



TeatroGoya®

WEŔREAMS

SERVICIO NUPCIAL 360°

Email

info@teatrogoya.com

Teléfono

911 556 300

Ubicación

Calle Sepúlveda 3-5 28011 Madrid

A-SP - 2.2

TEATROGOYA

Espacio para Eventos

Te proponemos celebrar vuestro gran día con estilo urbano, en TeatroGoya Multiespacio. Uno de los mejores espacios para bodas diferente **en pleno centro de Madrid**, a escasos metros de Plaza de España. Con un **ambiente verdaderamente único y opciones de catering**, será el lugar perfecto para vuestro día especial.

Contamos con un **servicio exclusivo de catering, que va de la mano del Chef Juan Pozuelo**. Nuestros menús están especialmente diseñados para que vuestra boda sea un recuerdo único y especial, con dos pilares básicos y fundamentales para nosotros: la **calidad de la materia prima empleada y el respeto a la tradición de nuestra cultura culinaria**.

Todas las parejas buscan para el día de su boda una diferenciación y que su día sea lo más especial plasmando su personalidad en cada uno de los detalles. Es por esto que en el aspecto gastronómico debería ser igual. Por ello, **queremos daros la posibilidad de diseñar y elaborar el menú a vuestra medida**.





ÍNDICE

Espacios	05
Catering	11
Personaliza tu Menú	12
Escoge tus Pinchos	13
Escoge tus Entrantes	15
Escoge tus Principales	16
Escoge tu Postre	17
Recena	18
Rincones Especiales	19
Estaciones	21
Estaciones con Cocinero	23
Barra Libre	25
Packs	27
Servicios Incluidos	30
Condiciones	31

EL CAPRICO

Jardín Exterior

El **Capricho** de TeatroGoya es un **jardín de más de 1.000m²**, que lo convierten en un espacio ideal para las **ceremonias al aire libre, cóctel de bienvenida o banquetes**. Un oasis nada más cruzar el río. Podréis compartir este día tan especial con hasta 800 personas.

La zona abierta de TeatroGoya tiene **acceso independiente** y posibilidad de exposición de vehículos, dispone de office para catering y se comunica con los espacios interiores.

01. EL CAPRICO

TAMAÑO	1000 m ²	
CAPACIDADES	Cocktail	1200 pax
	Banquete	700 pax
JARDÍN EXTERIOR CON ZONA TECHADA - INCLUIDO		





LUCIENTES

Espacio Interior

Espacio interior climatizado, amplio y con **gran entrada de luz natural**. Esta sala es muy versátil y podréis personalizarla y transformarla hasta conseguir el ambiente deseado.

Tiene acceso propio desde la calle con acceso directo a nuestro jardín EL CAPRICHICO. Cuenta con una rampa para bajar directamente vehículos o productos de gran volumen.

02. ESPACIO LUCIENTES

TAMAÑO	360 m ²	
CAPACIDADES	Cocktail	400 pax
	Banquete	300 pax
ESPACIO INTERIOR CON SALIDA A CAPRICHICO - INCLUIDO		





BURDEOS

Espacio Interior

Otro de nuestros espacios interiores con gran entrada de luz natural, climatizado y con altas prestaciones tecnológicas. Es perfecto para celebraciones de interior.

Entre sus características cabe destacar sus dos barras, guardarropa, acceso de vehículos, equipamiento completo de sonido e iluminación y 2 pantallas espectaculares con la que dar vida a sus eventos.

03. ESPACIO BURDEOS

TAMAÑO	500 m ²	
CAPACIDADES	Cocktail	600 pax
	Banquete	350 pax
ESPACIO INTERIOR - NO INCLUIDO CON MENÚS		







Después de **más de 35 años en contacto con la gastronomía** en su conjunto de manera profesional tengo muy pocas certezas pero totalmente abrumadoras para mí y no son otras que los verdaderos pilares del éxito. La pasión medida en términos de capacidad para sortear los obstáculos una y otra vez, el amor como sentimiento universal de hacer de cada momento de alguien una experiencia mágica y el trabajo que traducido en curiosidad, búsqueda, información, formación, reflexión y puesta en práctica lleva a la mejora continua.

