatitas

Bacalao con berenjena y remolacha

Hamburguesa con cebolla caramelizada, salsa mostaza, queso cheddar y bacon

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de mantecado

AGUA, REFRESCOS Y PAN

RESOPONES Y OTROS SERVICIOS

SHOWCOOKING

- Brasas 6€/pers.
- Perritos calientes 7€/pers.
- Burger 10€/pers.
- Creppes 6€/pers.

OTROS SERVICIOS

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



CEREMONIA EN LA FINCA

En Caseta Nova podéis celebrar vuestra ceremonia en plena naturaleza, rodeados de luz, calma y espacios pensados para vivir cada momento sin desplazamientos.

Preparamos el montaje siguiendo la estética de vuestra boda, cuidando la disposición, la decoración floral y todos los detalles necesarios para que el inicio del día tenga coherencia con el resto de la celebración.

INCLUYE:

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

-Desde 1.000€-



INFORMACIÓN PRÁCTICA

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. + 1000€ desde 13h. a 22h.
- Ampliación 125€/h.

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

DESCUENTOS ESPECIALES

Bodas sábados de Diciembre a Abril(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



EVENTOS CASETA NOVA

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

Salón de eventos: 617 31 76 18 / 600 73 44 63
Restaurante: 673 70 82 79

eventos@casetanova.com
info@casetanova.com
www.casetanovarestaurante.com

MÁS QUE IMAGINARLO, VÍVELO

Descubre cada rincón de Caseta Nova a través de bodas reales celebradas en nuestra finca.



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