

GUINDALIA

DOSIER DE BODAS

monica@guindalia.com
@guindalia.es
971 901 900

aunque sea un fijo,
también es whatsapp ;)



Detalles que marcan la **DIFERENCIA**



Productos de calidad

Ingredientes seleccionados
de proveedores de
confianza de Mallorca.



Diseños exclusivos

Desde tartas nupciales hasta
mesas dulces temáticas que
marcan tendencia.



Experiencia integral

Colaboramos con MissCherry
para aportar diseño gráfico y
decoración a tus eventos.

la magia detrás de Guindalia



¿QUIÉ'N ES MO'NICA

Mi pasión por la pastelería nació del deseo de hacer que cada momento especial se convierta en un recuerdo inolvidable. A lo largo de más de una década, he tenido la suerte de formarme junto a grandes profesionales en pastelería creativa, perfeccionando mi técnica y desarrollando mi propio estilo.

Desde 2011, en mi taller elaboro productos personalizados con ingredientes naturales de alta calidad. Para mí, cada detalle importa, y siempre busco innovar en sabores mientras mantengo un guiño a lo tradicional.

En Guindalia, disfruto diseñando desde tartas espectaculares hasta mesas dulces y salados para catering. Me encanta trabajar en proyectos que me reten, escucharte y dar vida a tus ideas, cuidando cada paso, desde el primer contacto hasta la entrega final. Porque creo que cada dulce cuenta una historia, y yo quiero ser parte de la tuya.

Mi objetivo es claro: crear momentos que no solo sean bonitos, sino que también conquisten el paladar.

DESDE 2011

**tu tarta
soñada**

En Guindalia, sabemos que cada boda merece un toque especial, y nada lo logra mejor que una tarta que sea tan deliciosa como inolvidable. Por eso, hemos creado una selección de combinaciones de sabores que se han convertido en los favoritos de nuestras parejas.

Desde notas dulces y elegantes hasta contrastes atrevidos, estos sabores están diseñados para brillar en cualquier formato: tartas nupciales, porciones o tartas individuales. Porque cada bocado debería ser un reflejo de vuestro gran día.



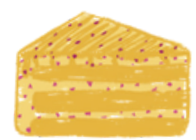
Velvet Crush
Tartadeliciosoy suave bizcocho de terciopelo rojo con crema suiza de vainilla.



Carrotlicious
Tartadetierno y clásico bizcocho de zanahoria con crema suiza y mascarpone.



Citrus glow
Tarta de almendras con crema suiza de naranja y Grand Manier.



Golden Majesty
Tarta de limón concrema de limón y fresas maceradas en cava.

Guinness Glory
Tarta de cervezaGuinness concrema suiza de mantequilla de cacahuete y bacon frito chocolateado.



Choco & crunch
Tarta de chocolate concremasuiza de chocolate blanco y fresa crujiente.



Tiramisú obsession
Bizcocho decafé espresso, amarettoy cacao belga con crema de mascarpone.



Pistachio kiss
Tarta de fresas y pistachooncrema suiza de fresa, cava y mermelada de fresa.



Creemos que cada tarta debe ser tan única como tu celebración. Por eso, te damos la libertad de elegir el sabor de tu bizcocho y combinarlo con nuestro delicioso relleno hecho a base de crema de merengue suizo, al que puedes añadir el sabor que más te apetezca.

¿Prefieres algo clásico como vainilla o chocolate? ¿O te animas con toques más atrevidos como limón, café o pistacho? Aquí, tú mandas y nosotros lo hacemos realidad. ¡La tarta de tus sueños empieza con tu elección!

BIZCOCHOS:

Vainilla bourbon			Fresa
Chocolate Belga			Coco
Limón			Canela
Naranja			Plátano
Vainilla con chips de chocolate			Almendra marcona

RELLENO:

Vainilla Bourbon			Fresa
Dulce de leche			Naranja
Vainilla chips			Limón
Crema Ferrero			Plátano
Crema Oreo			Coco
Crema Kinder			Café
Chocolate			Baileys
Frambuesa			Frutos secos
Lotus			Pistacho
Nutella			Maracuyá





EL SECRETO

MEJOR GUARDADO



¿Boda íntima pero quieres una tarta que deje a todos boquiabiertos? Te contamos un secretito de la industria: ¡los ***pisos falsos*** son el truco definitivo!

Imagina una tarta de tres pisos espectacular, perfecta para las fotos, con ***un solo piso real*** que cortarás con elegancia. Mientras tanto, las porciones que servimos son idénticas en sabor y decoración, porque sí, somos así de perfeccionistas.

