

*Nuestro Catálogo*

*Portulidis*  
RONNY  
PORTULIDIS  
CHEF



RONNY  
PORTULIDIS  
*Portulidis*  
CHEF



ALGUNOS DE  
NUESTROS

## CLIENTES

*B*  
**BREITLING**  
1884

DER  
**FEINSCHMECKER**

ENGEL&VÖLKERS®

**VOGUE**  
*mentioned in*

**RHEINISCHE POST**

**ZDF**

**DESIGN  
HOTELS**

**FG**  
PLATTESGROUP

**RCNP**  
REAL CLUB NAUTICO DE PALMA

DOMUSVIVENDI  
GROUP

**SUPER  
YACHT**  
PALMA 2021

**FALCAO UNO**  
YACHT EVENTS

SON MORAGUES

**SIEMENS**

**EL PAÍS**

**PARDO**  
YACHTS

Diario de Mallorca

VALLDEMOSSA

**Lifetime Events**  
*...creating lifetime memories!*

**TERRAZA**  
BALEAR

GALLERY RED

TERRA  
**IÓN**

**PIBS** PALMA  
INTERNATIONAL  
BOAT SHOW

**MALLORCA MARINE  
GROUP**  
1994

**MARCEL REMUS**  
REAL ESTATE

**PEARL**  
YACHTS

*Simply*  
**Son Braho**  
F.A.S.  
**SIKORA**  
Technology To Perfection

**Calanova**  
ESQUELA NACIONAL DE VELA

**SON FERRER ALARÓ**  
PALMA

**facefoodmag**

# UNA HISTORIA DE Amor

Nuestro chef y fundador (aquí junto a su hija mayor, Sofía) aporta una gran experiencia adquirida en algunos de los restaurantes más prestigiosos del mundo.

Su pasión y profundo amor por las artes culinarias han convertido a The Duke Restaurant en una de las experiencias gastronómicas más queridas de Santa Catalina desde 2009.

Pero Duke es más que solo un restaurante: se ha convertido en un referente culinario, conocido por sabores que despiertan los sentidos y transportan a los comensales por todo el mundo, gracias a su ambiente único, comida excepcional, equipo increíble y cócteles innovadores.

Hace más de una década, el Chef Ronny emprendió un nuevo camino. Inspirado por nuestros fieles clientes que deseaban llevar la experiencia Duke a sus propios hogares, creó un servicio de catering a medida.

Hoy en día, organizamos una amplia variedad de eventos de alta calidad: bodas, reuniones corporativas, celebraciones privadas e incluso servicios a bordo de yates y jets privados.

Cada uno de ellos es gestionado con el mismo cuidado, atención y dedicación sincera que definen nuestro restaurante. La forma en que hacemos algo es la forma en que lo hacemos todo.

Creemos que cada evento es tan único como la persona que lo organiza, por eso trabajamos contigo de cerca, desde la primera idea hasta la ejecución final, asegurándonos de que cada detalle refleje tu visión.

En Duke Catering, ofrecemos la experiencia más personalizable de la isla, creando eventos que no solo son memorables, sino verdaderamente únicos — impregnados de su propia identidad y un toque personal.

Creemos algo especial juntos. Reserva tu cata de comida y vino con nosotros. Estamos aquí para ti.



# ÍNDICE

*The Duke*

GUÍA  
RÁPIDA

5

BEBIDAS DE  
BIENVENIDA  
Y CANAPÉS

6-11

MENÚS  
EMPLATADOS

12-14

ESTACIONES DE  
COCINA EN VIVO

15-27

BEBIDAS

28-30

SNACKS DE  
MEDIANOCHE

31-32

ALQUILERES

33-35



## ENTREGAS DE PEDIDOS

- Con nuestro Servicio de Entrega Económico, disfruta de una amplia selección de tapas, ensaladas y bocadillos, todo listo para servir
- Planificamos contigo el menú, la fecha y la hora de entrega, y llevamos todo directamente a tu puerta
- ¿Necesitas montaje? Nos encargamos de que luzca perfecto y podemos proporcionar copas, cubiertos, platos, sillas y mobiliario de bar (alquiler con costo adicional)
- Al día siguiente, pasamos a recoger todo — sin necesidad de limpiar. Solo guarda los artículos en las cajas proporcionadas y nosotros nos ocupamos del resto.