Echando la vista atrás, debo reconocer que algunos de esos pilares aparecieron muy al principio cuando con 14 años comenzaba a estudiar cocina de un modo casi involuntario. De repente, comprobar cómo de mis manos salían platos que jamás había conocido siquiera fue el estímulo perfecto para continuar curioseando y **entendiendo el porqué, el origen, la historia de la gastronomía en su concepción más universal.**

El camino me llevó a la conclusión de que quería compartir todas esas experiencias con el mayor número de personas posibles y que germinarán en ellas las mismas emociones que a mí me erizaban la piel casi todos los días. Así, en primeras etapas fui **formador en el Politécnico del Ejército y tuve el privilegio de dirigir el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid** teniendo entre mis alumnos a actuales estrellas de la cocina, galardonadas y no, de los que me siento profundamente orgulloso.

Pronto además y de modo simultáneo **tuve la oportunidad de ampliar mi aula y a través de la pantalla de Canal Cocina, Antena 3, Telemadrid así como en diferentes emisoras de radio y revistas,** llevar mi experiencia a un auditorio más numeroso y siempre con un mismo sentido, ofrecer lo aprendido, compartir las emociones que brotan a través de los fogones, de los alimentos, de las mezclas, de los aromas, de los sabores y agradecer la

posibilidad de formar parte de la vida de tantas personas en tan buenos momentos.

Después de una etapa orientada a la divulgación en todos los sentidos decidí que necesitaba materializar más allá de las aulas o la pantalla todo ese cúmulo de experiencias maravillosas y darles un cuerpo que pudiera compartirse.


Tras varios primeros intentos surgió un proyecto del que me siento tremendamente **orgulloso al haber desarrollado el concepto gastronómico que iba a situar un producto denostado como la hamburguesa en un valor de éxito, se ponía en marcha Hamburguesa Nostra.** Durante 6 años nacieron más de 100 recetas distintas de hamburguesas, se diseñaron establecimientos para disfrutar de ellas y de las maravillosas salsas que entendí debían ser nuestra seña de identidad.

Las emociones pueden más que la razón, en especial cuando la razón se desconecta del alma y de ahí surgió un proyecto que, medio tambaleado por la pandemia, sigue resistiendo en la estructura de una pequeña **“casa de comidas” en el centro histórico de Madrid.**

Compartir fue siempre la mayor de las satisfacciones, a través de **asesorías, en concursos, como jurado, presentando eventos, organizando ferias o simplemente conociendo un nuevo producto de la mano de un artesano o una nueva receta** en un local perdido de nuestro país o de cualquier otra parte del mundo.

Hoy, dejado muy atrás mi primera vez con un cuchillo en la mano, nuevos retos se suman a un espíritu inquieto y siempre deseoso de entregar experiencias positivas y en momentos especiales. Así nace este **Teatro Goya Catering Bodas, porque la necesidad de continuar disfrutando de compartir gastronomía es inagotable** y porque siempre entendí que cada vez, para un cliente, es una **experiencia única y en especial si es el día de su boda.**

Un emocionante proyecto para ayudarte a hacer de tu día, **uno de los más especiales de tu vida.**

Chef Juan Pozuelo 

PERSONALIZA TU MENÚ

LOS ZANCOS

Cóctel

10

PINCHOS

(1 pz de cada / persona)

Banquete

1 Entrante

1 Plato Principal

1 Postre

Recena

Barra Libre

3 horas

Solicitar presupuesto

LAS GIGANTILLAS

Cóctel

15

PINCHOS

(1 pz de cada / persona)

Banquete

1 Entrante

1 Plato Principal

1 Postre

Recena

Barra Libre

3 horas

Solicitar presupuesto

LOS CAPRICHOS

Cóctel

20

PINCHOS

(1 pz de cada / persona)

Banquete

1 Plato Principal

1 Postre

Recena

Barra Libre

3 horas

Solicitar presupuesto

ESCOGE TUS PINCHOS

Cremas

- Shot de gazpacho de sandia y albahaca
- Vichysoisse de calabacín
- Gazpacho de espárragos blancos
- Crema de chirivía y caviar de vinagre
- Crema de ave y lenteja caviar
- Consomé texturizado con perlas de tapioca
- Crema de calabaza al oloroso
- Salmorejo, jamón y pan

Ensaladas

- Ensalada César
- Ensaladilla de patata y gambas
- Ensalada Caprese con tomate seco
- Ensalada de bacalao y naranja
- Ensalada de escarola y tomate asado
- Cogollo de gamba y aguacate

Vegetal

- Hummus y tortillas de maíz
- Babaganoush y perlas de pimentón
- Pastela árabe
- Taboulé a la hierbabuena
- Falafel con yogur vegetal
- Crudités con salmorejo
- Croissant vegetal
- Puntas de espárragos verde asadas
- Risotto de setas y tomate

