



LEÓN

foodtruck

bodas &
eventos

Dossier de Servicios para Bodas y Eventos

Catering · Foodtruck · Horno de Leña

Contacto info@leongastro.es

Telf 674141578 / 699255732

Instagram. @leongastro

Quiénes Somos

Nuestra experiencia en la hostelería comienza hace casi 20 años donde nos iniciamos en la repostería creativa, pasando más tarde a impartir clases de repostería y a realizar caterings dulces y salados para todo tipo de eventos. En el 2015 en Villamediana de Iregua, La Rioja, abrimos Pizza León, una pizzería donde servimos comida casera informal, con un alto estándar de calidad, ofreciendo pizzas y hamburguesas con ingredientes frescos y de primer nivel. Desde este año 2026 y tras abrir en la localidad de Cenicero, La Rioja un espacio para realizar talleres de cocina y un obrador para dar un mejor servicio en caterings, bodas y eventos nos dedicamos en exclusiva a este sector.

20 años
de experiencia
en hostelería

Mejor Pizza
de La Rioja 2023
y 2024

CENICERO, La Rioja





2015

2019

ACTUALIDAD

Nuestra Evolución

Desde el 2019 diversificamos nuestra oferta con un foodtruck, donde comenzamos a participar en celebraciones privadas, dando servicio de recenas en bodas y realizando banquetes completos. Para implementar y mejorar la oferta, desde hace poco contamos con un horno de leña, con el que elaboramos pizzas en cualquier evento, un servicio único en España.

2015 - Pizza León
Apertura de nuestra pizzería en Villamediana de Iregua

2019 - Foodtruck León
Diversificación con servicio móvil para eventos

Actualidad - Horno de Leña

Servicio único en España con horno tradicional de barro

Bodas y Eventos

Disponemos de todo lo necesario para hacer de tu celebración algo único



Foodtruck

Servicio móvil completo para tu celebración



Horno de Leña

Pizzas artesanales en horno tradicional de barro



¿Qué Ofrecemos?

Ofrecemos cocina casera, de alta calidad y a un precio competitivo para tu boda o evento.



Limpieza e Higiene

Contamos con muchos años de experiencia en hostelería, disponemos de registro sanitario y todas las personas que trabajan con nosotros tienen formación en la manipulación de alimentos.



Trato Cercano

Escuchamos y nos adaptamos a las peticiones del cliente.



Autenticidad y Exclusividad

Realizamos propuestas personalizadas indicando al cliente con total transparencia todos los aspectos de la misma.



Servicio en Exclusiva

Cuando vayamos a tu evento todo el personal disponible se volcará en el mismo y estaremos en exclusiva para ti, haciendo que cualquier contratiempo sea solventado rápidamente.





Opciones para Recenas (Foodtruck)

Descubre nuestra variedad de opciones perfectas para la recena de tu boda o evento, todas preparadas con ingredientes frescos y de alta calidad directamente desde nuestro foodtruck.

Minihamburguesas

Soriana

Pan brioche, mayonesa de trufa, torrezno de Soria, carne de vaca, queso.

Clásica

Pan brioche, salsa búrguer casera, pepinillo encurtido casero, carne de vaca, queso.

Panorámix

Salsa de mantequilla especial carnes, alcaparras, crujiente de jamón y queso brie





EMPAREDADOS

RIOJA: Rebanadas de pan con mantequilla rellenas de guiso de lomo desmenuzado al vino tinto y doradas a la plancha.

Suizo: Rebanadas de pan con mantequilla doradas, rellenas de varios tipos de queso fundido.

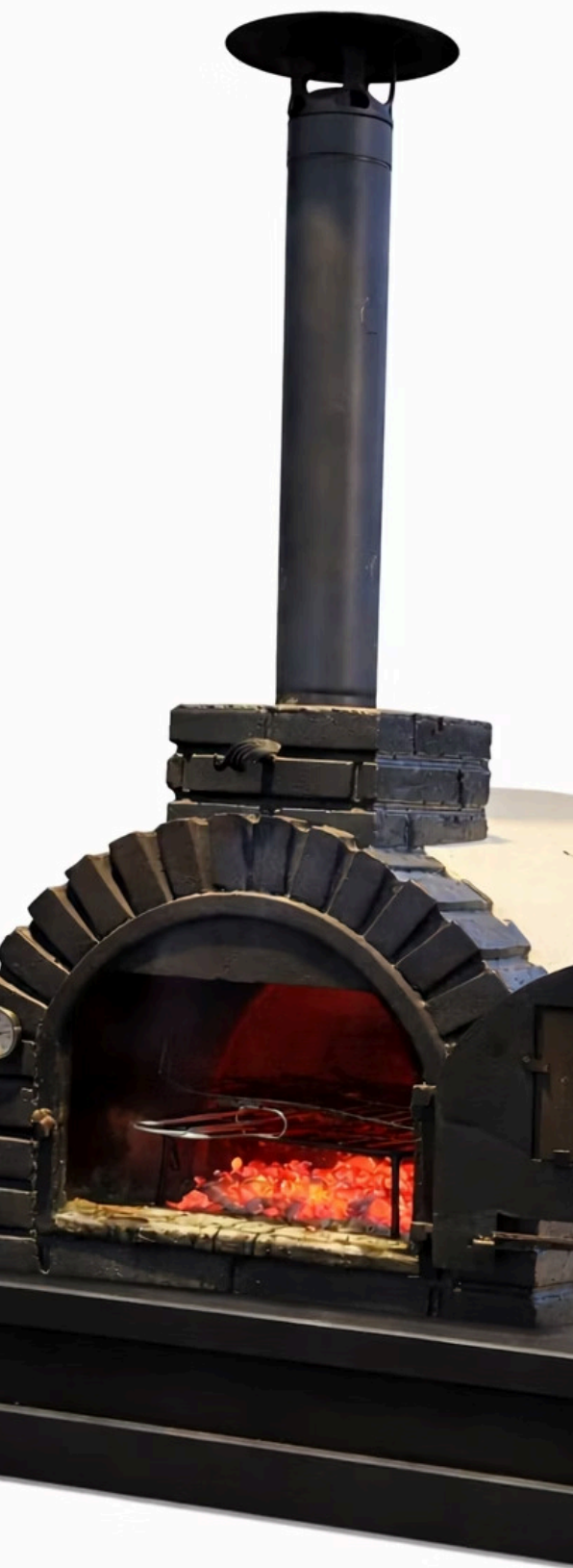
Costilla: Pan brioche con costilla elaborada a baja temperatura, salsa bbq casera, cebolla encurtida terminado con salsa de queso y coco casera.

