



DE LISI

DOSSIER DE BODAS

Diseño culinario para bodas con identidad propia

T E M P O R A D A 2 0 2 6



NUESTRA FILOSOFÍA

No creemos en bodas estándar,
sino en celebraciones que hablan de vosotros.

Cada evento es único.
Cada propuesta se diseña desde cero.
Cada detalle cuenta.

Creamos experiencias gastronómicas pensadas para emocionar.
Propuestas personalizadas, adaptadas a diferentes estilos y presupuestos.

CÓMO TRABAJAMOS

Cuidamos cada detalle para que vosotros solo tengáis que disfrutar.

01. Escuchamos

Cada boda es única. Empezamos con una toma de contacto, donde conocemos vuestra idea, gustos, número de invitados y el estilo de celebración, para entender vuestra boda ideal.

02. Diseñamos

Creamos una propuesta gastronómica totalmente personalizada, pensada para sorprender y adaptada a vuestras necesidades.

03. Coordinamos

Nos encargamos de toda la logística y del servicio el día del evento, trabajando con precisión, cercanía y elegancia.

04. Disfrutáis

Vosotros vivís el momento. Nosotros cuidamos cada detalle antes, durante y después para que la única huella sea un recuerdo inolvidable.



BODA TIPO CÓCTEL

Para celebraciones con estilo y libertad



Un formato dinámico donde los invitados disfrutan, se mueven y comparten.
Más tiempo con vosotros, menos formalidad y una experiencia gastronómica mucho más viva.

CÓMO CREAR VUESTRO CÓCTEL



Elegir base
Añadir estaciones
Barra de destilados
Recena
Decoración y ambientación

Vosotros elegís el estilo, nosotros hacemos que todo fluya

CÓCTEL CLÁSICO

VASITOS DE SOPA/CREMA (A ELEGIR)

- Gazpacho andaluz / Salmorejo de cerezas / Sopa de melón a la menta
- Crema de marisco / Crema de alcachofas / Crema de boletus

APERITIVOS FRÍOS

- Bocados de gorgonzola con chocolate
- Chupitos de Bloody Mary & foie
- Brochetas de cecina de León, queso Idiazábal y membrillo
- Bocados de Rusa en hojaldre invertido
- Pastelitos suaves de puerros y gambas
- Chatón de tartar de salmón ahumado
- Wrap de pollo con guacamole y pico de gallo

APERITIVOS CALIENTES

- Rollitos de verduras con salsa de soja dulce
- Crujientes de alcachofa
- Langostinos en panko con salsa de sweet chili
- Mini canelón de bogavante, vieiras y rape
- Brochetas de pollo con salsa Yakitori
- Gyozas de buey a la parrilla con mayo coreana
- Baos de cerdo deshilachado con salsa BBQ

POSTRES

- Bocaditos de brownie
- Mini tartas fluidas de queso

BARRA DE BEBIDAS

- Refrescos variados
- Botellines de cerveza Mahou y Estrella Galicia
- Cervezas sin alcohol y sin gluten
- Agua mineral con y sin gas
- Dispensador de limonada
- Vino rosado espumante Marina Alta

Vino blanco a elegir

- José Pariente, Rueda Verdejo
- Tilenus Godello, D.O Bierzo

Vino tinto a elegir

- Luis Cañas, Rioja Crianza 2022
- Pruno 2022, Ribera de Duero

Precio base 75 € /comensal

Selección de 18 aperitivos por comensal y barra de bebidas





CÓCTEL PREMIUM

RECEPCIÓN DE BIENVENIDA

- Jamón ibérico de bellota corte a cuchillo con picos y regañás
- Selección de quesos de autor con frutos secos y pan de pasas
- Gildas de anchoa/boquerón y gordal al AOVE