Del Campo

- Mini fuet
- Grissini de ibérico
- Cristal de mortadela trufada
- Mini pincho de tortilla
- Pastrami Tonnato
- Brioche de ave escabechada
- Katsu de ibérico
- Saam de cochinillo
- Cazuelita de carrillera y setas
- Rollito de setas y foie sobre lechuga y menta
- Bocatín de solomillo al cabrales
- Miniburguer con mayokimchie
- Costilla ahumada

continúa →



ESCOGE TUS PINCHOS

Del Mar

Bienmesabe en empanado crujiente

Espiral de salmón
y mantequilla de hierbas

Anchoa, tomate y rúcula

Sándwich de bacalao ahumado
y tomate confitado

Gamba crispy con romescu

Brioche de atún
y mahonesa de cebollino

Bocatín de calamares
y mayolima

Blini de salmón y crema agria

La Freiduría

Buñuelos de queso

Croquetas de bacalao al ajo arriero

Croquetas de gambas al ajillo

Croquetas de cocido

Croquetas de pollo braseado

Bocatín de calamares con mayo lima

Anillos de patatas bravas

Chips de berenjena con miel

Mini tortillas de camarón

Un Paseo por el Mundo

Hummus con tortilla de trigo

Tartaleta de guacamole

Mini pizza Margarita

Mini pizza 4 quesos

Tortellini al pesto

Finger de pollo oriental

Quesadillas de queso y huitlacotxe

Sushi variado
(pez mantequilla, salmón, aguacate)

Gyozas de verduras

Samosa de queso y menta

Taco de cochinilla pibil

Canelón de pollo al curry



ESCOGE TU ENTRANTE

- Perlas de mozzarella, caviar de tomate y espuma de albahaca
- Crema de chirivía con encurtido de espárragos, arroz salvaje y esféricos de remolacha.
- Ajo blanco de almendra y pistachos con tartare de atún rojo y virutas de espinacas.
- ★ Lingote de salmón en semi salazón con nata agria y bouquet de encurtidos y quinoa.
- Vichychoisse con pechuga de pollo campero y verdinas en ensalada.
- Consomé gelée templado con ñoquis de patatas y huevas de salmón
- Mini taco de atún, cebollitas moradas encurtidas y aguacate.
- Canelón de pollo al curry en crema de curry rojo.
- Ensalada de quinoa con verduritas y cordero.
- Raviolis en crema de carbonara con crujiente de guanciale.
- Salmorejo con ahumados de mar y huevo de codorniz.
- ★ Espiral de salmón con mantequilla de anchoa y salvia.
- Patata rellena de parmentier y caviar.



ESCOGE TU PRINCIPAL

Pescado

Suprema de rape en salsa verde, guisantes baby y habitas.

Rape alangostado con veloute de americana con berberechos.

Guiso de lubina, gamba y almejas con quinoa.

Centro de merluza al Jerez
con salteado de espárragos blancos.

Pastela árabe con jugo a la canela.

Bacalao negro confitado en salsa de ajo arriero
con tiras de patatas crujientes.

Corvina con salsa de almejas y trigo tierno
con espárragos verdes.

★ Bogavante asado a la mantequilla negra
sobre tallarines al huevo.

Carne

Pastel de rabo de toro a la cordobesa.

Carrillera de vacuno con menestra de verduritas.

Carrilleras de ibérico en caldereta de espárragos.

Confit de pato con veloute de manzana verde y foie.

Centro de solomillo albardado
con ragú de setas y parmentier de patata.

Albóndigas de Angus black
y foie en salsa de boletus.

Lingote de cochinitillo con cogollos asados al ajillo.

★ Paletilla de cordero asada a baja temperatura
con patata al romero.

Solomillo Rossini con ñoquis a la crema de foie.

ESCOGE TU POSTRE

Tarta de queso y praline de dulce de leche.

Fluido de chocolate con crema de coco y maracuya

Torrija de brioche hojaldrado al caramelo con crema de nata fresca a la vainilla y helado de canela.

Crujiente de nata, mascarpone y fresas.

Tarta de manzana con helado de canela.

Tarta de fresa

Tarta Sacher



RECENA

Biquini de Jamón y Queso

Pincho de tortilla

Croquetas variadas

Montado Lomo y Tomate

Solicitar presupuesto

0,75 piezas / persona



RINCONES ESPECIALES

BLINIS DE CAVIAR

Estación asistida con blinis, crema agria y caviar.