**Solo pide y disfruta.**

Transporte e impuestos aparte +10% IVA

## EVENTOS CORPORATIVOS

- Nuestro Catering para Empresas y Eventos Corporativos ofrece una cuidada selección de tapas y bocadillos recién preparados, acompañados de una variedad de bebidas sin alcohol, vinos y cervezas.
- Ideal para inauguraciones de tiendas, veladas en galerías de arte, presentaciones o encuentros informales.
- Proporcionamos personal, copas y todo lo necesario para una experiencia sin complicaciones, para que tú te concentres en tus invitados mientras nosotros nos encargamos del resto.

**Sin esfuerzo, elegante y eficiente**

Transporte e impuestos aparte +10% IVA  
Pedido mínimo: 50 invitados  
Si se prevé un número menor de invitados, el personal y el alquiler se cotizan por separado  
Duración: 3 horas (o más)

## FIESTAS PRIVADAS

- Con nuestro House Party Catering, llevamos todo lo que necesitas para un evento inolvidable.
- Los invitados son recibidos con una bebida y tapas de bienvenida, seguidas de un delicioso BBQ o buffet en bandejas, acompañado de barra libre.
- Proveemos copas, platos, cubiertos, comida, camareros y chefs para que todo fluya sin preocupaciones.
- ¿Necesitas más? También puedes alquilar mesas, sillas, iluminación y decoración para completar el montaje.
- Al finalizar la fiesta, nos encargamos de la limpieza, dejando el espacio como si nada hubiera pasado

**Relájate, celebra y disfruta.**

Transporte e impuestos aparte +10% IVA  
Pedido mínimo: 50 invitados  
Si se prevé un número menor de invitados, el personal y el alquiler se cotizan por separado  
Duración: 4 horas (o más)

## BODAS

- Los invitados son recibidos con una bebida refrescante a su llegada, justo antes de entrar a la ceremonia.
- Después de la ceremonia, servimos exquisitos aperitivos, tapas y bebidas, preparando el ambiente para una cena de boda inolvidable.
- Ofrecemos un menú de gala emplatado de varios pases para una experiencia gastronómica refinada.
- Tras la cena, la celebración continúa con una barra libre para mantener la fiesta en marcha.
- Y para esos antojos de medianoche, podemos ofrecer un snack nocturno delicioso bajo petición.
- De principio a fin, garantizamos un servicio impecable, platos presentados con elegancia y una experiencia memorable para ti y tus invitados.

**Crea recuerdos mientras nosotros nos encargamos del resto.**

Transporte e impuestos aparte +10% IVA  
Pedido mínimo: 50 invitados  
Si se prevé un número menor de invitados, el personal y el alquiler se cotizan por separado  
Duración: 7 horas (o más)

# BEBIDAS DE BIENVENIDA APERITIVO & CANAPÉS

# BEBIDAS DE BIENVENIDA *A la llegada*

- **Objetivo:** Iniciar el comienzo del evento
- **Montaje:** Mobiliario de bar y camareros sirviendo bebidas en bandejas

## Opción Óptima



- Cava
- Limonada Duke, con romero y flor de saúco
- Agua (sin gas y con gas)

## Opción Premium



- Cava
- Puesto de limonada y aguas saborizadas (3 sabores)
- Aperol Spritz y Hugo
- Cervezas
- Agua - sin gas y con gas

(Más bebidas disponibles bajo petición)

# MESAS DE PICOTEO

- **Objetivo:** Centro de mesa visualmente impactante. Crea una experiencia relajada y para compartir.
- Puede reemplazar y/o complementar los canapés.
- **Montaje:** Mesa temática de charcutería/grazing, presentada de forma artística sobre tablas de madera. Servida con platitos, tenedores y servilletas para un autoservicio cómodo.



Una colorida mesa de estilo **mexicano**, con carne a la parrilla, tortillas al fuego, salsas frescas y guarniciones llenas de color – perfecta para un festín interactivo y lleno de sabor.



Una sofisticada mesa de estilo **francés**, con tierna carne asada, vegetales aromatizados con hierbas, cremosa rémoulade, brioche y crackers.



Una mesa colorida de estilo **griego-medio oriental**, con cremoso hummus, tzatziki, baba ganoush, feta, falafel, pastel de espinacas y pita. Llena de texturas y sabores mediterráneos intensos.



Una mesa rústica de estilo **español**, con jamón, lomo, sobrasada, chorizo, queso Mahón, crujientes crackers y uvas, diseñada para sabores intensos y un disfrute relajado y compartido.



Una abundante mesa al estilo **American Steakhouse**, con T-bone, costillas, picaña, patatas asadas, cebollas caramelizadas, vegetales asados, salsa de queso azul y salsa de whisky ahumado – rica, intensa y diseñada para impresionar.