APERITIVOS FRÍOS

- Trufas crocantis de queso de cabra y membrillo
- Cucharitas de burrata, trilogía de tomate y aceite de pistachos
- Vasitos de foie & mango tropical
- Bocados de Rusa en hojaldre invertido
- Tartar de atún sobre gofre de patata
- Roll de roastbeef, cebolla caramelizada y mostaza antigua

APERITIVOS CALIENTES

- Saquitos crujientes de huevo con chistorra
- Cigarritos de morcilla y manzana
- Mix de croquetas melosas de cecina de león, de chipirones
- Mini quiché de boletus con jamón
- Raviolis crujientes de gamba roja con emulsión de soja y jengibre
- Samosas de rabo de toro con Salsa Bull
- Mini burritos con salsa poblano
- Brioche de carrillera al curry rojo

POSTRES

- Bocaditos de brownie
- Vasitos de cheesecake con coulis de fresas

BARRA DE BEBIDAS

- Refrescos variados
- Botellines de cerveza Mahou y Estrella Galicia
- Cervezas sin alcohol y sin gluten
- Agua mineral con y sin gas
- Dispensador de limonada
- Vino rosado espumante Marina Alta

Vino blanco a elegir

- José Pariente, Rueda Verdejo
- Tilenus Godello, D.O Bierzo

Vino tinto a elegir

- Luis Cañas, Rioja Crianza 2022
- Pruno 2022, Ribera de Duero

Precio base 84 € /comensal

Selección de 22 aperitivos por comensal y barra de bebidas

CÓCTEL

A MEDIDA



*Diseño totalmente personalizado.
Un cóctel creado a vuestra medida.
¡Sin límites de creatividad!*

APERITIVOS FRÍOS

SOPAS

- Gazpacho andaluz
- Salmorejo de cerezas
- Sopa de melón a la menta

QUESOS

- Selección de quesos Nacionales e Internacionales
- Trufas de queso de cabra y membrillo
- Bocados de Camembert con chocolate

CHACINAS

- Jamón Ibérico de bellota corte a cuchillo
- Brochetas de cecina de León, queso Idiazábal y membrillo
- Brochetas de melón de Cantalupo, jamón, albahaca

ENCURTIDOS

- Gildas de boquerón, piparra y aceituna
- Gildas de anchoa del Cantábrico

CHUPITOS & VASITOS

- Ensalada Caprese reinterpretada
- Vasitos Bloody Mary & foie
- Foie con coulis de mango

CUCHARITAS

- Burrata, tomate en 3 texturas, piñones y albahaca
- Salpicón de pulpo con crema de aguacate y lima

MINI BOWLS

- De ensaladilla rusa con ventresca y encurtidos
- De ceviche clásico peruano

DEL MAR

- Crepes de salmón ahumado y queso eneldo
- Tartar de salmón con Avruga
- Tosta del Cantábrico con bacalao ahumado
- Pastel suave de puerros y gambas

DE LA TIERRA

- Focaccia de mortadela italiana y burrata
- Wrap de pollo, guacamole casero y pico de gallo
- Carpaccio con aceite de ajonjolí sobre wonton
- Tartar de vacuno con parmesano
- Roll de roastbeef con cebolla caramelizada

CÓCTEL

A MEDIDA

APERITIVOS CALIENTES

CREMAS

- Crema de mariscos con bogavante
- Crema de alcachofas
- Crema de boletus con trufa

CROQUETAS

- Jamón Ibérico, boletus, cecina de León, chipirones en su tinta

CRUJIENTES

- Saquitos crujientes de huevo con chistorra
- Cigarritos de morcilla y mermelada de piquillos
- Rollitos vietnamitas de verduras y gambas
- Rollitos de pato confitado con higos
- Raviolis en pasta wonton de vieiras
- Langostinos panko con salsa sweet chili
- Samosas de rabo de toro con salsa estilo Bull

AL VAPOR

- Hakao de gambas y verduras
- Baos de cerdo deshilachado con salsa BBQ
- Gyozas de buey a la parrilla con salsa coreana