Mix Tablas

Embutidos y Quesos

Tablas

de embutidos con frutos secos, quesos y algo de fruta, decoradas y presentadas para grandes ocasiones.



Pizzas al Horno de Leña

Un servicio único en España te llevamos las mejores pizzas caseras elaboradas en un horno tradicional de barro a tu celebración.



Margarita

Salsa de tomate casero, mozzarella fior di latte, polvo de parmesano, terminada con AOVE.

BBQ

Salsa de tomate casero, carne de vaca guisada, bacon, mozzarella fior di latte, salsa bbq y parmesano en polvo.

Numancia

Salsa de nata y trufa, torreznos de Soria, mozzarella fior di latte, polvo de parmesano y terminada con AOVE y mayonesa de trufa.

Postres

Todo tipo de postres caseros, disponibles también sin glúten.



Tarta de Queso Casera



Brownie



Pavlova





Menús y Precios

Los menús son orientativos, nos adaptamos a casi cualquier necesidad (alérgenos e intolerancias). Si deseas alguna otra cosa en tu recena de boda o si quieres que hagamos el catering completo, consulta sin compromiso.

15

Precio desde 15€/persona

Los precios serán personalizados según el menú escogido, número de comensales y demás opciones. Normalmente se parte de unos 15 euros por persona.

40-300

Capacidad: 40 a 300 invitados

Los servicios están pensados para eventos con una asistencia estimada de entre 40 y 300 invitados. Si su celebración no se encuentra dentro de este rango, consúltenos.

Condiciones del Servicio



Confirmación de la Reserva

Para que una reserva sea considerada confirmada se deberá abonar el 30% del total presupuestado. Las cancelaciones conllevarán la pérdida total de la fianza.



Modalidad de Pago

Se abonará el 30% en el momento de la reserva y el 70% restante en la semana previa al evento.



Forma de Pago

Transferencia bancaria. Todos los precios tienen el IVA incluido.



Punto de Luz

Para realizar el evento necesitaremos un punto de luz con una potencia de 3.500w.



Suplementos

Cualquier producto o servicio no detallado en el presupuesto puede implicar una facturación aparte, así como la duración extraordinaria del evento fuera de los horarios acordados.



Seguro de Deterioro y Robo

En caso de desperfecto o robo de los materiales, el cliente se compromete a pagar los gastos de reposición o reparación.

Condiciones Adicionales



Condiciones Meteorológicas

En caso de lluvia intensa o condiciones extremas de sol, la empresa no dispone de carpas y/o toldos, por lo que será el organizador del evento quien deba instalar o tener previsto la instalación de elementos de protección para los asistentes.



Permisos y Licencias

El cliente será responsable de gestionar y asegurar los permisos necesarios con el ayuntamiento u otras autoridades locales en el caso de ocupación de vía pública.



Lugar del Evento

El cliente deberá proporcionar la dirección exacta del evento y garantizar acceso adecuado para el Foodtruck y el horno, además de la correspondiente autorización por parte de los propietarios del recinto.



Protección de Datos y Derecho a la Imagen

La empresa cumple con la normativa vigente en materia de protección de datos personales (RGPD y Ley Orgánica 3/2018). Los datos facilitados por el cliente serán utilizados exclusivamente para la gestión del servicio contratado y no serán cedidos a terceros sin su consentimiento.





¿Hablamos?

Cuéntanos cómo es tu boda y te preparamos una propuesta personalizada sin compromiso.

En Foodtruck León, estamos listos para llevar la magia culinaria a tu evento. Contacta con nosotros para cualquier consulta o para empezar a diseñar juntos una experiencia inolvidable. Tu celebración merece un toque especial y delicioso, y estamos aquí para hacerlo realidad.



Cenicero, La Rioja



Mejor Pizza de La Rioja 2023 y 2024



León Gastro. Foodtruck León