## Aperitivos

- **Objetivo:** Fomentar la interacción entre los invitados, facilitar la transición social y crear momentos para fotos.
- **Montaje:** Mobiliario de bar y camareros sirviendo canapés y bebidas en bandejas.

Podrás recibir el cariño de tus invitados mientras disfrutas de una explosión de sabores con nuestros canapés diseñados específicamente para este momento. Por favor, elige hasta 5 opciones de la página siguiente.



- **Objetivo:** Despertar el apetito y ofrecer una introducción elegante a lo que está por venir.
- **Montaje:** Mobiliario de bar y camareros sirviendo canapés y bebidas en bandejas.
- **Para bodas:** Se incluyen las mismas bebidas con los canapés (si se han preordenado como bebidas de bienvenida).

### Canapés asiáticos

- Brochetas de pollo orgánico tailandés con cacahuètes, chile y lima
- Gyozas vegetarianas japonesas con salsa ponzu
- Croquetas de camarón coreanas con mayonesa sriracha
- Mini baos al vapor coreanos con panceta de cerdo, Hoi Sin, sésamo y wasabi
- Mini rollos de Pato Pekín chinos con salsa tradicional de ciruela y pepino
- Rollitos de primavera veganos vietnamitas de lechuga con mango y menta
- “Alitas” de coliflor Teriyaki con salsa de soja ahumada

### Canapés Latinos

- Gajos crujientes de batata mexicana con lima, jalapeño y dip de aguacate
- Tacos mexicanos de carne deshebrada con chipotle ahumado (op. vegana disp)
- Mini canapés de arepa colombiana con camarones ahumados, lima y maíz
- Nuggets veganos de aguacate crujientes con sal marina y dip de mango
- “Patacones” dominicanos (chips de plátano verde) con ceviche de corvina peruana

### Canapés clásicos de siempre

- Foie gras con trufa sobre una costra crujiente de pan de centeno
- Mini blinis de queso de cabra y higo con romero
- Mini brioche escandinavo “Skagen” con camarones y eneldo fresco
- Crostini de roast beef y remoulade con crema de parmesano y rúcula
- Brocheta de melón y prosciutto con mozzarella
- Dátiles Medjoul israelíes envueltos en bacon ahumado
- Huevos orgánicos rellenos con crema de salmón y caviar
- Variedad de mini piruletas de queso fresco con costra de pistacho

### Canapés mediterráneos

- Brochetas caprese con tomates mallorquines, bocconcini, aceitunas y albahaca
- Wrap de pollo orgánico con aguacate, mango y espinaca
- Gozleme turco de cordero y menta (pan plano relleno)
- Croqueta española de chorizo y queso de cabra con dip de alioli de azafrán
- Triángulos griegos crujientes de filo con espinaca y feta
- Chupitos de gazpacho de sandía con jengibre y tempura de gamba

# TAPAS EN LA MESA

*para compartir*

- **Objetivo:** Reducir el tiempo de espera en la mesa, dar la bienvenida y facilitar una transición fluida hacia la cena.
- **Montaje:** Servido en cestas, cuencos y bandejas para compartir en el centro de la mesa.

Nos gusta sugerir este paso antes de la cena. Una vez finalizada la reunión, es mucho más acogedor tener algo en la mesa esperando para que todos lo disfruten como aperitivo al tomar asiento.

## OPCIÓN DUKE ÓPTIMA

- Pan casero de oliva y romero con alioli artesanal
- Aceitunas marinadas de Mallorca
- Tabla de jamón y quesos españoles con uvas y membrillo

## OPCIÓN DUKE PREMIUM

- Panes planos turcos artesanales con hummus libanés y crudités de vegetales
- Guacamole mexicano con chips de tortilla de maíz
- Triángulos vegetarianos griegos de masa filo con espinaca, feta y dip de tzatziki

## OPCIÓN DUKE LUXE

- Opciones de tapas preseleccionadas personalizadas disponibles bajo petición
- Se pueden añadir artículos específicos a tu propio pre-set.