BROCHETAS

- De langostino y pulpo con aceite al pimentón
- De pollo con salsa Yakitori
- De solomillo con verduras y reducción de Oporto

TORTILLAS Y PASTELES

- Mini tortillas de patata con cebolla pochada o trufa
- Pasteles búlgaros de queso feta, puerros y miel
- Pasteles de bacalao al gratén
- Mini quiches de boletus con jamón

MINI BRIOCHES

- Carrillera al curry rojo
- De Angus con salsa especial

PINTXOS EN PAN CRISTAL

- De rabas de calamar con huevo frito de codorniz
- De solomillo con pimienta asado y mayonesa

MINI BURRITOS

- De pollo en salsa poblana
- De cochinita pibil estilo Yucatán

EMPANADAS ARGENTINAS

- Criollas con salsa chimichurri



CÓCTEL

A MEDIDA

CAZUELITAS

- Arroz meloso de rape, langostinos y sepia
- Fideuá negra con alioli suave
- Milhojas de verduras asadas con queso rulo de cabra
- Verdinas guisadas con verduras y toque de azafrán
- Huevos estrellados con jamón ibérico
- Bacalao confitado con crema de pimientos asados
- Meloso de pollo del corral con salsa de boletus
- Carrillera al curry rojo y lima

POSTRES

VASITOS DULCES

- Cremoso de chocolate y mascarpone
- Cheesecake con mermelada de fresas
- Lemon curd con crumble de mantequilla

TRUFAS

- Chocolate con leche, chocolate blanco y té matcha

MINI TARTAS

- Queso con frutos rojos
- Manzana con canela
- Arroz con leche cremoso

BOCADITOS

- Brownie
- Carrot cake

CHUPITOS

- Licor de horchata, crema de mango y crema irlandesa

BEBIDAS

Selección de vinos personalizable para tu evento



COMPLEMENTOS AL CÓCTEL



Estaciones que transforman el cóctel en una experiencia.

Recomendamos 2-3 estaciones para mantener un servicio fluido.

Todas las estaciones incluyen montaje, decoración y menaje .



ESTACIÓN DE ENCURTIDOS

Ideal como estación de bienvenida para crear impacto desde el primer momento.

- Selección de aceitunas nacionales
- Aceitunas aliñadas y especialidades artesanas
- Gildas clásicas (anchoa y boquerón)
- Patatas fritas artesanas

Precio base 400 € (hasta 50 comensales)

Comensal adicional: 5,50 €

Maridaje recomendado

Vermouth artesanal +7 €/comensal

ESTACIÓN DE OSTRAS

Selección de ostras abiertas al momento, Frescura, elegancia y un toque diferencial.

- Ostras gallegas y francesas seleccionadas
- Servicio sobre hielo con aliños y cítricos
- Apertura en directo para garantizar máxima frescura y experiencia visual

Precio base 550 € (servicio base de 60 ostras)

Pack ampliación 30 ostras: +220 €

Maridaje recomendado

Champagne francés +12 €/comensal





SUSHI BAR

Selección de sushi elaborado en directo.

- Opción Clásica
 - Opción Premium (uramaki especiales y nigiris flambeados)
- Salsas y acompañamientos (wasabi y soja sin gluten)

Precio base 750 € (hasta 50 comensales)

Comensal adicional: 15 € (Clásica) / 20 € (Premium)

ESTACIÓN DE MINI ENSALADAS

Selección de mini ensaladas elaboradas con producto fresco y presentadas en formato cóctel.

- Ensalada César crujiente
- Burrata y tomate en texturas
- Ensaladilla rusa gourmet
- Tomate & olivada

Precio base 450 € (servicio hasta 100 mini bowls)

Mini ensalada adicional: 3,50 €



Estaciones diseñadas para integrarse con fluidez en el servicio del cóctel



LOS ARROCES DE LISI

Mini paellas cocinadas en directo por maestro arrocero.

