

CÁTALO CATERING

...descubre el placer de degustar...



Cátalo
catering

"Descubre el placer de degustar"



experiencia

profesionalidad

calidad

esfuerzo

dedicación

ilusión



C/ Perfumería, 21 nave 8 y 9
28770 Colmenar Viejo,
Madrid



914 287 888



LA IMPORTANCIA DEL CAFÉ

Sorprenda a sus invitados con un
café de excelente calidad.

Nuestro café Arábica de tueste medio, un equilibrio entre fuerza y suavidad, deja espacio a los aromas de chocolate, pan tostado, caramelo y ligeras flores; el descafeinado de mismo sabor y aroma, con la ventaja de la mejor técnica de extracción de la cafeína.

Nuestro café es siempre servido desde cafeteras expresso profesionales.

Además, nuestras infusiones especiales:
9 variedades de alta calidad.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M



MEETING PLACE



www.catalocatering.com
91428 78 88

COFFEE BREAK

1

Café, leche e infusiones, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas.
8,00 euros/ persona

2

Café, leche e infusiones, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas, 4 pastas de té.
9,80 euros/ persona

3

Café, leche e infusiones, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas, 2 piezas de Flapjack. *(Una galleta cuadrada, hecha con avena y trozos de chocolate con leche belga, o de arándanos y pasas).*
10,00 euros/ persona

4

Café, leche e infusiones, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas, 4 gominolas de fruta *(4 variedades, ver página de variedades).*
10,00 euros/ persona

5

Café, leche e infusiones, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas, 4 trufas premium *(2 variedades, ver página de variedades).*
10,50 euros/ persona

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M



www.catalocatering.com
91428 78 88

COFFEE BREAK

6

Café, leche e infusiones, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas, 4 piezas de mini bollería (7 variedades a elegir por grupos, ver página de variedades).
10,50 euros/ persona.

7

Café, leche e infusiones, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas, 2 piezas de mini bollería (7 variedades a elegir por grupos, ver página de variedades), 2 brochetas de frutas.
10,90 euros/ persona.

8

Café, leche e infusiones, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas, 2 piezas de mini bollería (7 variedades a elegir por grupos, ver página de variedades) 1 pieza salada (ver opción en variedades), 1 pieza brocheta de fruta de temporada (refrescos incluidos).
11,50 euros/ persona

9

Café, leche e infusiones, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas, 1 pieza de mini bollería (7 variedades a elegir por grupos, ver página de variedades) 1 tostada con puré de tomate natural, 1 surtido de ibérico y quesos, 1 pieza brocheta de fruta de temporada (refrescos incluidos).
18,10 euros/ persona

Suplemento zumo de naranja natural.- 2,60€/persona

Suplemento refrescos (si no lleva).- 1,60€/persona

Consulte tarifas para cantidades adicionales: café, leche, aguas, etc...

Pedido mínimo 50 pax, si el nº es inferior el precio incrementaría.
Personal de servicio NO INCLUIDO para eventos inferiores a 50 invitados, obligatoria su contratación, este servicio se facturará a razón de 20€/hora x empleado.

Los menús especiales, o con intolerancias y/o alergias tienen un suplemento de un 15%.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M



www.catalocatering.com
91428 78 88

COFFEE BREAK

VEGGIE

Café, leche e infusiones, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas, 1 pieza de bizcocho vegano, 1 pieza panecillo vegetal y soja texturizada, 1 pan pipas de verduras a la parrilla y crema aguacate, 1 mini pitta de humus con aceituna negra, 1 pieza brocheta de fruta de temporada.

18,20euros/ persona.

HEALTHY

Café, leche e infusiones, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas, tosta de salmón ahumado, espinacas frescas, queso Philadelphia y lascas de aguacate, avena con yogurt de soja, frambuesa y papaya, crepes de requesón con miel, puding de chíá con frutas de temporada, emparedado de pavo y vegetal, zumos de frutas naturales (3 variedades).

24,30euros/ persona.

Suplemento zumo de naranja natural.- 2,60€ /persona
Suplemento refrescos (si no lleva).- 1,60€ /persona
Consulte tarifas para cantidades adicionales: café, leche, aguas, etc...

Pedido mínimo 50 pax, si el nº es inferior el precio incrementaría.
Personal de servicio NO INCLUIDO para eventos inferiores a 50 invitados, obligatoria su contratación, este servicio se facturará a razón de 20€/hora x empleado.
Los menús especiales, o con intolerancias y/o alergias tienen un suplemento de un 15%.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M



VARIEDADES ALIMENTACIÓN

MINIBOLLERÍA

A elegir por grupo

G1. **Mini Croissant** de mantequilla

G2. **Mini muffin:** de chocolate caramelo y crema de limón

G3. **Mini donuts:** fresa, avellana y tradicional

G4. **Beiget:** chocolate, caramelo y frutos rojos

G5. **Mini napolitana** de chocolate

G6. **Bollería Danesa:** trenzas, jarabe de arce, rejas de manzana, espirales de canela, coronas de crema y de frambuesa

G7. **Bizcochos:** Lemmon ring cake, manzana jonagold y chocolate belga



FLAPJACK

Galleta de avena y trocitos de chocolate belga o arándanos y pasas.



PASTAS DE TÉ

Con mermelada, almendras y piñones y fruta escarchada



GOMINOLAS DE FRUTA

Coco, fresa, manzana y Mandarina.



TRUFAS

Trufa de baileys con chocolate y café, trufa de té negro Earl Grey



PIEZAS SALADAS

A elegir por grupo



Panecillo de paleta ibérica con tomate y aceite de oliva virgen

Focaccia de mortadela siciliana y vegetal

Mini mollete de tortilla española con salmorejo

Bagel de salmón ahumado y crema de queso

Multi cereal de pollo asado y vegetal

Emparedado de pavo, bré y tomate

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com

91428 78 88



RESERVA Y FORMA DE PAGO

La **reserva** de la fecha del evento quedará confirmada a la recepción de la proforma firmada y sellada por el responsable de la contratación del mismo.

Forma de pago: 50% contratación del evento, 50% restante 24 horas antes del evento.

CONDICIONES

Pedido mínimo 30 personas

La **duración** máxima de los menús está indicada en cada uno de ellos, si desea ampliar la duración del cocktail, el precio incrementaría en función de la ampliación contratada.

Las **alergias y/o intolerancias** deberán ser indicadas con un mínimo de 7 días antes, si nos lo comunica de forma posterior, no podremos asegurar su elaboración.

Los menús especiales o con intolerancias y/o alergias tienen un suplemento de un 15%.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

Cátalo catering

“descubre el placer de degustar”

Catering

www.catalocatering.com

info@catalocatering.com



Neveras inteligentes

www.myeatingplace.com

info@myeatingplace.com

Viste tu evento

“creamos espacios únicos”

Decoración integral de eventos

www.vistetuevento.com

info@vistetuevento.com

OFICINA CENTRAL

91 428 78 88

C/ Perfumería, 21 nave 8 y 9

28770 Colmenar Viejo,

Madrid



FGB safe and sustainable