Cátalo catering

...eventos únicos con personalidad propia...

CÁTALO
la finca
...eventos únicos con personalidad propia...

experiencia

profesionalidad

calidad

esfuerzo

dedicación

ilusión

MENÚS COCKTAILS 2025

¿QUÉ INCLUYEN LOS MENÚS?

CÁTALO la finca
...eventos únicos con personalidad propia...

REQUISITOS

Mínimo de invitados: 100 pax (no incluido menú niños).
Si el número de invitados es inferior, el precio incrementaría. (50% sobre precio de menú por número de invitados hasta llegar a los 100 pax).

No es posible realizar degustación en este tipo de menús.

Asesoramiento y acompañamiento durante todo el proceso hasta la finalización de la boda.

Nosotros nos ocupamos en exclusiva de la organización y coordinación completa durante la celebración, incluyendo los proveedores.

En el día de vuestra boda, solo tendréis que disfrutar y dejar que nosotros nos encarguemos de todo. Cada detalle estará cuidado para que viváis un día muy especial.

GASTRONOMÍA

Cocktail a elegir.

BEBIDAS

Bodega durante cocktail:
Refrescos, aguas minerales, zumos de frutas naturales.

Corner de cervezas:
Cervezas del mundo.
Cerveza de grifo Mahou clásica.

El rincón del vermut:
Vermuts tradicionales y caseros de Madrid, blanco y rojo, bitterkas, bittermut, tintomut.

Aperitivos:
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.

Vinoteca:
Tinto:
D.O. Ca Rioja - Heredad de Olano M.C. (Maceración Carbónica)
D.O. Somontano - Laus Crianza
D.O. Ribera del Duero - Viña Tenada Roble

Rosado:
D.O. Somontano - Laus Rosado

Blanco:
D.O. Somontano - Laus Blanco
D.O. Rueda - Flor Innata Verdejo
Semidulce de Rueda - Flor Innata Frizzante.

Cava Brut Nature Roger de Flor.

Barra libre:
Primeras marcas. *Duración* de 3 horas.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

¿CÓMO ELIJO MI MENÚ?

CÁTALO la finca
...eventos únicos con personalidad propia...

ELECCIÓN

Lo primero que tenéis que hacer, es elegir el número de menú que os interesa por número de piezas y por precio.
Todos los precios incluyen el cocktail elegido con la duración indicada y la bodega que habéis podido ver en la pág. 1, más 3 horas de barra libre posterior al cocktail.

COMPOSICIÓN DE MENÚ

¿Qué os recomendamos?

Lo mejor es que os sentéis con nosotros, puesto que lo que vais a ver de aquí en adelante, es solo una base para que os podáis hacer una idea, pero ideas!! Nosotros tenemos millones y previamente habiendo escuchado las vuestras, entre vosotros y nosotros, confeccionaremos el menú soñado para vuestra Boda.

Podéis ir trabajando en ello, en cada menú os indicamos el número de piezas que tenéis que elegir del listado de variedades que veréis mas adelante y sobre esta elección vamos trabajando hasta llegar al menú definitivo.

Sí, efectivamente, os toca trabajar!! El menú lo elaboráis vosotros por completo, siempre con nuestro asesoramiento y sobre todo nuestra amplia experiencia ofreciendo eventos muy especiales desde hace más de 20 años.

Os animáis a hacer vuestra boda con nosotros?? Pues no perdamos ni un minuto, nos ponemos a trabajar...

MENÚS COCKTAIL

Cocktail Santillana. -145 euros/persona. D: 2,5 horas.
10 piezas frías + 10 piezas calientes + 3 postres

Cocktail Manzanares. -155 euros/persona. D: 2,5 horas.
8 piezas frías + 9 piezas calientes + 2 refuerzos + 3 postres.

Cocktail Soto. -170 euros/persona. D: 2,5 horas.
6 Piezas frías + puesto encurtidos + cortador de jamón + bodegón de quesos + 8 piezas calientes + 3 postres.