Solicitar presupuesto

OSTRAS

Estación asistida con apertura de ostras

Solicitar presupuesto

Como complemento de cóctel
se podrán contratar de forma individual



RINCONES ESPECIALES

CAVIAR & CHAMPAGNE

Estación asistida con servicio de Caviar y Champagne

Solicitar presupuesto

OSTRAS & CHAMPAGNE

Estación asistida con servicio de Ostras y Champagne

Solicitar presupuesto

Como complemento de cóctel
se podrán contratar de forma individual



ESTACIÓN TEX-MEX

- Taco de cochinita pibil
- Guacamole con totopos y pico de gallo
- Burritos de butifarra picante
- Quesadillas de setas y parmesano
- Minisincronizadas mineras de patata y queso

Solicitar presupuesto

ESTACIÓN ASIÁTICA

- Wok de arroz y verduras
- Rollitos vietnamitas de pollito Pekín
- Gozas de verduras
- Dim sum de verduras
- Sushi variado

Solicitar presupuesto

ESTACIÓN ITALIANA

- Mortadela trufada y grissini
- Risotto con funghi
- Mini mozzarella con tomate seco y pesto
- Tortellini a los 4 quesos
- Pizza margarita

Solicitar presupuesto

ESTACIÓN DULCE

- Crepes con chocolate
- Gofres con nata y caramelo
- Sandwich de dulce de leche y nutella
- Minichurros con chocolate

** Opción de contratar Fuente de chocolate con frutas y nubes*

Solicitar presupuesto

Como complemento de cóctel se podrán contratar de forma individual

ESTACIÓN ESPAÑOLA

- Croquetas variadas
- Papas arrugás bravas
- Pan tumaca con virutas ibéricas
- Salmorejo con huevo y mojama

Solicitar presupuesto

ESTACIÓN IBÉRICA

- Jamón de cebo
- Surtido de ibéricos:
lomo, chorizo y salchichón
- Surtido de quesos

Solicitar presupuesto

ESTACIÓN VEGGIE

- Crudités con aliño suave
- Champiñón empanado crujiente
- Ñoquis de remolacha al pesto
- Tartaleta de guacamole
- Taco al pastor

Solicitar presupuesto

Como complemento de cóctel se podrán contratar de forma individual

ESTACIÓN ARROCES

Solicitar presupuesto

Incluye cocinero



ESTACIÓN ESPETOS

Solicitar presupuesto

Incluye cocinero



ESTACIÓN TORTILLAS

Solicitar presupuesto

Incluye cocinero



Como complemento de cóctel se podrán contratar de forma individual

ESTACIÓN BARBACOA

Solicitar presupuesto

Incluye cocinero.
Carne & pescado



ESTACIÓN BARBACOA

Solicitar presupuesto

Incluye cocinero.
Carne & pescado & marisco



ESTACIÓN AMERICANA

Solicitar presupuesto

Incluye cocinero.
Mini hamburguesas
Mini Perritos
Costillas bbq
Patatas asadas
Ensalada de col



CORTE DE JAMÓN

1 JAMÓN | 100 Personas

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

Solicitar presupuesto

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

Solicitar presupuesto

JAMÓN DE BELLOTA: JOSELITO O CINCO JOTAS

Solicitar presupuesto

Incluye servicio de cortador de jamón y 1 jamón. Cantidad mínima: 100 personas.





BARRA LIBRE

Opcional de combinados de primeras marcas

HORA EXTRA

Solicitar presupuesto

VINOS BLANCOS

Incluidos

Palacio de Ménade

Muss

Palacio de Bornos

VINOS TINTOS

Incluidos

Marqués de Legarda

La Maldición

Muss

Viña Zorzal Graciano

CAVA

Estel d´Argent

SUPLEMENTO

Dido 2019

Viña Zorzal Graciano

Alma de Acos 2018

Izadi

Viña Cubillo CR 2012

Flor de Vetus

Zeta

Solicitar presupuesto

Alta Pavina

La bicicleta Voladora

Sierra Cantabria

Venta la Vega

Las Moradas de San Martín

La Planta

Senda

Prima

Solicitar presupuesto

Marañones

La Montesa

Más de Ieda

Las rocas de San Alejandro

Licinia

Solicitar presupuesto

PAQUETE CEREMONIA

Duración: 30 minutos

CEREMONIA CIVIL SIMBÓLICA

50 sillas para invitados + novios

Maestro de ceremonias

Altar decorado

Micrófono inalámbrico de mano

Centro floral personalizado

Decoración floral pasillo central

Música ambiente + tecnico de sonido

Camerino para novia
(vestuario, maquillaje, peluquería...)