A elegir 2 variedades

- Arroz de la Huerta (verduras)
- Arroz del señoret
- Arroz negro con sepia y gambas
- Arroz ibérico con alcachofas y setas

-Elaboraciones sin gluten y sin lactosa disponibles

Precio base 650 € (servicio de 50 mini paellas)

Paella adicional: 6 €

**Ideal para bodas de medio día*

RINCÓN DE CAZUELITAS

Recetas de siempre, cocinadas en directo

A elegir 2 variedades

- Pisto con huevo de codorniz
- Patatas revolconas con torreznos
- Callos a la madrileña
- Fabada asturiana

-Elaboraciones sin gluten y sin lactosa disponibles

Precio base 590 € (servicio de 50 cazuelitas)

Cazuelita adicional: 5 €

**Ideal para bodas de medio día*





LAS TORTILLAS DE LISI

Elaboradas en directo

- Patata con cebolla pochada (opción sin cebolla)
- Patata y chistorra
- Patata y queso de cabra

Las dos primeras variedades aptas para intolerancias a gluten y lactosa.

Precio base 490 € (servicio de 50 tortillas)
Tortilla adicional: 4 €



LA TAQUERÍA

Con show cooking. Street food mexicano elaborado en directo.

- Cochinita pibil estilo Yucatán
- Pollo en salsa poblana
- Carnitas de cerdo
- Pastor
- Opción vegetariana

Guarniciones: cebolla encurtida, salsas caseras y tortillas de trigo o maíz (sin gluten).

Precio base 590 € (servicio de 100 tacos)
Taco extra: 2,50 €

PUESTO DE BAOS

Pan al vapor recién hecho, preparados en directo y relleno de propuestas sabrosas y sorprendentes.

Opciones de relleno

- Cerdo deshilachado con salsa BBQ
- Rabo de toro con su jugo reducido
- Cochinita pibil con cebolla encurtida
- Setas y cebolla caramelizada (opción vegetariana)

Precio base 590 € (servicio de 100 mini baos)
Bao adicional: 2,50 €





RINCÓN JAMONERO

CON MAESTRO JAMONERO PROFESIONAL

Incluye

Picos y regañás

Menaje necesario

Montaje y decoración de puesto

Precio base 780 €

Jamón Ibérico 50% bellota (etiqueta roja) 8,5kg aprox

Precio base 850 €

Jamón Ibérico 100% bellota (etiqueta negra) 8,5kg aprox

ESTACIÓN DE QUESOS

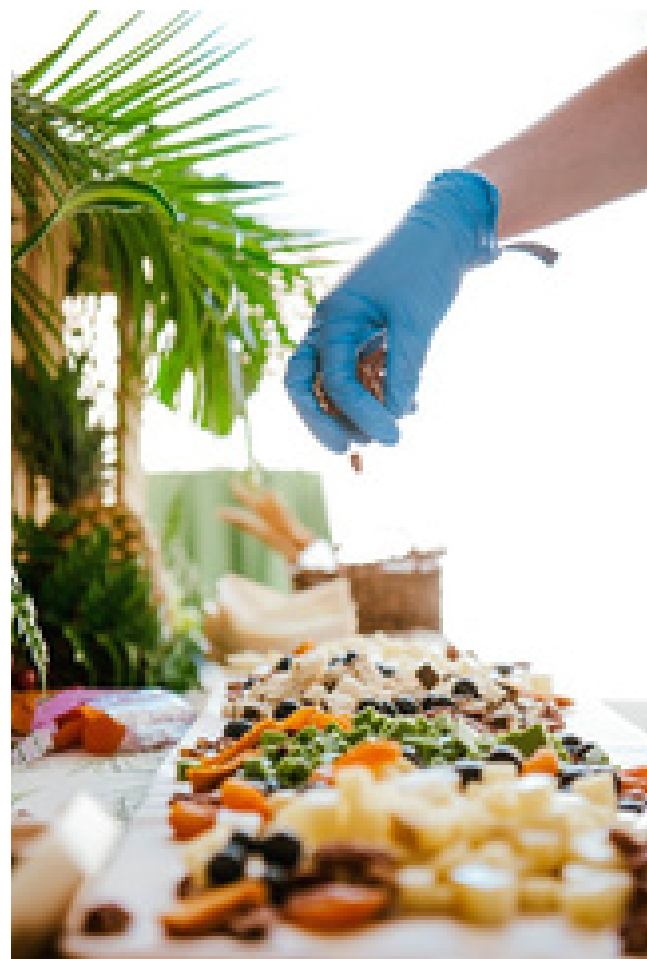
Quesos Nacionales e Internacionales, uvas, frutos secos, mermeladas y panes variados