Cocktail Miraflores. -180 euros/persona. D: 3 horas.
5 Piezas frías + puesto de sushi + puesto encurtidos + cortador de jamón + bodegón de quesos + 6 piezas calientes + puesto americano + 4 postres.

Cocktail La Pedriza. -195 euros/persona. D: 3 horas.
4 Piezas frías + puesto de sushi + puesto de atún + puesto encurtidos + cortador de jamón + bodegón de quesos + 6 piezas calientes + puesto americano + 4 postres.

Cocktail Reig. -210 euros/persona. D: 3 horas.
4 Piezas frías + puesto de sushi + puesto de atún + puesto encurtidos + cortador de jamón + bodegón de quesos + 6 piezas calientes + puesto carnes + puesto de pescados + 4 postres.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

PIEZAS FRIAS

a elegir...

CÁTALO la finca
...eventos únicos con personalidad propia...

Gazpacho de frutos rojos con brocheta de vieira.
Gazpacho de remolacha con brocheta de Gamba roja.
Vasito de ajo blanco con brocheta de uva y sardina ahumada.
Salmorejo tradicional con huevo de codorniz y jamón ibérico.
Tacita de vichysoisse con yema de espárrago blanco y puntas de triguero.
Blini negro con rollito de salmón ahumado y cremoso de queso.
Napoleón de salmón ahumado, aguacate, cebolleta y salsa miel mostaza.
Napoleón de burrata, tomate y anchoa del cantábrico.
Miniwrap de salmón ahumado, cebolla crujiente, rúcula y crema de eneldo.
Torrada de anguila ahumada, con salteado de manzana y ganache de foie.
Torrada de sardina ahumada con tartar de tomate especiado e idiazábal rallado.
Torrada de bacalao y tapenade de aceituna negra.
Tartar de atún rojo, aguacate y mango sobre pan de gamba.
Tataki de atún rojo sobre lechugas de mar y salsa teriyaki.

Ceviche de corvina con leche de tigre de mango y cebolla encurtida.
Carpaccio de buey con aceite de dijon, rúcula y queso parmesano.
Carpaccio de pulpo, con cremoso de patata, pimentón de la vera y dados de queso de tetilla.
Carpaccio de calabaza, virutas de queso de cabra, picadillo de fresas, frutos secos y pesto.
Cazuelita de steak tartar con crujiente de pan.
Cucurucho de tartar de salmón con cremoso de aguacate.
Galleta de arroz suflada con mejillón escabechado con mahonesa de su escabeche y mayo kimchi.
Matrimonio de anchoa y boquerón sobre crujiente de patata y esféricos de bloody mary.
Mini crepe de royal de foie y frambuesa natural.
Bombones de foie y nuez con geleè de vino tinto sobre pasta filo.
Macaron de foie con polvo de regaliz negro.
Macaron de sobrasada ibérica con miel y queso de cabra.
Degustación de ensaladilla con picadillo de ibérico.
Brioche de ensaladilla rusa con huevas de salmón.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

Brocheta de tomate cherry, albahaca y mozzarella con cremoso de pesto rojo.
Brocheta de salmón ahumado, queso feta y pepinillo dulce.
Cucuruchos de pasta filo rellenos guacamole, babaganoush y hummus.
Nido de patata relleno de crema de huevo frito con crujiente de jamón ibérico.
Ensalada de pimientos asados, bacalao escaldado y vinagreta de naranja.
Ensalada de jamón de pato, queso de cabra, polvo de kikos y vinagreta de frutos rojos.
Ensaladas de canónigos, perdiz escabechada, frambuesa deshidratada, copos de maíz y vinagreta de soja y miel.
Ensalada caprese de tomate cherry perlas de mozzarella y vinagreta de pesto genovés.
Tabla de quesos nacionales, Idiazabal, manchego, mahon, cabra canario queso azul de tineo.
Tabla de quesos internacionales, Gouda añejo, emmental, basil pesto verde, curado, parmesano.
Virutas de jamón ibérico con picos al aceite de oliva virgen.
Surtido de jamón y lomo ibérico con picos.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

PIEZAS CALIENTES

a elegir...