# MENÚS EMPLATADOS

## Entrantes

### Opciones de pan de mesa (a elegir una)

- Focaccia recién horneada de aceituna y romero con aceite de oliva y sal marina
- Panes planos libaneses con hummus y tzatziki
- Panecillos de ajo y parmesano con dip de pesto
- Pan de semillas sin gluten con alioli de romero (recargo por mayores costos de ingredientes)

### Entrantes - Serie Mediterránea (a elegir uno)

- Carpaccio italiano de roast beef con alcachofas asadas, rúcula, tomates secos y burrata
- Ensalada griega con sandía, tomate orgánico, menta fresca, pepino, balsámico blanco y queso feta
- Ensalada de patata, chorizo y tomate con albahaca fresca, aguacate, espárragos verdes y camarones marinados
- Ensalada libanesa de berenjena asada con falafel de brócoli, miel, granada, queso de cabra y tahini
- Ensalada marroquí de zanahoria y hinojo asados con harissa y filete de bacalao confitado
- (opciones: pollo con especias africanas o aguacate)

### Entrantes - Serie Cocina del Mundo (a elegir uno)

- Ensalada tailandesa de ternera y mango verde con lima, cacahuete y cilantro (opción con pato crujiente con recargo y/o vegetariana con aguacate)
- Ceviche peruano de róbalo y tomate con aguacate, cebolla roja, camote y gazpacho de mango amarillo
- Ensalada japonesa de edamame y kale con aderezo de miel-miso y atún sellado a la plancha
- Plato "tapa" mexicano con tacos de ternera desmechada, guacamole, chips de plátano verde, ensalada de pico de gallo y aguacate horneado

### Entrantes - Serie Deluxe (a elegir uno)

- Ensalada de vieiras asadas y hinojo laminado con puré de coliflor, espárragos verdes y toronja
- Ensalada de langosta y tomate con fresas, albahaca fresca y gazpacho frío de pepino
- Ensalada de salmón rojo curado con betabel y eneldo, aderezo de miel y mostaza y berros
- Tartar de atún aleta amarilla con quinoa, aguacate y gazpacho frío de melón



*Primeros  
platos y  
principales*

## Primeros platos (a elegir uno)

(en caso de menú de 4 tiempos)

(si se desea un menú de 4 tiempos, estos platos también pueden adaptarse/modificarse como principales)

- Filete de lubina mallorquina a la plancha con lentejas beluga, aceite de oliva infundado con alcaparras y puré de apionabo
- Vieiras a la parrilla de Galicia con puré de zanahoria y jengibre y ensalada tibia de papa trufada
- Filete de bacalao pochado con crema de guisantes verdes, tomates confitados y espárragos verdes
- Ravioli de langosta y cangrejo con mermelada de tomate y espinacas baby salteadas

## Platos principales - Pescado (a elegir uno)

- Filete de rodaballo mallorquín a la plancha con arroz negro venere, puré de maíz ahumado y espárragos verdes
- Filete de San Pedro a la parrilla con risotto de azafrán, hinojo asado, kale orgánico y albahaca
- Steak de atún aleta amarilla (o salmón) al estilo teriyaki con verduras al wok y arroz basmati
- Filete de lubina mallorquina con puré de patata trufada, tirabeques, acelga suiza y reducción de langosta

## Platos principales - Carne (a elegir uno)

- Carrilleras de ternera asadas lentamente con risotto de limón, cebollas tiernas asadas y hierbas mediterráneas
- Filete de Black Angus a la parrilla con papas gratinadas, puré de apionabo y tirabeques
- Costillar de cordero con especias africanas, polenta cremosa al parmesano y verduras mediterráneas a la parrilla
- Rumpsteak mediterráneo (Black Angus) con puré de papa trufada, salsa de pimienta verde y espárragos verdes
- Pechuga de pintada asada con especias italianas, risotto de tomate seco y zanahorias glaseadas en miel

## Postres (a elegir uno)

- Tarta de frambuesa y limón con albahaca
- Rebanada de Ópera de chocolate y caramelo con mandarina
- Cheesecake tropical de lima con piña asada
- Tiramisú de té verde matcha y chocolate blanco
- Tarta de coco y dulce de leche con papaya
- Clásica tarta tibia de manzana y caramelo salado con helado de vainilla



# ESTACIONES DE COCINA EN VIVO

- **Objetivo:** Aportar frescura, vitalidad y variedad, mejorar el atractivo visual y ofrecer opciones para vegetarianos.
- **Montaje:** Presentado de manera artística en un buffet tipo mercado de madera artesanal con chef en vivo. Nuestros boles de ensalada personalizados se elevan sobre soportes rústicos para una presentación llamativa y fresca, como en un mercado.



## **ENSALADA MARROQUÍ DE ZANAHORIA ASADA CON GRANADA, FETA, SUMAC Y ADEREZO DE TAHINI**

Sazonada con especias africanas como comino y pimentón, con un toque de eneldo fresco, convirtiéndola en una ensalada destacada.