Un rincón clásico y elegante para compartir durante el cóctel

** Selección sujeta según temporada y disponibilidad*

Precio base 490 € (hasta 50 comensales)

Comensal adicional: 4 €



BODA COMBINADA

Cóctel + mesa

La opción ideal para quienes desean disfrutar de un cóctel dinámico y social sin renunciar a la comodidad de un plato principal servido en mesa.



Incluye

Recepción de bienvenida
Selección de aperitivos
Posibilidad de añadir estaciones gastronómicas
Plato principal a elegir
Postre y barra de bebidas

Precio personalizado según la selección elegida

PROPUESTA DE PLATOS EN MESA



DEL MAR

- Arroz meloso con carabineros
- Lubina de Isla Cristina con bilbaina emulsionada
- Merluza de pincho al Txakoli con salteado de gambas
- Bacalao confitado con pilpil suave

DE LA TIERRA

- Carrilleras ibéricas al curry rojo y toque de lima
- Picaña de ternera al horno con salsa chimichurri
- Solomillo de vaca con Oporto
- Paletilla de cordero a baja temperatura

POSTRES

- Tarta de queso cremosa con compota de frutos rojos
- Coulant de chocolate con sopa de chocolate blanco
- Tatín de manzana caramelizada con crema inglesa
- Tarta sablé de limón y merengue italiano tostado

Menú sentado desde 95 € /comensal

Incluye cóctel, plato principal a elegir, postre y barra de bebidas
Posibilidad de incorporar estaciones gastronómicas durante el cóctel.

MENÚS INFANTILES

Menús infantiles pensados para ellos.
Creados con el mismo cuidado que el resto del evento.



Porque cuando ellos disfrutan, vosotros vivís el día sin preocupaciones

FINGER FOOD

Una propuesta informal con sello De Lisi

PARA DIPEAR

- Nachos con guacamole

CLÁSICOS

- Mini tortillas de patata
- Croquetas caseras de jamón
- Tiras de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza

SABORES ACTUALES

- Tequeños de queso gouda
- Gyozas de pollo con salsa de soja dulce
- Baos al vapor de pulled pork con salsa BBQ

FINGER FOOD

- Mini pizzas de jamón york y queso
- Mini perritos calientes con bacon y cebollita frita
- Mini burgers de Angus en pan brioche

POSTRES

- Bocaditos de brownie
- Bocaditos de carrot cake
- Mini crêpe con crema de kinder bueno

BARRA DE BEBIDAS

- Refrescos variados
- Dispensador de limonada
- Agua mineral

Precio base 35 € /niño

Selección de 15 aperitivos por niño

Incluye

Menaje necesario para el servicio





MENÚ INFANTIL PREMIUM

PICOTEO INICIAL

- Nachos con guacamole
- Croquetas caseras de jamón
- Tequeños de queso gouda
- Tiras de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza

STREET FOOD EN DIRECTO

(servicio en directo)

- Mini perritos calientes en pan brioche
- Mini burgers de Angus
- Con variedad de topping y salsas a elegir

