

EL SABOR *QUE UNE* A TUS INVITADOS

Catering y Gastronomía para Eventos

CATERING Y GASTRONOMÍA

para *unir personas*

Introducción	01
Arroces	02
Platos	03
Cockel	04
Nuestras Mesas	05
Espacios	06
Contacto	





Tradición y Excelencia a Gran Escala

La Receta del *Éxito*

En El Templo de los Arroces somos **apasionados de la gastronomía**. Nacimos con la vocación de llevar el sabor más auténtico a eventos de cualquier tamaño, sin perder la calidad ni el cuidado por los detalles que nos caracteriza.

Nos especializamos en convertir la comida en *el gran acontecimiento de tu fiesta*. Desde nuestras espectaculares paellas gigantes cocinada, hasta el diseño integral del menú, **garantizamos una experiencia culinaria que tus invitados recordarán siempre**

Llevamos el *sabor más auténtico* a eventos multitudinarios, ferias patronales, grandes encuentros corporativos y celebraciones a gran escala por toda la provincia de Badajoz, Extremadura y territorios cercanos.

Arroces

Elaborados con arroces de primera calidad, caldos caseros y los ingredientes más frescos. Una experiencia llena de sabor para tu evento.

Zamburilla y Jamón Ibérico



Carpacho de Alcachofa



Presalida y Shiitake



Verdura y Shiitake



Salmón, Burrata y Canónigos



Conchas con Cigalas



Carabinero



Chistorra con huevos fritos



Platos

Una selección versátil de platos y aperitivos, diseñados para adaptarse al estilo de tu evento. Bocados llenos de sabor pensados para compartir y sorprender

Shiitake con caramelo gratinado



Todo tipo de ensaladas



Croquetas variadas



Pincho



Pan Bao



Hamburguesas



Pincho de tortilla



Tataki



Cocktel

El momento en que
todo empieza

Espacios pensados para *recibir, compartir y disfrutar*:
tablas, aperitivos, canapés, bebidas y un **servicio ágil**
para que todo fluya desde el primer momento.





Quesos y Embutidos

Un clásico infalible.

El comienzo perfecto para tu evento.
Espectaculares mesas y bodegones con la mejor selección de ibéricos, tablas de quesos y surtido de tapas *para ir abriendo boca.*





Sushi

Un viaje de sabor en cada bocado.

El comienzo perfecto para tu evento.
Espectaculares mesas y bodegones con la mejor selección de ibéricos, tablas de quesos y surtido de tapas *para ir abriendo boca.*



Mexicanas

Todo el color, la alegría y el sabor de México en tu evento.





Las más dulces

El detalle final perfecto.

El broche de oro para tu celebración. Diseñamos **mesas dulces personalizadas** y carritos temáticos que se adaptan al estilo de tu evento, ideales para bodas, bautizos y comuniones.



Espacios





2026









07 Contacto

Cuéntanos los detalles de tu próximo evento y nosotros nos encargamos de diseñar *una propuesta a tu medida*.

Solicita presupuesto sin compromiso y deja el éxito de tu celebración en manos de profesionales. ¡Estamos listos para encender los fogones!

Facebook
Instagram

Web
grupoeltemplo.com

Teléfono
+34 670 466 361

Dirección
Mérida, Badajoz y
Extremadura



EL TEMPLO
CATERING

Andrés Álvarez







