

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



¿QUÉ INCLUYEN LOS MENÚS?

REQUISITOS

Mínimo de invitados: 20 pax (no incluido menú niños).

Si el número de invitados es inferior, el precio incrementaría. (30% sobre precio de menú por número de invitados hasta llegar a los 20 pax).

GASTRONOMÍA Y BEBIDAS

Cocktail de bienvenida (a elegir del menú cocktail, se puede reforzar con cualquier refuerzo o puesto). Suplemento 12euros/ persona.

4 piezas frías + 4 piezas calientes

Duración 1 horas.

A elegir un primer plato, segundo plato y postre.

Bodega

Refrescos, cervezas, aguas minerales, zumos de frutas, vermut, café e infusiones.

Vinoteca

Tinto:

D.O. Somontano - Laus Crianza

Blanco:

D.O. Rueda - Flor Innata Verdejo

Cava:

Cava Brut Nature Roger de Flor.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M

**80,00€/
persona**

ELECCIÓN MOBILIARIO, MANTELERÍA Y CENTROS DE MESA

Mesas: 1,60 y 1,80 de diámetro o 2 x 0,80 con capacidad de 8 a 12 invitados.

Mantelería: color piedra.

Sillas: a elegir.

Centros de mesa: Jarrón de cristal con flor (no natural), candil con vela y 3 porta velas pequeños.

COMPLEMENTOS ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Bodegón de cervezas y sangrías durante el cocktail:

5,00€/inv. Facturando mínimo el 60% de invitados.

Bodegón de quesos de la Sierra de Madrid (17 euros/ persona):

6 Variedades de quesos de Miraflores de la Sierra, Guadalix de la Sierra y Colmenar Viejo. Acompañados de panes, aceites, confituras y frutos secos.

Rincón del cortador de jamón (750 euros):

1 pieza de jamón 100% ibérico. Cortador de jamón. Bodegón de picos, gressinis y regañás.

Rincón del Vermut (14 euros/ persona):

Vermuts tradicionales y caseros de Madrid, blanco y rojo, bitterkas, bittermut y tintomut. Aceitunas de Campo Real, gildas, altramuces, banderillas, almendras fritas, patatas fritas, brochetas de queso, tomate y anchoa, brochetas de boquerón en vinagre con crujiente de patata.

PRIMER PLATO

a elegir...

CREMAS

Salmorejo de cerezas del Valle del Jerte, lascas de jamón ibérico deshidratadas y crujiente de parmesano.

Crema de carabineros, coco y curry con su carne confitada y aceite de perejil.

Crema de melón con queso mascarpone, virutas de cecina y lima.

Crema de calabaza con curry, con tartar de vieiras y gambón.

Sopa de pepino fría y yogur griego con menta fresca.

ENSALADAS

Ensalada de langostinos tigre de San Lucar, con vinagreta de marisco y brotes tiernos.

Ensalada de bacalao confitado con pimientos asados de nuestra huerta, tapenade de aceituna negra y vinagreta de cítricos.

Ensalada de perdiz en escabeche, crujientes de frambuesa deshidratadas, copos de maíz, vinagreta de soja y miel y brotes de alfalfa.

Ensalada de burrata dados de salmón ahumado con pesto verde, rúcula y cherrys confitados.

ENTRANTES

Tartar de atún rojo con mango, hierbabuena y chips de boniato.

Milhojas de tartar de salmón, aguacate y cebolleta con lascas de tomate de nuestra huerta y cremoso de mostaza a la miel.

Raviolis de pato con higos, macedonia de mango en escabeche, crema de la pasión y peta zetas de chocolate.

Canelón de pasta wanton relleno de txangurro con salsa demi glace.

Hojaldre relleno de boletus y trufa con demi glace de setas deshidratadas.

Flores de alcachofa, con medallón de foie y nube de queso papoyo con salsa de vino de oporto.

Pulpo a la brasa con patata revolcona y caramelo de pimentón.

Albóndigas de sepia con cremoso de marisco y gambones en tempura.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com

91428 78 88

SEGUNDO PLATO

CARNES

Jarrete de lechal asado a baja temperatura, panadera y brócoli con ibérico.