RINCÓN DULCE

Gofres belgas con forma de piruleta elaborados en directo

BARRA DE BEBIDAS

- Refrescos variados
- Dispensador de limonada
- Agua mineral

Precio base 50 € /niño

Selección de 15 aperitivos por niño

Incluye

- Menaje necesario para el desarrollo del cóctel

BARRA DE DESTILADOS

Cuando la celebración continúa



Incluye

- Montaje y desmontaje de barra
- Cristalería especial de coctelería
- Servicio de coctelería profesional



CLÁSICA

Selección de destilados de primeras marcas

Incluye bebidas

- Refrescos variados
- Cervezas con y sin alcohol
- Agua mineral con y sin gas
- **Ginebras:** Seagram's, Puerto de Indias
- **Whiskies:** Ballantine's, Cutty Sark
- **Rones:** Brugal, Barceló
- **Vodka:** Absolut

Precio 26 € /comensal (servicio base de 3h)

Posibilidad de ampliar más horas

PREMIUM

Coctelería en directo. Sin límites

Incluye bebidas

- Refrescos variados
- Cervezas con y sin alcohol
- Agua mineral con y sin gas
- Selección de destilados premium (Hendrick's, Grey Goose, Johnnie Walker Black Label)

Cócteles clásicos preparados al momento

- Gin Tonic premium
- Mojito
- Moscow Mule
- Aperol Spritz

Precio 32 € /comensal (servicio base de 3h)

Nuestra propuesta más completa para el momento de la fiesta

RECENAS

El último detalle antes de despedirse



AFTER CLÁSICO

- Mini sándwiches variados
- Bocaditos de brownie
- Bocaditos de carrot cake

Precio base 6 € /comensal
Siempre una opción acertada.

RINCÓN CANALLA

- Mini hamburguesas en pan brioche
- Perritos gourmet con toppings
- Patatas fritas en cucurucho

Precio base 8 € /comensal
Para pista llena.

BOCADOS DE AUTOR

- Tablas de quesos nacionales e internacionales
- Mini focaccias selección
- Bocatines en panes gourmet
- Trufas artesanas

Precio base 10 € /comensal
El cierre más cuidado de la noche.

Añade una Mesa de Donuts o chuches personalizada
Desde 4 € /comensal

DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN



En un cóctel, la puesta en escena es tan importante como la propuesta gastronómica. El mobiliario y el menaje definen el ritmo, la comodidad y el estilo del evento.

Disponemos de:

- Barras y estructuras auxiliares
- Mesas altas y apoyo para estaciones
 - Cristalería seleccionada
 - Vajilla y cubertería especial
- Elementos decorativos para integrar cada puesto

Se diseña de forma personalizada según espacio, número de invitados y estilo elegido.

CONDICIONES



CANCELACIONES

La cancelación del servicio deberá comunicarse por escrito.

En caso de cancelación con más de 10 días de antelación, el importe abonado podrá utilizarse como saldo a favor durante un año en cualquiera de nuestros servicios.

Para cancelaciones posteriores, se aplicarán las condiciones específicas reflejadas en el presupuesto aceptado.

En situaciones de fuerza mayor, se valorarán únicamente los gastos no reutilizables ya incurridos.

Reserva de fecha

La fecha quedará confirmada mediante la firma del presupuesto y el abono de una señal.

Número final de invitados

Se confirmará 10 días antes del evento. Esta cifra será la base para la facturación final.

Horarios de servicio

Los tiempos indicados corresponden al servicio base contratado.

Existe posibilidad de ampliación según necesidades del evento.

Montaje y desmontaje

Incluimos montaje, servicio y desmontaje dentro del horario acordado.

Forma de pago

Señal para la reserva de fecha y resto del importe antes del evento.

Precios sujetos al número final de invitados.

HABLEMOS DE VUESTRA CELEBRACIÓN



Cada boda es única y nos encanta formar parte de historias especiales. Diseñaremos una propuesta a vuestra medida.