## **ENSALADA NIÇOISE DE SALMÓN ESCALFADO CON JUDÍAS VERDES, HUEVOS ORGÁNICOS, PATATAS, ACEITUNAS Y ADEREZO LIGERO DE YOGUR**

Un clásico con un giro, lleno de proteína y textura crujiente.

## **ENSALADA ASIÁTICA DE FIDEOS DE CRISTAL Y MENTA FRESCA CON POLLO ORGÁNICO, LIMA, COCO Y CACAHUETES**

Pollo tierno marinado en aderezo asiático, con cacahuetes, chiles, lechuga, zanahorias, brócoli y jengibre.

## **ENSALADA RÚSTICA ITALIANA DE VERDURAS A LA PARRILLA**

Verduras mallorquinas a la parrilla como berenjenas, calabacines, pimientos, champiñones, cebollas y espárragos verdes.

## **ENSALADA TRADICIONAL ALEMANA DE PATATA Y BACON**

Con pepinillos en vinagre y perejil fresco, mostaza Dijon, patatas doradas, vinagre de manzana y cebolla.

## **ENSALADA CÉSAR CON PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA**

Lechuga romana, bacon, croutons y parmesano.

## **ENSALADA DE PASTA CON PESTO Y MOZZARELLA**

Pasta farfalle, pesto de albahaca, perlas de mozzarella, tomate y avellanas trituradas.

- **Objetivo:** Aportar frescura, vitalidad y variedad, mejorar el atractivo visual y ofrecer opciones para vegetarianos.
- **Montaje:** Presentado de manera artística en un buffet tipo mercado de madera artesanal con chef en vivo. Nuestros boles de ensalada personalizados se elevan sobre soportes rústicos para una presentación llamativa y fresca, al estilo de un mercado.

## **ENSALADA DE HINOJO, NARANJA Y ACEITUNAS NEGRAS**

Hinojo finamente laminado con jugosas naranjas, aceitunas negras y aderezo cítrico.

## **ENSALADA DE BATATA ASADA Y ARCE CON NUECES PECANAS**

Batatas caramelizadas con nueces pecanas crujientes y aderezo de arce y mostaza.

## **ENSALADA DE COL Y MANZANA VERDE CON AVELLANAS Y PARMESANO**

Col y manzana crudas acompañadas de avellanas tostadas, parmesano y aderezo cremoso y ácido de vinagre balsámico blanco.

## **ENSALADA TAILANDESA DUKE'S DE MANGO VERDE CON CILANTRO FRESCO, LIMA Y CHILE**

Brócoli, zanahorias, col blanca y aderezo de piña agridulce.

## **ENSALADA DE CALABACÍN Y GUISANTES VERDES CON ALBAHACA, LIMÓN Y QUESO DE CABRA**

Cintas de calabacín blanqueadas y guisantes con albahaca fresca, queso de cabra y aderezo de limón.

## **ENSALADA GRIEGA CLÁSICA DE CAMPESINO**

Tomates orgánicos, pepino, pimientos dulces, cebolla roja, aceitunas negras y queso feta.

## **ENSALADA DE PERA POCHADA Y NUECES CON ESPÁRRAGOS VERDES Y GORGONZOLA**

Marinada con un ligero aderezo de miel y limón y hierbas frescas.



Contratar un servicio auténtico de paella es una manera única y deliciosa de reunir a las personas y crear una experiencia memorable. Perfecto para días previos o posteriores a la boda, cumpleaños, eventos corporativos o fiestas privadas, la paella aporta un toque auténtico para a cualquier ocasión.

## UN SABOR ESPAÑOL EN CADA BOCADO

Una celebración de sabores, colores y tradición mediterránea. Cocinada en vivo en una gran paellera, ofrece no solo una comida, sino también un espectáculo culinario que involucra a los invitados y añade ambiente al evento.

Nuestro servicio ofrece variedad de paellas para todos los gustos:

- **Paella de mariscos** - Llena de camarones frescos, mejillones, almejas y calamares, para un auténtico sabor a mar.
- **Paella vegetariana** - Opción colorida y saludable, hecha con verduras de temporada, especias aromáticas y arroz con azafrán.
- **Paella mixta** - Lo mejor de ambos mundos, combinando carnes tiernas como pollo o conejo con mariscos, para un plato rico y satisfactorio.

ORGULLOSAMENTE MEDITERRÁNEA.



