



*La felicidad se come*

COFFE BREAKS



## COFFEE BIENVENIDA

12,50€ p/p + IVA

Café, té, leche, agua e infusiones

Botellita de agua mineral

Zumo de naranja natural

## CAFÉ SENCILLO

16,50€ p/p + IVA

Café, té, leche, agua e infusiones

Botellita de agua mineral

Zumo de naranja natural

Mini croissants de mantequilla

Lazos multicereales

## COFFEE 1

20,00€ p/p + IVA

Café, té, leche, agua e infusiones

Botellita de agua mineral

Zumo de naranja natural

Mini croissant de mantequilla

Mini muffin de chocolate

Mini sándwich de salmón con crema de eneldo

Mini sándwich de pavo con mostaza americana





## **COFFEE 2**

24,00€ p/p + IVA

Café, té, leche, agua e infusiones

Botellita de agua mineral

Zumo de naranja natural

Mini croissant de mantequilla

Lazos multicereales

Mini dots variados

Brioche de jamón ibérico con mantequilla

Brioche de salmón con crema de eneldo.

Brocheta de frutas de temporada

## **COFFEE COMPLETO**

31,00€ p/p + IVA

Café, té, leche, agua e infusiones

Botellita de agua mineral

Zumo de naranja natural

Mini croissant de mantequilla / lazos multicereales / mini napo choco

Mini sándwich de Roast beef con mostaza dulce

Mini sándwich de jamón ibérico y mantequilla

Tostas variadas (jamón ibérico con tumaca, tartar de aguacate)

Yogur natural con culis de frutas 1ud.

## CONDICIONES GENERALES COFFEES

### Los coffees incluyen:

- Los coffees durarán 30 minutos aproximadamente
- Todo el menaje necesario, montaje y desmontaje
- Toda la comida colocada en loza/bandejas del catering
- Mobiliario y mantelería si fuera necesario (Barra y 1 mesa alta cada 20 invitados)
- Vajilla (tazas, platitos, cucharitas, vasos)
- 1 camarero cada 40 invitados

### Condiciones:

- Si son menos de 50 invitados se cobrará un extra de 3,5€ por invitado más 100€ de transporte.
- Si son menos de 100 invitados el camarero se cobrará aparte.
- Las dietas especiales se comunicarán con antelación y se llevarán individualmente.
- Los precios no incluyen el IVA correspondiente.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento

### Forma de pago:

- Mediante transferencia bancaria.
- 7 días naturales antes del evento

## COMPLEMENTOS

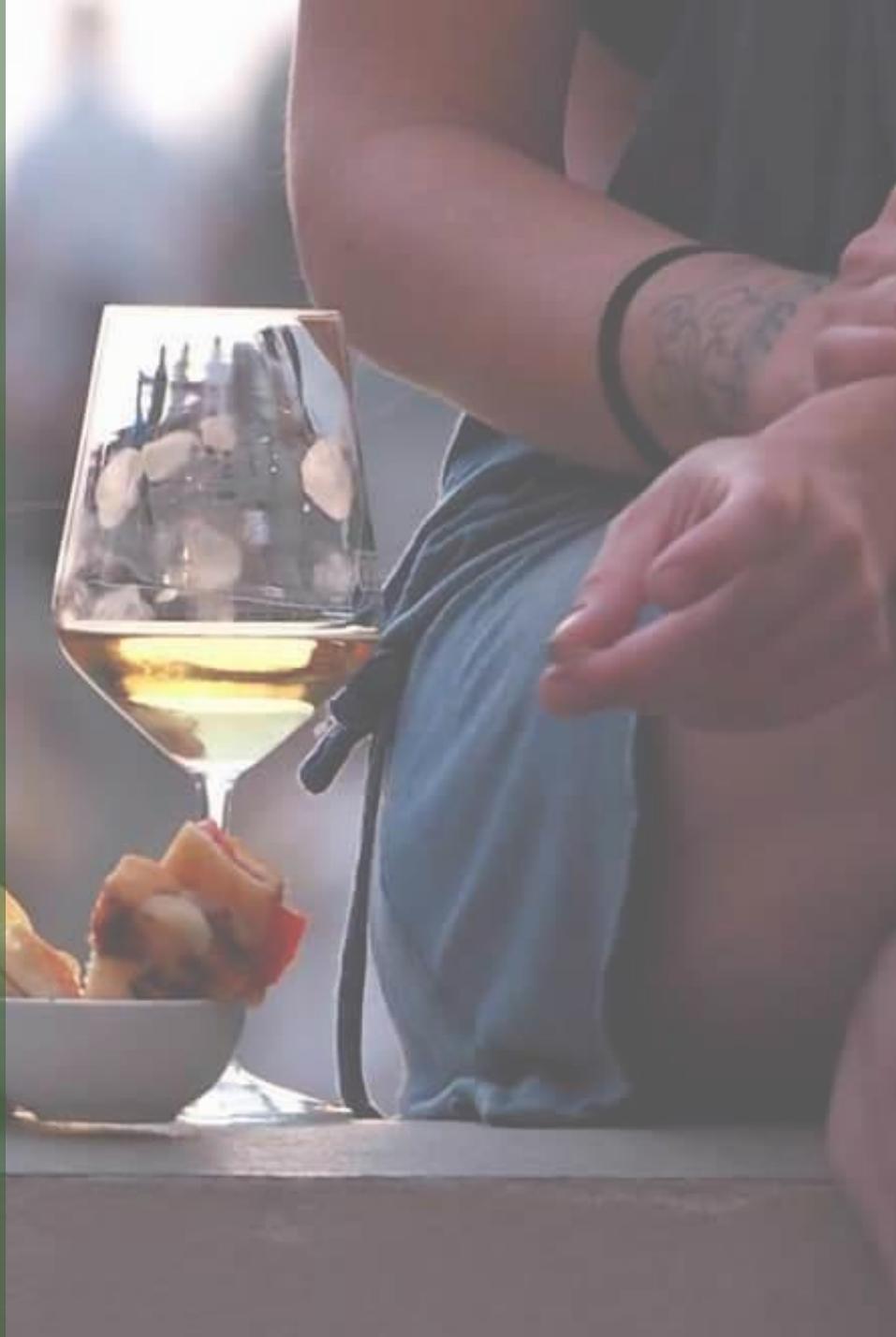
**Extra camarero 4 horas (25€ hora extra) – 140,00€ por camarero + IVA**

### Extras referencias gastronómicas:

- Brocheta de frutas – 2,00€ p/p + IVA
- Jamón ibérico 35gr con tostas y tumaca – 6,50€ p/p + IVA
- Tostas con tartar de aguacate o salmón – 2,00€ p/p + IVA
- Yogur natural con culis de frutas – 4,20€ p/p + IVA



VINO ESPAÑOL



## VINO ESPAÑOL

30,00€ p/p + IVA

Jamón ibérico de bellota con picos  
Queso curado de Ciudad Real con uvas, nueces y regañas  
Mini blini de salmón con crema de eneldo  
Cestillos de salmorejo con jamón crujiente

## VINO ESPAÑOL 2

36,00€ p/p + IVA

Jamón ibérico de bellota con picos  
Queso curado de Ciudad Real con uvas, nueces y regañas  
Tostadita de foie con manzana y culis de albaricoque  
Cestillos de salmorejo con jamón crujiente  
Solomillo de salmón en furikake  
Tartar de atún con aguacate y mango

## VINO ESPAÑOL 3

38,50€ p/p + IVA

Jamón ibérico de bellota con picos  
Surtido de quesos gourmet con membrillo, nueces y regañas  
Ensaimadita de foie con manzana caramelizada  
Tartar de atún con aguacate y mango  
Anchos del Cantábrico con pulpa de tomate  
Cogollito de lechuga con mousse de Gorgonzolla, nueces y rabanito encurtido



# CONDICIONES GENERALES VINO ESPAÑOL

## El vino español incluye:

- . Bebida, Cristalería y hielo durante el evento (12€ la hora extra)  
Cocacola, Cocacola zero, fanta de naranja y de limón  
Agua mineral y agua con gas  
Cerveza con y sin alcohol  
Vino tinto Rioja crianza Martinez Alesanco  
Vino blanco rueda verdejo Basa
- . 1 Camarero cada 30 invitados
- . Todo el menaje necesario, montaje y desmontaje
- . Toda la comida colocada en loza/bandejas del catering
- . Mobiliario y mantelería si fuera necesario (Barra y 1 mesa alta con mantel cada 20 invitados)

