



EL CHURRA

RESTAURANTE

Dossier Bodas
2024

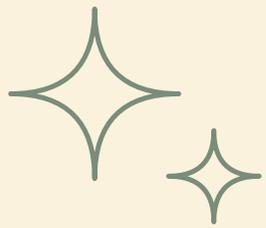


Cada amor
tiene una historia,
cada boda un sello





En El Churra, entendemos que tu boda es única y especial. Por eso nos hemos especializado en ofrecer un servicio de catering completamente personalizado, para que podáis sentiros identificados hasta con el más mínimo de los detalles.



Tu boda,
tu estilo

Las bodas tienen vida propia y juntos,
transformaremos tus ideas en una celebración que
refleje a la perfección tu estilo y personalidad.



Servicios





MENAJE



El secreto está en los pequeños detalles. Las sillas, mesas, vajilla y decoración son un componente esencial para dar vida a tu visión de una boda perfecta.



FLORES Y DECORACIÓN



Nuestra pasión por la personalización se extiende a cada rincón de tu boda, incluyendo la elección de flores y decoración

ILUMINACIÓN



En El Churra, sabemos que la luz tiene el poder de transformar espacios, emociones y experiencias. Nuestra amplia gama de opciones de iluminación te permitirán crear el ambiente con el que siempre has soñado.



MÚSICA



La música eleva tus emociones y crea una atmósfera mágica en tu boda. Ya sea un ambiente romántico o una fiesta llena de energía, estamos aquí para ayudarte a seleccionar la banda sonora perfecta para tu día inolvidable.



Otros servicios



PELUQUERÍA
Y MAQUILLAJE



WEDDING
PLANNER



PAPELERIA



Alojamiento
Hotels El Churra



Espacios

En El Churra sabemos que la elección del lugar es una de las más importantes para una boda.

Cada paisaje, cada imagen, cada olor reflejará un trocito de vuestra historia.

Nuestro equipo está capacitado para transformar cualquier espacio en el escenario perfecto para tu boda.

Tras años de experiencia hemos comprobado que podemos hacer magia en el lugar que desees.



Estos son solo unos pequeños ejemplos de los espacios donde trabajamos, pero si necesitas que coordinemos con vosotros la búsqueda de ese rincón especial solo tienes que comentarlo



No Se Donde · El Llano (Murcia)



Fincas Privadas



Lagos de María · Beniaján (Murcia)

Menús



Tenemos varios tipos de menús ya disponibles, a continuación os dejamos un ejemplo. Puedes solicitarnos el dossier completo de menús o preparar uno especial a tu elección

Menú



CÓCTEL BIENVENIDA

Entradas frías

Mini marineras tradicionales con anchoas
Tomate de temporada a taquitos con aceite de oliva y sal gorda
Ceviche de dorada
Chupa-chups de queso de cabra con gelatina de vino
Foie-gras de pato frío con mermelada

Entradas calientes

Caballito de gamba tradicional
Pinchito de ventresca de atún con pimiento
Bocadito de bacalao con paparajote y miel limón
Mini hamburguesas de langostinos con tomate
Canelón de cabrito estofado

Estaciones frías

Jamón de cerdo ibérico con cortadores
Mesa de corte de quesos variados
Estación de panes y cosquillas variadas

EN MESA

Primero

Ensalada de bogavante al vino de Jerez

Segundo

Lomo de merluza en salsa marinera con almejas

Tercero

Paletilla de cabrito al horno con patatas

Postres

Sorbete de frutas
Brownie de chocolate con nueces caramelizadas y helado de leche merengada
Café arábica e infusiones

Bodega

Cervezas, refrescos, aguas minerales, Vinos blancos, tintos y cavas seleccionados



No importa la magnitud de vuestros
sueños, los hacemos realidad

Equipo

Y todo lo anterior no sirve de nada sin un equipo de profesionales que sea capaz de llevarlo a cabo con precisión, elegancia y exactitud.

En el Churra llevamos muchos años regalando el mejor día de su vida a muchas parejas, y la experiencia, aparte de ser un grado, nos ha hecho perfeccionar cada vez más nuestro servicio.

Contamos con una plantilla experimentada que está deseando hacer vuestro sueño realidad.



Juan José Nicolás

Cada boda necesita una visión especial y Juanjo trabaja mano a mano con el resto del equipo para que así sea.



Soraya Molina

Nuestra Directora de catering con incontables años de experiencia en el sector. Gestionará todas las necesidades para ese evento perfecto

Juan Antonio Ibáñez

Es nuestro maître principal y junto con Soraya coordinan el perfecto desarrollo del evento y las diferentes necesidades del mismo.



Juan Antonio García

Nuestro Jefe de Cocina se encarga de preparar y ajustar el menú del evento para haceros sentir como en casa.

Contacto

cateringelchurra@gmail.com

608 12 69 65