Solicitar presupuesto





PAQUETE PARTY

Duración: 3 horas aprox.

Música ambiente durante la barra libre

Lista de canciones de DJ personalizable

Iluminación robotizada

Música ambiente durante el cóctel

DJ durante la Barra Libre

Técnico

Posibilidad de ampliar 1 hora más

Solicitar presupuesto

PAQUETE KARAOKE

Duración: 1.5 horas

2 Micrófonos de mano
Ordenador con repertorio de canciones
2 Pantallas de 55"
Técnico

Solicitar presupuesto



SERVICIO INCLUIDO

Asesoramiento personalizado
Confección de menús elaborados por el chef Juan Pozuelo
Menús especiales alérgenos, intolerancias....
Confección de minutas
Recinto con parking
(5 coches gratis + tarifa especial invitados)
Plano del salón con montaje de mesas
(sitting protocolo)

OPCIONES DE CONTRATACIÓN

- A PACK PERSONALIZADO

- B PACK PERSONALIZADO + 1 CÓCTEL *(Mínimo)*

- C PACK PERSONALIZADO + 1 CÓCTEL + 1 ESTACIÓN *(Mínimo)*

- D PACK PERSONALIZADO + 2 ESTACIONES *(Mínimo)*

CONDICIONES PARTICULARES

- ◆ Los precios marcados en el dossier tienen validez para bodas contratadas entre los días 1 de enero de 2022 y el 31 de diciembre de 2022. Los precios no incluyen IVA y se aplicará el tipo vigente en cada momento.
- ◆ Las pre-reservas de los espacios tendrán una duración de una semana durante la cual el cliente tendrá que realizar una reserva en firme. Si durante este periodo otro cliente estuviera interesado en esta fecha, se le comunicará primero para que pueda tomar una decisión. Una vez transcurrida la semana, la pre-reserva se cancelará automáticamente.
- ◆ Para realizar la reserva en firme, habrá que efectuar un pago de 2.500€ que se descontará del importe final del evento. Esta cantidad no será reembolsada en caso de cancelación del evento. Una vez realizada la reserva ambas partes asumen el conocimiento y la aceptación de todas las condiciones incluidas en este documento.
- ◆ Diez días antes de la celebración del evento, el cliente deberá entregar un plano de montaje de mesas, el protocolo de invitados y el número definitivo de los mismos, desglosando adultos, niños e intolerancias, para la planificación correcta del servicio. Así mismo realizará el pago por el 70% del servicio descontando la cantidad entregada para la reserva. En caso de disminución del número de comensales contratados se pagará el 100% de la cantidad total acordada en esta fecha.
- ◆ El importe restante se abonará el mismo día del servicio, a la finalización del banquete.
- ◆ En caso de contratar para un número inferior a 100 adultos, se cobrará por este mínimo.
- ◆ Todos los menús podrán ser personalizados para cada ocasión. Esta opción se cotizará aparte.
- ◆ Se podrá realizar una degustación para 6 personas abonando el precio del servicio que se quiera degustar. En caso de que se contrate dicho servicio este importe se descontará del importe final. Este servicio tendrá una duración de dos horas.
- ◆ En la Comunidad de Madrid existe una normativa muy estricta sobre el lanzamiento de efectos pirotécnicos, lanzamientos de objetos voladores como farolillos, globos... y se deberá cumplir en todo momento. Será responsabilidad de los novios cualquier multa o desperfecto ocasionado por este tipo de acciones.
- ◆ Cada paquete descrito en el dossier incluye exclusivamente lo que está detallado en cada relación. No incluye el menú, el cóctel, la recena ni la barra libre.
- ◆ El menú incluye el mobiliario, menaje, cristalería, mantelería básica y centro de mesa. En caso de querer una mantelería especial, centros de mesas florales o cualquier mobiliario especial se cotizará aparte.
- ◆ Se pone a disposición de los clientes una serie de proveedores para la contratación de servicios adicionales. En caso de querer trabajar con una empresa externa, será necesario informarlo y se penalizará con un recargo.
- ◆ Se cuidará de la conservación y perfecto estado de los espacios en que se desarrolle el evento, así como de sus elementos decorativos y ornamentales, haciéndose responsable de los daños, desperfectos y menoscabos que pudieran sufrir, y que fueran excluidos de la cobertura del seguro de responsabilidad civil contratado al efecto.