## Condiciones:

- . Los vinos españoles durarán 45 minutos aproximadamente
- . Si son menos de 50 invitados se cobrará un extra de 3,50€ por invitado, personal a parte y 100€ por gastos logísticos
- . Si son menos de 100 invitados el camarero se cobrará aparte.
- . Los precios no incluyen el IVA correspondiente
- . Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento

## Forma de pago:

- Mediante transferencia bancaria.
- 7 días naturales antes del evento

## COMPLEMENTOS

### **Cambiar vino blanco:**

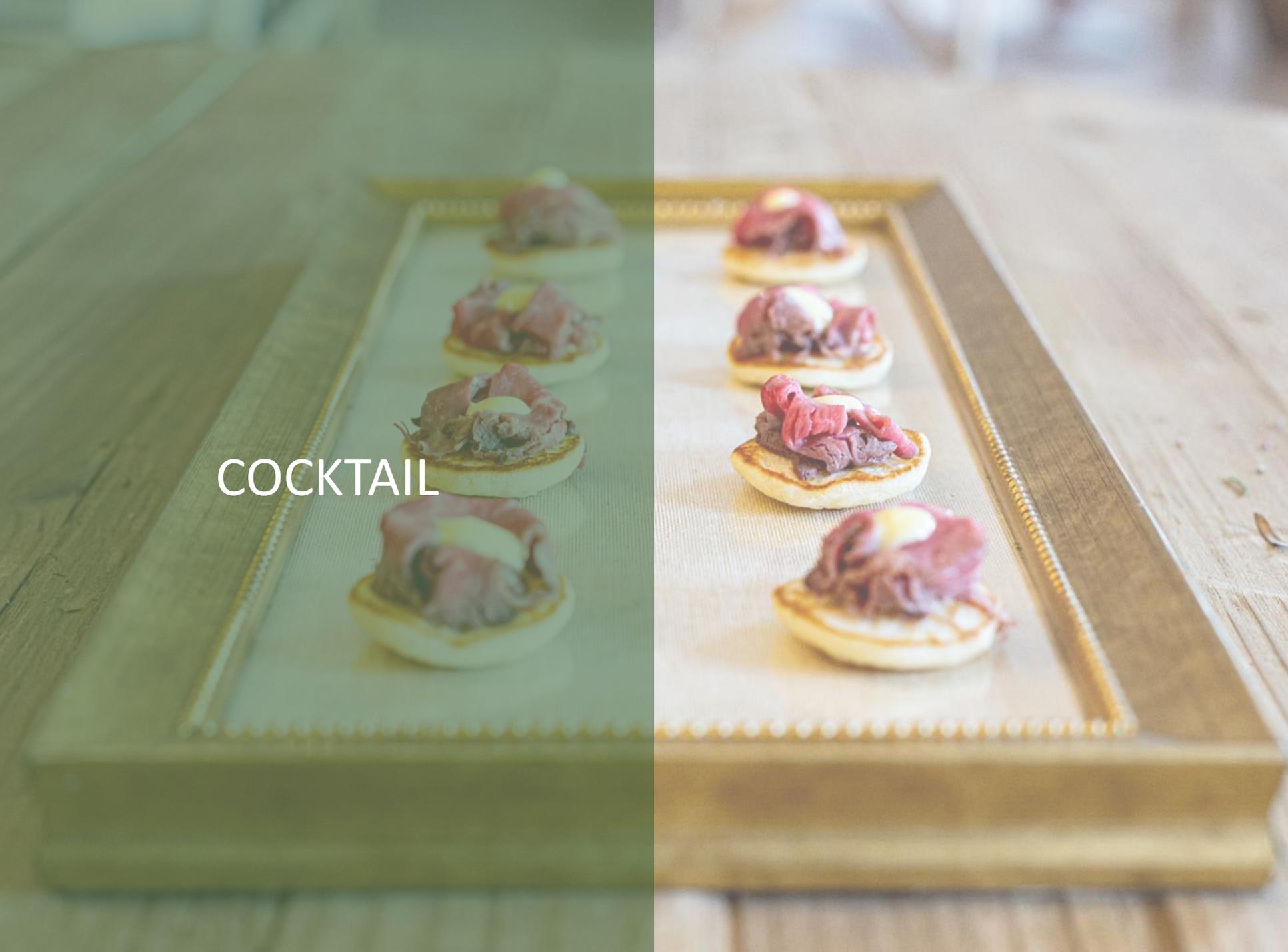
Marqués de Riscal (Rueda): +2,45€ p/p + IVA  
Leirana (Albariño): +5,55€ p/p + IVA

