

Cátalo catering

...eventos únicos con personalidad propia...



Cátalo
catering

"Descubre el placer de degustar"



experiencia

profesionalidad

calidad

esfuerzo

dedicación

ilusión

MENÚS AFTERWORK 2025



¿QUÉ INCLUYEN LOS MENÚS?

REQUISITOS

Mínimo de invitados: 30 personas.
Si el número de invitados es inferior, el precio incrementaría.

La duración máxima de los menús indicados es de 2 horas, si desea ampliar, incrementará en función de la ampliación contratada.

Camareros de barra y sala incluidos en eventos de más de 50 invitados.

Para contrataciones de menos de 50 invitados, se facturará a razón de 20€ hora/camarero.

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

Las variedades de los menús son meramente orientativas y pueden estar sujetas a cambios.

DECORACIÓN

Todo el material necesario para su servicio (mobiliario, cristalería, cubertería, mantelería, adornos de mesa...).

GASTRONOMÍA

Afterwork a elegir.

BEBIDAS

Bodega:
Refrescos, aguas minerales, cervezas y vermut.

Vinoteca:

Tinto:
D.O. Somontano - Laus Crianza

Blanco:
D.O. Rueda - Flor Innata Verdejo

Cava:
Cava Brut Nature Roger de Flor.

Combinados durante la duración del cocktail: 18€ /persona.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91 428 78 88

AFTERWORK ESPAÑOL

- Cucuruchos de virutas de paleta ibérica y gresinni
- Cucuruchos de quesos variados y fruta deshidratada
- Huevos rotos con pimiento de padrón
- Degustación de ensaladilla rusa con tartar de fuet
- Gildas esferificadas

Postres

- Piononos
- Torrija caramelizada

** con postres 36,00 euros/ persona **

**32,00€/
persona**

D.- 2 horas

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88



AFTERWORK ASIÁTICO

- Shushi variado (3 piezas por pax)
- Tartar de salmón sobre cama de pan de gamba
- Tataki de atún con salsa yuzu
- Gyozas de langostinos con salsa soja y miel
- Brocheta de pollo Yakitori

Postres

- Mochis de mango
- Gominolas de fruta natural

**** con postres 36,00 euros/ persona ****

**32,00€/
persona**

D.- 2 horas

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88



AFTERWORK AMERICANO

- Ensalada de col
- Brioche de costilla de cerdo asado con salsa barbacoa
- Mini búrguer de buey con vegetal, bacón, queso y tres salsas
- Perrito caliente tradicional: salchicha Frankfurt, cebolla, frita, pepinillo picado
- Cucurucho de patatas fritas con tres salsas

Postres

- *Coulant de chocolate*
- *Wafle con mascarpone y membrillo*

** con postres 36,00 euros/ persona **

**32,00€/
persona**

D.- 2 horas

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88



BARBACOA TRADICIONAL

PARRILLA (500grs. de carne por persona)

Mix tradicional: chorizo, morcilla, butifarra, chistorra, panceta

Contramuslos de pollo deshuesados con salsa chimichurri

Pincho moruno

Entrecot a la broche

Guarniciones

Patatas baby asadas con mojo rojo y mojo verde

Bastones de calabacín y berenjena con salmorejo

Bodegón de panes

Tres tipos de pan a la parrilla con tomate natural y aceites de oliva

Postres

Mini Coulant de chocolate

Mini gofre de mascarpone con membrillo

**58,00€/
persona**

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M

** incluido aperitivo de snack**

www.catalocatering.com
91428 78 88



BARBACOA AMERICANA

Hamburguesa de buey (55gr) con vegetal, queso de cabra y crujiente de cebolla

Hamburguesa de pollo parrilla (55gr) con vegetal, bacón y queso cheddar
Perrito caliente tradicional: salchicha Frankfurt (40grs.), cebolla frita, pepinillo picado

Perrito caliente gourmet: salchicha Bratwurst(40grs.), mayonesa de trufa y mango

Burrito de costillas de cerdo asado con salsa de barbacoa

Guarniciones

Cucurucho de patatas fritas casera de tres salsas
Maíz a la parrilla

Postres

Tarta de queso con frutos rojos
Plátano asado con chocolate

63,00€/
persona

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

** incluido aperitivo de snack**

www.catalocatering.com
91428 78 88



BARBACOA PREMIUM

PARRILLA (500grs de carne por persona)

Mix tradicional: chorizo, morcilla, butifarra, chistorra, panceta

Entraña a la broche con mojo

Secreto ibérico

Chuletón de buey madurado trinchado en el momento

Patatas baby asadas con mojo rojo y mojo verde

Espárragos verdes a la parrilla con salsa roméscu

Bodegón de panes

Tres tipos de pan a la parrilla con tomate natural y aceites de oliva

Postres

Mini torrija

Brownie con nata

**79,00€/
persona**

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M

** incluido aperitivo de snack**

www.catalocatering.com
91428 78 88



BARRA LIBRE

A la finalización del afterwork.

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.

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

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
- Mini bollería con café o chocolate
- Fartons y horchata

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com

91428 78 88



CONDICIONES GENERALES.

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 invitados. Si su evento es inferior a esta cifra el precio incrementaría.

La **duración** máxima de los menús indicados es de 2 horas, si desea ampliar la duración, 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

"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

