Cátalo catering

...eventos únicos con personalidad propia...

Cátalo
catering
"Descubre el placer de degustar"

experiencia

profesionalidad

calidad

esfuerzo

dedicación

ilusión

MENÚ COFFEE BREAK 2025

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.

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

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% .

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 chía 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, bríe y tomate*

www.catalocatering.com
91428 78 88

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

www.catalocatering.com
91428 78 88

LOS MENÚS INCLUYEN:

Material.
Todo el material necesario para su servicio (cafeteras expreso, mobiliario, vajilla de loza, cristalería, cubertería, mantelería, adornos de mesa...)
Bebidas.
Café monodosis 100% desde cafeteras expreso, leche, leche sin lactosa, descafeinado (monodosis y sobre), infusiones (9 variedades), cola cao, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas.
Personal de servicio.
Camareros de barra y salas incluidos en eventos de más de 50 invitados.
Para contrataciones de menos de 50 invitados, se facturará a razón de 20€ hora/ camarero.

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 h antes del evento.

CONDICIONES GENERALES

Pedido mínimo 50 invitados. 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.
La **duración** máxima de los menús es de 1 hora en cada uno de ellos, si desea ampliar la duración del coffee, el precio incrementaría en función de la ampliación contratada.
Las variedades de los menús son meramente orientativas y pueden estar sujetas a cambios.
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. Estos menús tienen un suplemento de un 15%.

Cátalo catering

"descubre el placer de degustar"

Catering

www.catalocatering.com
info@catalocatering.com

MY EATING PLACE
by Cátalo

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

Certificación
F&B safe and sustainable
GARANTÍA CÁMARA
035-2024-C-F&B