### **Cambiar vino tinto:**

Marqués de Riscal reserva (Rioja): +4,3€ p/p + IVA  
Lindes de Remelluri (Rioja): +4,3€ p/p + IVA  
Arzuaga crianza (Ribera del Duero): +4,95€ p/p + IVA



COCKTAIL





## COCKTAIL 1

Brocheta de queso Ideazabal con membrillo

Mini blini de salmón con crema eneldo

Tortilla de patata de Betanzos en cuadraditos

Mini wraps de pollo al curry

Mini crepe de cangrejo

Mini Burger con bacon y queso

Empanada de atún

Vasito de salmorejo con jamón crujiente

Mini quesadilla de jamón, queso, tomate y orégano

Discos de foie con manzana y culis de albaricoque

Brocheta caprese con pesto

Chapatita de sobrasada con brie

Inglesito de pavo con mostaza

--

Mini brownies

Mini carrot cake con frosting de queso

--

**Precio: 56,50€ p/p + IVA**

## COCKTAIL 2

Cecina de León con aceite de oliva y almendras fritas

Mousse de burrata, tomate seco y aceite de trufa

Tostadita de foie con culis de albaricoque

Brocheta de salmón con salsa de mostaza dulce

Taquito de atún en soja y miel con sésamo

Mini roll de pollo al curry

Mollete de jamón con tomate

Cucharita de ensaladilla rusa con tostaditas

Vasito de crema de calabaza con curry

Mini tequeños con culis de frutos rojos

Empanada de bacalao con pasas

Cucharita de tartar de atún con aguacate y mango

Focaccina de Roast beef con parmesano

--

Mini brownie

Macarons variados

Brocheta de frutas

--

**Precio: 62,50€ p/p + IVA**





## COCKTAIL 3

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Gilda de boquerón en vinagre

Queso curado Picón de Cuenca con uvas, nueces y regañas

Cestillos de salmorejo cordobés con jamón crujiente

Bombón de foie glaseado en chocolate blanco y reducción de Módena

Mini blini de salmón con crema de eneldo

Mini sándwich de rabo de toro a la plancha

Envuelto de trigueros en jamón ibérico con parmesano rallado

Cucharita de tartar de atún con aguacate y mango

Rollito de pato laqueado

Croquetas melosas (requieres salida de humos)

Mini burger con bacon y queso

Crujiente de langostino con albahaca y mayonesa japo

Samosas de morcilla con manzana caramelizada

--

Mini brownies

Tartita de limón con merengue italiano

Brocheta de frutas

--

**Precio: 69,00€ p/p + IVA**

# COCKTAIL 4 GALA

Jamón ibérico de bellota con picos

Taquito de salmón en furikake con mostaza de hierbas

Cestillos de mousse de burrata con tomate seco y aceite de trufa

Ensamadita de foie con manzana caramelizada

Vasito de salmorejo o de crema de calabaza con curry

Anchoa del Cantábrico con pulpa de tomate

Mini blini de roast beef con mostaza dulce y parmesano

Tartar de atún sobre arroz de sushi crunchy

Ceviche de lubina al modo tradicional peruano

Merlucitas de pincho orly con limón

Croquetas variadas (requiere salida de humos)

Envuelto de trigueros en jamón ibérico y parmesano rallado

Huevito de codorniz con sobrasada y miel

Mini sandwich de rabo de toro a la plancha

Brioche de mantequilla de pulled pork con cebolla crunchy

--

Mini tartitas de queso con culis de frutos rojos

Dulce de leche casero con mora

Trufas de chocolate

--

**Precio: 84,00€ p/p + IVA**





## COMPLETA TU COCKTAIL

**Plato/cazuelita de refuerzo – 12€ p/p + IVA o cámbiala por 4 bocados**

Risotto de setas y trigueros  
Carrilleras ibéricas con parmentier de patata  
Solomillo Stroganoff con tagliatelle  
Merluza a la romana con pimientos asados  
Rape a la americana con arroz basmati  
Migas con huevitos de codorniz y uvas