Duración: 1,5 horas



### TAPAS

- Pan de oliva recién horneado con alioli
- Pimientos de Padrón
- Selección de quesos locales con membrillo, uvas e higos mallorquines
- Tapa de sobrasada mallorquina y queso de cabra con miel
- Tortilla de patata con huevo orgánico
- Ensalada de tomate orgánico con queso de cabra, pepino y cebolla roja

### ESTACIÓN DE PAELLA

- Paella Valenciana de mariscos
- Paella vegetariana

### POSTRE

- Gató con helado



También podemos ofrecer un cortador de jamón en vivo (Cortador de Jamón, se aplica un recargo).

## Barbacoa y Asado

- EL LEMA DE NUESTRO CHEF: “COMPARTIR ES VIVIR”
  - Prueba nuestras estaciones de BBQ como un espectáculo de cocina en vivo. Un punto culminante y una obra de arte al ver a nuestros pit masters asando, rostizando y ahumando cortes premium para ti.

- **BBQ CLÁSICA**

- Picaña Black Angus
- Pollo Piri-Piri sudafricano
- Brochetas de cordero libanés
- Gambas con ajo y azafrán
- Chorizo criollo
- Verduras locales a la parrilla
- Patatas al romero

- **La BBQ incluye:**

- 3 ensaladas
- Pan y alioli

- **BBQ PREMIUM**

- Picaña de Black Angus
- Pollo Piri-Piri sudafricano
- Entrecot Tomahawk Black Angus
- T-Bone
- Lubina mallorquina
- Verduras locales a la parrilla
- Patatas al romero

- **La BBQ incluye:**

- 3 ensaladas
- Pan y alioli



**De Mama Blue directo a ti: nuestra barbacoa mediterránea de mariscos**

- Gambas locales
- Almejas y mejillones al vino blanco
- Sardinas a la parrilla
- Calamares con limón y ajo
- Atún de aleta amarilla
- Baguette fresca con alioli



*Parrilla de mariscos &  
Barra de ostras*

**BAR PARA AMANTES DE LAS OSTRAS**

- Ostras de la costa atlántica de Galicia
- Chalotas, hierbas y encurtidos
- Marinada japonesa de yuzu y miso
- Pesto italiano de albahaca fresca y balsámico
- Aderezo de azafrán, limón y jerez
- Baguette fresca con alioli



# ESTACIONES DE COCINA EN VIVO

## Stand de taquería latina



Lleva el vibrante sabor de México a tu evento con nuestro puesto de tacos.

Servimos tacos de carne desmechada y tacos vegetarianos, quesadillas recién hechas, y clásicos favoritos como guacamole con nachos, ensalada de pico de gallo y refrescante ceviche. Perfecto para bodas, fiestas o eventos corporativos: delicioso, colorido e inolvidable!

### TACOS

Tacos de carne desmechada:

Carne cocida lentamente, tierna y con guarniciones frescas

Tacos vegetarianos - Verduras de temporada a la parrilla con aderezos sabrosos

### QUESADILLAS

Quesadillas de queso - Queso fundido en tortilla tostada, acompañado de salsa

Quesadillas de verduras - Queso con verduras salteadas (opcional)

### ACOMPAÑAMIENTOS Y EXTRAS

Guacamole con nachos - Cremosa salsa de aguacate servida con crujientes totopos

Ensalada de pico de gallo - Ensalada fresca de tomate, cebolla, cilantro y lima

Ceviche - Mariscos marinados en cítricos con cebolla, cilantro y chile



Cerveza mexicana en carrito opcional



Enciende el fuego, el sabor y el estilo con nuestro sistema de Robata Yakitori.  
Eleva tu evento con una experiencia vibrante de fuego en vivo, directamente desde Japón.  
Nuestra parrilla Robata Yakitori ofrece auténticas brochetas de carne, mariscos y vegetales cocinados a la perfección sobre carbón caliente, justo frente a los ojos de tus invitados.

Es más que un catering: es un espectáculo culinario que deslumbra con sabores intensos, aromas ahumados y momentos inolvidables.  
Perfecto para bodas, fiestas y eventos corporativos.

## PARRILLA ROBATA YAKITORI

- Negima - Muslo de pollo con cebolleta, glaseado en salsa tare
- Butabara - Panceta de cerdo crujiente con yuzu kosho
- Gyutan - Yakitori de ternera con aceite de sésamo y chile
- Ebi Shio - Brochetas de langostino con limón y sal marina
- Shiitake & Scallion - Yakitori vegano de shiitake y cebolleta con glaseado de soja y mirin
- Pimientos Shishito - Con sal marina ahumada
- Setas King Oyster - Con pincelada de ponzu



*Barbacoa  
Robata Japonesa*

## Kebab Griego



### ESTACIÓN DE KEBABS GYROS GRIEGOS

Kebabs frescos a la parrilla, servidos con pan de pita casero *recién horneado* y caliente, lechuga crujiente, cebollas encurtidas y condimentos clásicos griegos como tzatziki, hummus y feta picante.