Magret de pato lacado con manzana caramelizada, puré de boniato asado y salsa de cerezas.

Pluma ibérica a la parrilla con mermelada de ajos asados y patatas gajo.

Cochinillo deshuesado a baja temperatura, con cremoso de patata, salsa teriyaki y piña asado.

Lingote de cordero lechal deshuesado, salsa de curry rojo y patata panadera.

Confit de pato asado con salsa de arándanos, gratín de patata y chips vegetales.

Solomillo de ternera con salsa de kikos, gratín de patata y trigoero a la parrilla.

Solomillo de ternera con brocheta de carabinero y ajetes tiernos.

Solomillo de ternera con boletus salteados, reducción de Pedro Ximénez y crujiente de queso.

Carrillera de cerdo ibérico glaseado al vino tinto de Madrid, cremoso de patata y verduritas a la parrilla.

Bombón de rabo de toro con puré de calabaza asada y chips vegetales.

a elegir...

PESCADOS

Corvina a la parrilla con cous cous de tinta de calamar y alioli cítrico.

Suprema de merluza con salsa de ajo negro, tartar de gambas y crujiente.

Taco de Bacalao al ajoarriero sobre cama de pisto manchego de nuestra huerta y patata baby torneada y cocida.

Merluza albardada en hojas de puerro, rellena de boletus con salsa de setas y tartar de tomate y aguacate.

Salmón asado con falso risotto de puntaletas al limón y salsa teriyaki.

Bacalao confitado con puré de coliflor y salsa de aceitunas.

Rape a la parrilla con emulsión de ajo y perejil, acompañado de verduras al vapor.

Se puede elegir un pescado como primer plato y una carne como segundo plato con un suplemento de 15 euros por persona.
También se puede confeccionar un menú con entrante + pescado + carne con un suplemento de 25 euros por persona.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

POSTRES

a elegir...

Torrija en pan brioche caramelizada con helado de violetas y salsa de chocolate blanco.

Coulant de chocolate y caramelo salado, tierra de lotus y helado de galleta.

Tarta fina de manzana templada con helado de vainilla de Tahití.

Mango en texturas: tarta tatín de mango con helado y tartar aliñado con su propia salsa.

Tartaleta de limón cubierta de merengue flambeado con helado de mojito.

Tarta de queso, fresa deshidratada, helado de frutos rojos y coulis de futas del bosque.

Milhoja caramelizada con crema pastelera y queso mascarpone con frutos rojos.

Ensalada de fruta de temporada, con helado de gin tonic.

Tiramisú con helado de mascarpone y salsa de licor de café.

Helado de pistacho con crumble de galleta y sirope de caramelo.

Panna cotta de coco con salsa de mango.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com

91428 78 88





BARRA LIBRE

Primeras marcas.

Whisky: Ballantines, J&B, White label.

Ron: Bacardí, Barceló, Brugal, Pampero.

Ginebra: Beffeater, Tanqueray, Seagrams, Puerto de indias.

Vodka: Eristoff.

Licores: Bayleis, Orujos, licores de frutas.

SUPLEMENTO hora extra 12 euros/persona y hora, con recuento de invitados y un mínimo facturable de 30 invitados.

PRECIO: 2 horas, 25,00€/ persona.

PRECIO: 3 horas, 30,00€/ persona.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com

91428 78 88





RECENA

a elegir...

Candy bar durante barra libre

(12 euros/ persona):

Mesa carro decorada con frascos de cristal y bandejas.
Incluye 10 variedades de chuches.

Recena 30min antes de la finalización de barra libre

(8 euros/ persona)

(a elegir una)

- 4 Panecillos saladas por persona
- 2 Panecillos salados + 2 piezas de mini bollería
- Hamburguesitas, perritos y tequeños
- Churros con café o chocolate
- Fartons y horchata

** Bodas de mediodía, tener en cuenta que la merienda no sustituye a una cena, si se quiere contratar, se debería de reforzar.

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 12 invitados.

La **duración** máxima de los menús está indicada en cada uno de ellos, si desea ampliar la duración del menú, 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