**Cocktail de bienvenida – 12,00€ p/p**

Mojito, Pisco sour, Manhattan, Caipirinha, margarita, Cosmopolitan

**Copa de cava – 3,50€ p/p - Copa de Champagne – 5,50€ p/p**

**Barra libre de primeras marcas durante 1 hora – 16,00€ (11,00€ hora extra)**

Whisky Ballantines y Red label, Ginebra Seagrams y Beefeater,  
Ron Barcelo y Habana 5, Vodka Absolut

**Cambio vino blanco**

Marqués de Riscal (Rueda): +2,45€ p/p  
Leirana (Albariño): +5,55€ p/p

**Cambio vino tinto**

Marqués de Riscal reserva (Rioja): +4,3€ p/p  
Lindes de Remelluri (Rioja): +4,3€ p/p  
Arzuaga crianza (Ribera del Duero): +4,95€ p/p

## Puestos / Estaciones (Min. 100 invitados)

### Puestos de bienvenida

Puesto de limonada – 3,50€ p/p + IVA

Puesto de aguas – 3,00€ p/p + IVA

Corner de cervezas – 8,50€ p/p + IVA

Presentado en cubos metálicos con abridores a modo self-service.  
(Mahou 5 estrellas; Estrella Galicia; Mahou Maestra; Franziskaner)

Puesto de mojitos – 14,50€ p/p + IVA

Barra decorada con coctelero profesional.

Sidrería – 10,50€ p/p + IVA

Puesto de sidra Trabanco servida por escanciador profesional,  
acompañado de escanciadores automáticos para que los invitados  
Puedan servirse ellos mismos.

Extra Champagne

Champagne André Clouet – 55€ + IVA por botella

Cortador de jamón

Cortador + jamón 100% bellota: 10€ p/p + IVA

Mesa de quesos - 12€ p/p + IVA

Manchego curado Picón de Cuenca  
Manchego semicurado, Emmental, Parmesano, Brie trufado, Torta del Casar,  
Gorgonzola, picos variados, panes y mermeladas

Barra de sushi – 22€ p/p + IVA

Hosomakis y Uramakis elaborados por Sushiman y acompañados de  
salsa de soja y wasabi

Estación de arroces – 18€ p/p + IVA

Elaborada por chef uniformado – Elegir 2 tipos de arroz

Fuente de chocolate – 15,50€ p/p + IVA

Puesto de Hot dogs – 15,50€ p/p + IVA

Puesto de Helados – 16,50€ p/p + IVA

Candy bar – 530,00€ + IVA

Puesto de palomitas durante el baile – 430€ + IVA

# CONDICIONES GENERALES COCKTAILS

## Todos los cocktails incluyen

- Barra de bebida, cristalería y hielo durante el evento (12€ hora extra)
- Refrescos variados
- Cerveza con y sin alcohol
- Vino tinto Rioja crianza Martinez Alesanco (otros vinos consultar)
- Vino blanco Rueda Verdejo Basa

- Transporte, montaje y desmontaje
- Mobiliario y mantelería (Barra, buffets, mesas altas 1 cada 20 invitados)
- 1 camarero cada 15 invitados
- 2 horas de servicio

## Condiciones

- Menos de 50 pax. se cobrará un coste extra de 5€ por invitado y 100€ de transporte.
- Si son menos de 100 invitados el camarero se cobrará aparte.
- Los cocktails durarán 2 horas aproximadamente.
- Los precios no incluyen los impuestos vigentes IVA.
- Las dietas especiales se comunicarán con antelación mínima de 72 horas.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento

## Forma de pago:

- Mediante transferencia bancaria.
- 7 días naturales antes del evento

## Complementos

- Camarero durante 4 horas dentro M30 – 140,00€ (20€ hora extra) fuera M30 consultar

## Posibles aportaciones del cliente:

- . Vino tinto: - 1,50€ p/p
- . Vino blanco: - 0,80€ p/p



ALMUERZO DE  
TRABAJO



# ALMUERZO DE TRABAJO

## **Bienvenida (opcional)**

Chips vegetales  
Gilda de boquerón en vinagre  
Sticks de parmesano

**Precio:** 12€ p/p + IVA

## **Entrantes**

Crema de calabaza con curry y perlas de aceite  
Salmorejo cordobés tradicional con huevo  
Ensalada de pipirrana con langostinos  
Ensalada de aguacate, tomate y langostinos  
Pastel de verduras con salsa de puerros