- Opciones de carne y vegetarianas disponibles.
- Verduras frescas
- Salsas y untables tradicionales
- Opciones vegetarianas con kebab de falafel
- Y patatas fritas



## ESTACIÓN DE PIZZA

Auténticas pizzas de horno de piedra para tu evento. Sorprende a tus invitados con el inconfundible sabor de pizzas recién hechas elaboradas con amor, ingredientes de calidad y un aroma irresistible que llena el ambiente.

Cada pizza se prepara al momento y se sirve caliente, garantizando una experiencia memorable y satisfactoria para todos.

Nuestro menú incluye:

- **Trufa y Rúcula** - El Bentley de las pizzas, recién horneada con trufas sobre rúcula y un poco de parmesano. Increíble.
- **Margarita** - Un clásico atemporal con salsa de tomate fresca, mozzarella y fragante albahaca.
- **Pepperoni** - Favorita del público, generosamente cubierta con pepperoni picante y crujiente.
- **Capricciosa** - Mezcla tradicional italiana de jamón, champiñones, aceitunas y alcachofas.
- **Diavola** (Picante) - Para los que gustan del picante, con salami ardiente y aceite de chile.
- **Atún y Cebolla** - Giro mediterráneo, combinando atún tierno y dulce cebolla roja.
- **Opciones a la Carta** - Personaliza tu pizza según los gustos de tu evento e invitados.



# Tu carrito de helados

## Nuestro carrito de helados

Con un mínimo de 4 sabores de helado:  
Chocolate, Caramelo salado, Vainilla o Sorbete de fresa  
entre muchos otros...

¡Cualquier sabor que desees, podemos hacerlo!

\*Puede aplicarse un recargo



Duración 1 hora

# EL MOMENTO DEL POSTRE

*Para los más  
golosos*

## PETIT FOURS A



- Bizcochos esponjosos de pera y caramelo
- Entremeses de frutos rojos
- Flanes de cereza
- Financiers de manzana
- Tartaletas de mandarina
- Financiers de piña
- Entremeses de albaricoque
- Tartaletas de gianduja

## PETIT FOURS B



- Tartaletas de chocolate y café
- Financier de ganache de chocolate
- Brownies de chocolate blanco
- Financiers de ganache de chocolate y naranja
- Éclairs de chocolate
- Entremeses de gianduja
- Crujientes de chocolate y coco
- Fondant de chocolate

## PETIT FOURS C



- Tartaletas de limón
- Entremeses Ópera
- Financiers de frambuesa
- Entremeses de pistacho
- Éclairs de café
- Manzana y grosella negra
- Flan de albaricoque
- Tartaletas de chocolate

## EL DUO PERFECTO:

Cucharita de trufa de chocolate Duke's con aceite de oliva y

Sorbete italiano de limón  
Scropino con chupito de vodka y un toque de cava



*Elegir 4 unidades del paquete que prefieras: A, B o C*

**Duración 1 hora**

# BEBIDAS

# VINOS DURANTE LA CENA

*La hora del brindis*



## Plan Óptimo

| TIPO             | NOMBRE                 | ORIGEN           |
|------------------|------------------------|------------------|
| <b>Tinto</b>     | Marqués de Velilla     | Ribera del Duero |
| <b>Rosado</b>    | The Duke               | Penedès          |
| <b>Blanco</b>    | The Duke               | Penedès          |
| <b>Cerveza</b>   | Estrella Galicia       |                  |
| <b>Refrescos</b> | Coca-cola/Fanta/Sprite |                  |
| <b>Agua</b>      |                        |                  |

## Plan Premium a medida

Estamos encantados de elaborar una selección de vinos a vuestro gusto.  
Para ello, por favor reserve una degustación en nuestro restaurante.

En caso de que los vinos sean aportados por los clientes, se aplicará un cargo por descorche. Este precio incluye copas, enfriamiento de los vinos, servicio del vino y retirada de las botellas. Otras opciones de vino disponibles bajo solicitud.