CÁTALO La Finca
...eventos únicos con personalidad propia...

Crema de calabaza y papaya con berberecho al Txacolí.
Crema de guisantes con foie.
Crema de zanahoria y mango con langostino empanizado.
Crema de boletus con picadillo de ibérico y foie.
Crema de carabinero con gamba de cristal.
Hamburguesa de buey, con vegetal, queso de cabra y cebolla crujiente.
Hamburguesa de rabo de toro, con queso payoyo y salsa de trufa.
Hamburguesa de ternera, con vegetal, chédar madurado y cebolla caramelizada al vino de oporto.
Hamburguesa de pollo de corral con mahonesa de kimchi, queso edam y realish de pepinillo.
Canelón de buey de mar y txangurro con bechamel suave de coco.
Canelón de carrillera ibérica con bechamel ligera de foie.
Bikini con chips de patata caseras.
Cesta filo de sobrasada ibérica con queso gratinado de Mahón.
Trío de croquetas (de jamón, de boletus y de txangurro) con chips vegetal y salsa mexicana picante.

Croquetas de chipirón en su tinta con totopos de maíz y salsa picante.
Cazuelita de risotto de setas y trufa con nube de parmesano.
Vasito de txistorra kataifi con huevo de codorniz frito.
Ravioli de Rabo de toro con demiglace de vino tinto de Madrid.
Brocheta de pollo yakitori.
Brocheta de pollo con verduras y salsa Satay.
Brocheta de verduras con salsa de soja y miel.
Brocheta de lomo de buey lacado con salsa de PX.
Brocheta de solomillo ibérico con salsa de boletus.
Brocheta de pulpo con crema de boniato y curry.
Mini perrito caliente con queso idiazábal rallado y foie.
Corazón de alcachofa a baja temperatura con ganache de foie y teja de parmesano.
Cazuelita de patata revolcona con torrezno de Soria.
Cazuelita de puerro confitado con salsa romescu.
Dados de Bacalao en tempura negra con alioli de lima.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

Langostino verde con arroz vietnamita y salsa sweet chili.
Cesta de patata paja rellena de crema de Txistorra a la sidra y huevo de codorniz.
Pasta filo de pulpo a la gallega con cremoso de patata.
Ravioli de pato con mango escabechado, salsa de fruta de la pasión y peta zetas de chocolate.
Ravioli de soja texturizada con mango escabechado, salsa de fruta de la pasión y peta zetas de chocolate.
Vasito de cremoso de morcilla del bierzo con compota de manzana y crujiente de pan.
Capelleti de morcilla con tartar de manzana ácida.
Taco de pato con salsa de frutos rojos.
Brioche de chipirones con alioli de su tinta.
Cucurucho de gamba de cristal.
Dados de salmón en tempura con salsa de soja y lima.
Cucurucho de merluza albardada con mahonesa de cilantro.
Pan bao relleno de costilla de cerdo a la barbacoa.
Pan bao relleno de rabo de toro estofado.
Bao de carrillera de cerdo ibérico al vino tinto.

CÓRNER Y RINCONES

CÁTALO la finca
...eventos únicos con personalidad propia...

RINCONES:

Rincón de Sushi:
Nigiri: de salmón, pez mantequilla con trufa, atún, langostino, anguila.
Maki: de cangrejo, vegetal, atún, salmón, pollo.
Roll: de salmón, vegetariano, atún, pollo.

Rincón del cortador de jamón:
1 pieza de jamón 100% ibérico (cada 100 invitados), números intermedios de invitados, se calculará suplemento.

Bodegón de picos, gressinis y regañás.

Bodegón de quesos de la Sierra de Madrid:
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 Vermut:
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.

PUESTOS CORNERS:

Puesto de Atún:
Tartar con laminas de aguacate.
Tataki con soja y miel y lechugas de mar.
Mini Burger con vegetal, idiazábal y mostaza verde.

Puesto de Carnes:
Mini Burger de buey con foie y queso de cabra.
Brocheta de solomillo de ternera con mojos y papas arrugas.
Pan bao de carrillera de cerdo ibérica con caramelo de vino tinto.