El resultado: una tarta de ensueño, visualmente impactante y hecha a tu medida.



*sweet
& salty*

EL RINCO'N DULCE DE TUS SUEÑOS

La tarta es solo el principio... Desde mini delicias mallorquinas hasta postres en formato vasito que harán que tus invitados susurren "¡quiero otro!", sin olvidar nuestra selección de dulces estilo finger food. Y sí, si lo quieres personalizado, también lo hacemos.

MALLORQUINES:

- Mini cuartos
- Mini ensaimadas
- Mini gató
- Mini cocas de patata

ESTACIÓN DE DONUTS:

- Mini glasé
- Mini choco
- Mini dots Glasé
- Mini dots Choco

FORMATO VASITO:

- Banoffee
- Panacotta
- Ron piña
- Cheseecake
- Sweet rice
- Red Velvet
- Carrot cake
- Mousse de chocolate
- Almendra y manzana
- Lemon pie

DULCES FINGER FOOD:

- Brownie clásico
- Mini zanahoria
- Limonchitos
- Mini bombón Oreo
- Locura de chocolate
- Mini tatin
- Mini lemon pie
- Macarons
- Cakepops
- Mini cupcakes frosting
- Cupcakes medianos
- Mini cookies
- Mini galleta glaseada
- Mini galleta papel azúcar
- Piruletas de galleta
- Piruletas de merengue seco

PERSONALIZADOS:

- Vasitos de palomitas
- Caja de palomitas
- Cajas de patatillas
- Chocolatinas personalizadas
- Cajas individuales cakepops
- Botellines de zumo
- Cake toppers y cupcake toppers

Cake bar

Olvidate del postre clásico y dale un giro a tu evento. Sorprende a tus invitados con una experiencia dulce y personalizada. Nuestro Cake bar es un rincón único donde cada mini tarta se prepara al momento, según los sabores y combinaciones que elijan. Desde opciones tradicionales hasta combinaciones más atrevidas, cada detalle está pensado para que este espacio sea tan especial como el resto de tu boda. Una propuesta elegante, deliciosa y diferente que convertirá el momento dulce en un recuerdo aún más especial.

PACK ORIGINAL

puedes elegir entre:

2 sabores de bizcocho

- Vainilla
- Chocolate
- Red Velvet
- Zanahoria

2 cremas distintas

- Buttercream de vainilla
- Buttercream de chocolate
- Crema de queso

***¡Este pack incluye cremas de kinder y nutella!**

9 toppings a elegir

- Gominolas
- Mini lacasitos
- Chips chocolate
- Chips chocolate blanco
- Oreo
- Filipinos
- Galleta Lotus
- Fresas
- Melocotón en almíbar
- Piña
- Nueces
- Granillo de almendra

PACK PREMIUM

puedes elegir entre:

2 sabores de bizcocho

- Red Velvet • Guinness • Fresa y pistacho • Mango y coco

2 cremas distintas

- Buttercream de vainilla • Buttercream de mantequilla de cacahuete • Buttercream de dulce de leche • Crema de queso y mascarpone • Buttercream de fresa y cava

***¡Este pack incluye cremas de kinder, lotus y nutella!**

9 toppings a elegir

- Gominolas • Mini lacasitos • Chips chocolate • Chips chocolate blanco • Oreo • Filipinos • Galleta Lotus • Fresas • Mango • Nueces • Granillo de almendra • Pistacho • Bacon frito chocolateado

¿ESTÁS LISTO PARA ESTE CATERING?

Fuera del salario, tenemos una pregunta:

GRAZING TABLES
GRAZING TABLES
GRAZING TABLES
GRAZING TABLES

Si buscas una obra de arte que también se pueda devorar, nuestras Grazing Tables están hechas para ti. Cada tabla es única y diferente, por lo que nadie tendrá una igual que la tuya. Y además, como el sabor es lo que manda, las llenamos con productos de temporada y km 0.

¿Qué nunca falta en nuestras Grazing Tables?

- Fruta fresca (color y frescura en cada bocado)
- Frutos secos (para ese crunch perfecto)
- Variedades de quesos gama media/alta (porque los básicos ya no se llevan)
- Variedades de embutidos gama media/alta (de los que te hacen decir 'dame más')
- Crackers, Quelis y galletas saladas (para mezclar y triunfar)
- Miel o mermelada (dulce + salado = la combinación ganadora)
- Decoración floral y hierbas aromáticas (bonitas, aromáticas y listas para impresionar)

Opciones para todos los gustos:

- Tablas desde 6 personas: 15€/pax. Surtidas, variadas y siempre diferentes (¡aquí no hay copia/pega!).
- Tablas o mesas grandes para eventos: Se hacen a medida, según el tamaño y el nivel de 'espectacular' que quieras alcanzar.