## **Principales**

Suprema de pularda rellena de foie y setas con salsa al foie con arroz basmati con pasas y piñones  
Carrilleras de ternera con parmentier trufada y verduritas de temporada  
Darne de Salmón al eneldo sobre cama de patata panadera y cebollitas francesas  
Solomillo ibérico a la naranja y jengibre, ensalada de quinoa y zanahorias glaseadas  
Merluza asada sobre cous cous hidratado en tomate y picado de crudités

## **Postres**

Cheesecake  
Tarta Tatín con crema inglesa  
Macedonia de frutas con zumo de naranja natural  
Coulant de chocolate con helado de vainilla

**Precio:** 90€ p/p + IVA



# CONDICIONES GENERALES ALMUERZO DE TRABAJO

## Incluido en el almuerzo de trabajo

Bodega incluida durante el evento  
Refrescos variados  
Agua mineral y agua con gas  
Cerveza con y sin alcohol  
Vino tinto Rioja crianza Martinez Alesanco  
Vino blanco Rueda Verdejo Basa

Transporte, montaje y desmontaje  
Mobiliario, mantelería y menaje necesario  
1 camarero cada 15 invitados  
1,5 horas de servicio + 30' de aperitivo si se contratase  
Decoración estándar de centro de mesa

## Condiciones

- Menos de 50 pax. se cobrará un coste extra de 6,5€ por invitado y 100€ de transporte.
- Si son menos de 100 invitados el camarero se cobrarán aparte.
- Los cocktails durarán 2 horas aproximadamente.
- Los precios no incluyen los impuestos vigentes IVA.
- Las dietas especiales se comunicarán con antelación mínima de 72 horas.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento
- Se dará un margen de hora de comienzo de media hora en caso de excederla se cobrarán las horas extra del personal
- Hora extra personal 25€ + IVA profesional/hora

## Forma de pago:

- Mediante transferencia bancaria.
- 7 días naturales antes del evento

## Posibles aportaciones del cliente:

- . Vino tinto: - 1,50€ p/p
- . Vino blanco: - 0,80€ p/p



# MENÚ DE GALA



## RECEPCION DE INVITADOS

### Bienvenida snack (opcional) – 30'

Crujiente de pipas y pimienta  
Gilda de boquerón en vinagre  
Sticks de parmesano