## THE DUKE PLAN ÓPTIMO

COMBINADOS:

**Gin:** Tanqueray - **Vodka:** Moskovscaya

**Ron:** Barcelo - **Whisky:** Jamesons

CÓCTELES (a elegir 2x incluidos)

Mojito - Caipirinha - Margarita - Pisco Sour - Moscow Mule -  
Negroni - Espresso Martini - Porn star Martini

Cervezas - Estrella Galicia

Refrescos (Coca Cola, Fanta, Sprite)

Agua (Sin gas y con gas)

## SELECCIÓN PREMIUM A MEDIDA

Estamos encantados de elaborar una selección  
de barra libre a su gusto.

Para ello, por favor reserve una degustación  
en nuestro restaurante.

# SNACKS DE MEDIA NOCHE



**La Americana**  
Hamburguesa de  
ternera con patatas



**El mexicano**  
Tacos mexicanos  
con totopos



**El neoyorokino**  
Perritos calientes  
con patatas y salsas



**El alemán**  
Salchichas Curry Wurst  
con patatas

# ALQUILER DE MATERIALES

# ALQUILER DE MATERIALES BÁSICOS



Mejoras en el alquiler disponibles bajo solicitud.  
Todos estos materiales están incluidos si el evento cuenta con 50 invitados o más.

# ALQUILER DE MATERIALES: MEJORAS

*Haz tu mesa a medida*



Contamos con una amplia y completa gama de artículos de alquiler para la realización de su evento, tales como:  
Carpas, Pistas de baile, Sombrillas, Iluminación, Calefacción, Baños móviles.  
Por favor, no dude en consultarnos.

## TÉRMINOS Y CONDICIONES

- Nuestros precios no incluyen el 10% de IVA.
- El número final de invitados, alergias, menú infantil e intolerancias debe notificarse y garantizarse al menos 2 semanas antes de la fecha del evento.
- En caso contrario, tendremos que facturar según las cifras indicadas en la última propuesta emitida.
- Bajo ninguna circunstancia se nos puede responsabilizar por condiciones meteorológicas adversas ni por los costes adicionales derivados de ellas. Estamos encantados de planificar y proporcionar soluciones como carpas, sombrillas, plataformas y calefactores. Sin embargo, estos no están incluidos en nuestras ofertas estándar.
- La contratación de nuestro servicio de Coordinación de Eventos es obligatoria en ausencia de un Wedding Planner o DMC.
- El servicio de coordinación no incluye trámites administrativos, decoración, coordinación de vuelos, traslados ni alojamiento para los invitados.
- Nuestras ofertas son válidas para un número mínimo de invitados y para la fecha y ubicación según la información proporcionada.
- Si el número de invitados disminuye por debajo del mínimo, es posible que tengamos que recalcular el presupuesto.
- No hay reembolso del depósito debido a mal tiempo u otras causas naturales.
- La duración del evento siempre se refleja en nuestras ofertas. La hora de inicio y fin de cada evento aparece en la propuesta. Si, por causas ajenas, los horarios se retrasan y generan horas extra, estas deberán ser abonadas por el cliente para cubrir los costes adicionales de materiales y servicio.
- Por cada hora adicional se cobran 20€ por persona, aplicados al número total de invitados.
- Una vez finalizado el evento, si existe una factura por roturas emitida por nuestro proveedor de alquiler, trasladaremos dicha factura íntegramente al cliente final. Duke Catering no se hace responsable de la rotura de materiales.
- El menú para el personal (organizadores de eventos, fotógrafos, etc.) tiene un coste de 55€ por persona e incluye comida, bebidas, vajilla, mobiliario y servicio.
- Nuestro precio no incluye el montaje ni las sillas para la ceremonia. No dude en contactarnos para servicios adicionales o mejoras.
- Los costes de transporte dependen de varios factores (distancia, acceso al lugar, complejidad del montaje, etc.) y solo pueden calcularse una vez que nuestro personal haya visitado el espacio.
- Nuestro servicio y participación quedan confirmados únicamente una vez se haya realizado la transferencia del depósito.
- El importe del depósito es del 30% del total + IVA (o más, si es necesario para garantizar el servicio) y no es reembolsable.
- Un segundo pago debe realizarse 2 semanas antes del evento, cubriendo el total de la propuesta.
- El pago del depósito implica la aceptación de todos nuestros términos y condiciones.

# The Duke

Catering

RONNY  
PORTULIDIS  
*Portulidis*  
CHEF



RONNY PORTULIDIS | OWNER & CHEF  
DANIEL JUAN TAVINEN | MANAGER  
YASSER SHAOUD | SOUS CHEF  
SOL MURILLO | 2º MANAGER  
CONSUELO TACO | CHEF

A vuestro servicio:

## CONTACTO:

Chef Ronny +34 680 27 30 93

Cecilia +34 620 160 767

*The Duke*  
Catering