El dulce tiene competencia... Porque si de salado se trata, en Guindalia sabemos cómo jugar fuerte. ¿Quieres algo clásico o prefieres algo más rompedor? Aquí puedes tenerlo TODO. Y sí, si lo quieres personalizado, también lo podemos hacer. Porque nuestro límite no lo pone la mesa... lo pones tú.

EMPIEZA LA FANTASÍA

- Blini tropical
- Blini de bacalao ahumado
- Blini de salmón ahumado
- Bombones de mousse de foie de salmón
- Bombones de mousse de salmón
- Brochetas de langostino con pan japonés
- Brocheta de queso y cherry
- Piruletas dátiles y bacon
- Piruletas queso y sobrasada
- Piruletas york y queso
- Piruletas atún y tomate
- Grissini de ibérico
- Mini muffins de bacon y queso
- Mini muffins de gambas
- Mini burgers
- Mini perritos
- Mini pan bao/brioche y pulled pork

PARA PICAR

- Mini Cocarrois
- Mini Panades (carne/guisantes)
- Croquetas de ibérico
- Croquetas de bacalao
- Croquetas de espinacas
- Croquetas de cocido
- Croquetas de pulpo a feira
- Tronquitos de pollo
- Montadito de española sobre Quely Tapa
- Quely tapa con sobrasada y miel

MINI TARTALETAS

- Sobrasada y queso mahonés
- Ensaladilla rusa
- Brandada de bacalao y coulis de membrillo
- Frijoles negros y aguacate
- Carne mechada a la BBQ y queso cheddar
- Marisco al vino blanco y lima
- Chili con carne

El sabor sube de nivel... y tu evento también. Cada bocado es una experiencia. ¿Y lo mejor? La variedad no tiene fin. Pica, prueba y disfruta de una selección que se adapta a cualquier evento, grande o pequeño, elegante o desenfadado. Nuestras opciones están pensadas para conquistar a cada invitado.

VASITOS

- Jamón ibérico y mousse de higos al Pedro Ximénez
- Marisco al vino blanco y lima
- Pulpo a la plancha con Parmentier de patata y pimentón de la Vera
- Lacón a la gallega
- Tartar de salmón y guacamole
- Tartar de salmón, mango y papaya
- Tartar de atún, pepino y cilantro
- Hummus de lenteja caviar
- Mousse de aguacate, gambas salteadas y Zucchini
- Mousse de foie, cremoso de mango y papaya caramelizada
- Salmón, crema de queso y espuma de mayonesa
- Hummus de remolacha y menta
- Ceviche vegetal de champiñones y alubia morada
- Ceviche de mango y papaya con lenteja caviar
- Carpaccio de buey con albahaca

ROLLS

- Roastbeef con mostaza y pepinillos
- Hortalizas con queso crema
- Salmón ahumado con lima y huevo hilado
- Queso roquefort con manzana verde y cebollino
- Foie con membrillo

COCAS Y TAPEO

- Coca de Trampó
- Coca de Verdura
- Coca de Cebolla caramelizada con sobrasada
- Coca de Pimientos
- Tortilla de patata entera
- Ensaladilla rusa
- Albóndigas caseras en su salsa
- Pica pica
- Carne en salsa
- Salpicón de marisco
- Gazpacho andaluz



Convierte el aperitivo en una experiencia única con nuestro Charcuterie Bar. Un rincón gastronómico pensado para cautivar a tus invitados con una selección de quesos, embutidos y acompañamientos de calidad, presentados con un estilo cuidado y sofisticado. Más que una simple mesa de aperitivos, es una invitación a disfrutar sin prisas, a degustar combinaciones de sabores cuidadosamente seleccionadas y a compartir un momento especial antes del banquete.

¿Qué puede incluir tu charcuterie bar?

SELECCIÓN VARIADA

- 4 variedades embutido gama media/alta
- 3 variedades queso gama media/alta
- Uvas
- Fresas
- Picos
- Galletas saladas
- Frutos secos

SELECCIÓN EXCLUSIVA

- 6 variedades de queso o de embutido gama media/alta
- Aceitunas
- Uvas
- Picos
- Galletas saladas
- Frutos secos
- Orejones

Charcuterie bar





GRAZING TABLES



**nuestros
eventos**









Esto es lo que podemos ofrecerte en 3 minutos,
pero tenemos mucho más por enseñarte...

fin.