**Precio:** 12€ p/p + IVA

### Bienvenida cóctel gala (opcional) – 45'

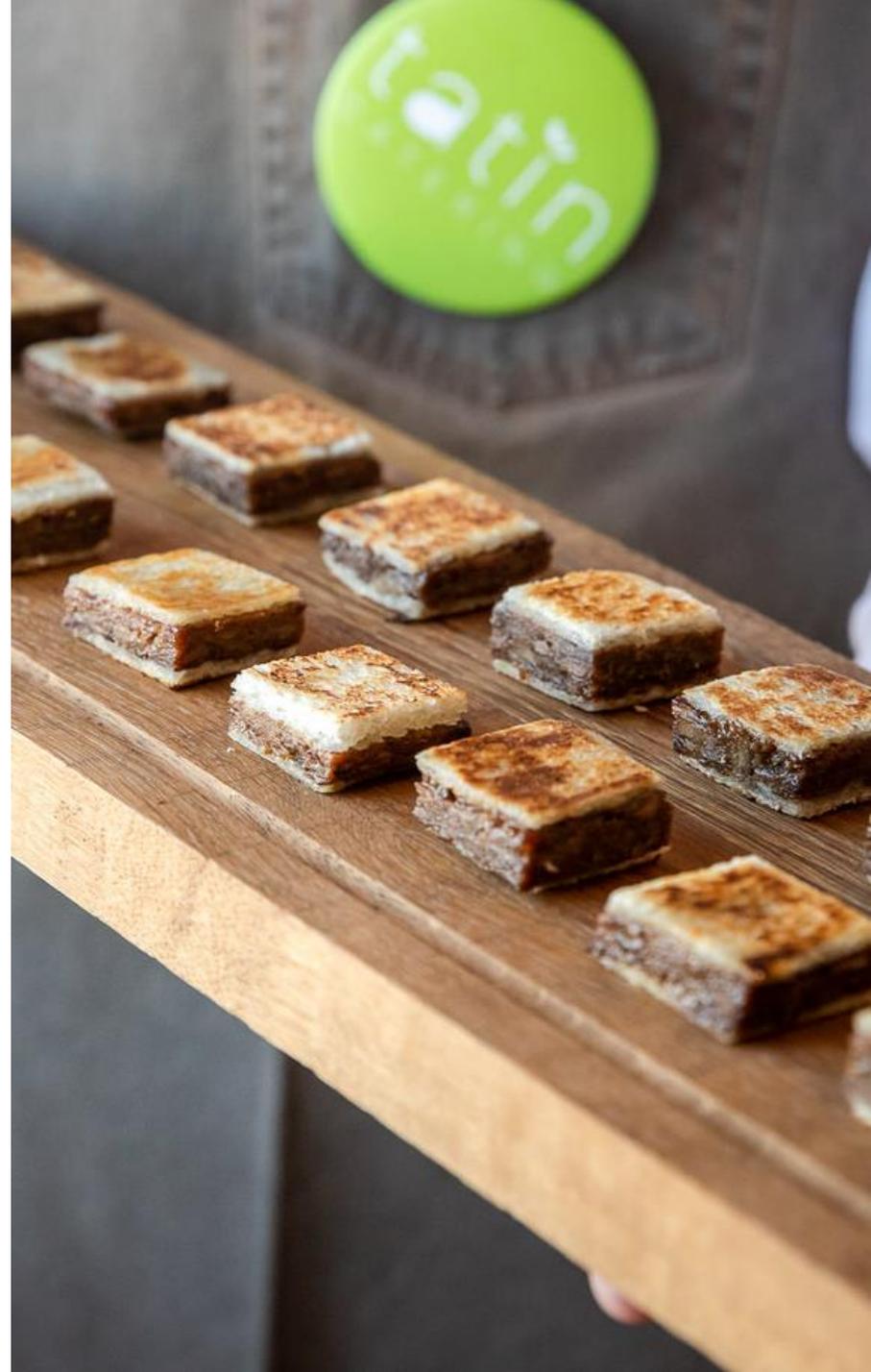
#### APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez  
Anchoa del cantábrico con pulpa de tomate  
Mini blini de salmón con crema dulce de eneldo  
Taquito de salmón en furikake con mostaza de hierbas  
Sushi variado con salsa de soja  
Discos de foie con manzana y culis de albaricoque  
Ensamadita de foie con manzana caramelizada  
Tartar de atún con aguacate y mango  
Spoon de steak tartar con crujiente de patata  
Mousse de burrata, tomate seco y trufa  
Mini blini de roast beef con mostaza dulce

#### APERITIVOS CALIENTES

Mini sándwich a la plancha de rabo de toro  
Crujiente de langostino con albahaca y mayonesa japo  
Rollito de pato laqueado a la naranja  
Rollito de trigueros con jamón ibérico y parmesano rallado  
Merlucitas a la romana con lima  
Hamburguesitas con cebolla caramelizada  
Rollito de primavera con salsa agridulce  
Cigarrito de morcilla y manzana

**Precio 6 unidades:** 18€ p/p + IVA (3,3€ unidad extra)





## ENTRANTES

Ensalada de tomate, albahaca y langostinos

Tartar de salmón en 3 texturas, mousse de eneldo y crujiente

Tartar de tomate, aguacate y langostinos en salmorejo

Crema de calabaza con curry y langostinos tigre

Gazpacho de frutos rojos con mousse de queso de cabra

Flor de alcachofa confitada con jamón sobre parmentier de boniato

Milhojas de foie, manzana y queso de cabra

Tataki de pez mantequilla en Vichissoise

Habitas tiernas con jamón y huevo poché

Huevo poché sobre parmentier de patata y trufa

## ENTRANTES PLUS (5€ extra)

Ensalada de judías verdes, langostinos y concassé de tomate

Ensalada de codorniz desmigada, aguacate y tomate

Alcachofas confitadas con Txangurro

Crema de marisco con cigalas

Taco de lubina en crema de trigueros

Tartar de atún de Almadraba con aguacate y mango con crujiente

Canelón de cigalas y langostinos

## PRINCIPAL

Solomillo a la broche con salsa de mostaza y miel con gratinado de patata y crujiente de espinacas

Solomillo de ciervo a la pimienta y frutos rojos con cous cous y verduritas en crudités

Tournedó de solomillo de ternera con salsa al foie, Patatitas risoladas y macedonia de verduras

Roast Beef con jugo de carne, puré de patata y verdutitas baby

Carrilleras ibéricas a la cerveza negra con parmentier trufado y cebollitas francesas

Taco de cochinillo o cordero a baja temperatura sobre patatas a lo pobre y brotes

Confit de pato confitado con salsa naranja con zanahorias glaseadas y puré de boniato trufado

Preso ibérica con salsa con salsa semidulce sobre migas castellanas y trigueros a la parrilla

Merluza en salsa verde sobre cama de habitas tiernas con jamón ibérico

Lubina asada con patata abanico gratinada y verduras de temporada





## POSTRES

Tartita de limón y chocolate blanco con merengue italiano y frutos rojos

Tarta tatin con crema inglesa

Macedonia de frutas con zumo de naranja natural

Tarta árabe individual (+3€/Pax)

Sopa de mango y mascarpone con helado de yogur

Tarta de queso horneada con culis y frutos rojos

Cheese Cake individual con frutos rojos

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Brownie con helado de vainilla y frutos rojos

Crema de dulce de leche con fresas

Carrotcake con frosting de queso

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Sopa de chocolate blanco con frutos rojos y maracuyá

Coulant de dulce de leche con helado de maracuyá

Crepes Suzette con helado de mandarina

## COMPLETA TU BANQUETE

**Servicio de café – 3,50€ p/p + IVA**

**Cocktail de bienvenida – 12,00€ p/p + IVA**

Mojito, Pisco sour, Manhattan, Caipirinha, margarita, Cosmopolitan

**Copa de cava – 3,50€ p/p + IVA - Copa de Champagne – 5,50€ p/p + IVA**

**Barra libre de primeras marcas durante 1 hora – 16,00€ p/p + IVA (11,00€ hora extra)**

Whisky Ballantines y Red label, Ginebra Seagrams y Beefeater,  
Ron Barcelo y Habana 5, Vodka Absolut

### **Cambio vino blanco**

Marqués de Riscal (Rueda): +2,45€ p/p + IVA

Leirana (Albariño): +5,55€ p/p + IVA

### **Cambio vino tinto**

Marqués de Riscal reserva (Rioja): +4,3€ p/p + IVA

Lindes de Remelluri (Rioja): +4,3€ p/p + IVA

Arzuaga crianza (Ribera del Duero): +4,95€ p/p + IVA



# CONDICIONES GENERALES MENÚ DE GALA

## Precios por persona:

Entrante. Principal y postre: 108€ p/p + IVA

## Incluido en el menú de gala

Bodega incluida durante el evento  
Vino tinto Rioja crianza Martinez Alesanco  
Vino blanco Rueda Verdejo Basa  
Agua, agua con gas, cervezas y refrescos  
Transporte, montaje y desmontaje  
Mobiliario, mantelería y menaje necesario  
1 camarero cada 10 invitados  
2 horas de servicio + 30' de aperitivo si se contratase  
Decoración estándar de centro de mesa  
Degustación para 4 personas

## Condiciones

- Menos de 50 pax. se cobrará un coste extra de 6,5€ por invitado y 100€ de transporte.
- Si son menos de 100 invitados el camarero se cobrarán aparte.
- Los cocktails durarán 2 horas aproximadamente.
- Los precios no incluyen los impuestos vigentes IVA.
- Las dietas especiales se comunicarán con antelación mínima de 72 horas.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento
- Se dará un margen de hora de comienzo de media hora en caso de excederla se cobrarán las horas extra del personal
- Hora extra personal 25€ + IVA profesional/hora

## Forma de pago:

- Mediante transferencia bancaria.
- 7 días naturales antes del evento





**Contacto:** Ángel Lorenzo  
**Email:** [angel@cateringtatin.com](mailto:angel@cateringtatin.com)  
**Teléfono:** 694 234 678