Puesto del Mar:
Brocheta de salmón y piña a la parrilla con salsa teriyaki.
Cucuruchos de merluza albardada con mahonesa de cilantro.
Mini bocadillo de calamares con mahonesa de lima.

Puesto Americano:
Mini búrguer de ternera con vegetal, bacón, queso y cebolla caramelizada.
Mini perrito caliente con picadillo de tomate, cebolla y pepinillo.
Brioche de costillas de cerdo asado con salsa barbacoa.

Cátalo

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

REFUERZOS Y PUESTOS PREMIUM

CÁTALO la finca
...eventos únicos con personalidad propia...

PLATOS DE REFUERZO:

Platito de corvina al horno sobre cuscús de tinta de calamar y verduritas.
Taco de salmón, salsa teriyaki, puré de boniato y chips vegetales.
Lomito de Bacalao en tempura, con mayonesa de pimentón de la vera y pimiento confitado.
Merluza albardada sobre cama de escalivada y salsa romescu.
Carrillera de cerdo ibérico con cremoso de patata trufada y trigueros.
Platito de presa Ibérica a la parrilla con patata confitada y tiras de pimiento de piquillo asado.
Dados de lomo de Buey a la broche, con cama de panadera, salsa de setas y foie.
Brocheta de cordero marinada, con salsa tzatziki y cremoso de puerro y patata.
Arroz de rape y langostinos.
Paella de presa ibérica y longaniza.
Paella de pollo con verduras.
Arroz de atún rojo y gambas.
Fideuá de foie y boletus.

Cátalo

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

PUESTOS PREMIUM:

Italia, desde nuestro horno de leña
(suplemento 10 euros/persona)
Pizzas caseras elaboradas en vivo en nuestro horno de leña.
Mozarella, jamón, champiñón y trufa.
Mozarella, tomate y verduras de nuestra huerta.
Morazella, pollo asado, bacón y salsa barbacoa.

Barbacoa en la Sierra (suplemento 15/persona)
Desde nuestras parrillas en vivo con bodegón de panes y tomates de nuestro huerto.
Mix de siempre que no puede faltar: chorizo, morcilla, butifarra y panceta.
Lomo de ternera de la Sierra de Guadarrama a la broche.
Brochetas de cordero.
Churrasco.
Muslos de pollo deshuesados.
Acompañados: papas arrugas, salsa chimichurri, romescu, mojo rojo y verde.

Solomillo de ternera D.O Sierra de Guadarrama
(suplemento 20euros/persona)
Desde nuestras parrillas en vivo eligiendo la terminación.
Con foie, salsa boletus, champiñón al cava y queso azul.
Acompañamiento: patatas fritas caseras.

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

MENÚ INFANTIL

CÁTALO la finca
...eventos únicos con personalidad propia...

Piezas:

Emparedados a la plancha de jamón y queso
Dados de tortilla de patata
Minihamburguesa tradicional
Palitos de pollo empanado con salsas
Croquetas de jamón
Mini Pizzas variadas
Perrito caliente

Postres:

Coulant de chocolate
Vasito de arroz con leche

40€/ persona

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

BARRA LIBRE

Primeras marcas. *Duración de 3 horas.*

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 75 invitados.

DURACIÓN DE 3 HORAS

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

RECENA

a elegir...

CÁTALO la finca
...eventos únicos con personalidad propia...

Candy bar durante barra libre:

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

Recena 30min antes de la finalización de barra libre (a elegir una)

- 4 Panecillos saladas por persona
- 2 Panecillos salados + 2 piezas de mini bollería
- Hamburguesitas, perritos y tequeños
- Sándwich mixto plancha y bikini
- Churros con café o chocolate
- Mini bollería 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

CONDICIONES GENERALES.

RESERVA Y FORMA DE PAGO:

Para realizar la reserva y bloquear la fecha de la boda, será necesario:
Pago de 3.500€ + IVA.
Resto de pago por confirmar.

CONFIRMACIÓN DE NUMERO DE INVITADOS:

A la reserva del evento, el cliente facilitará un número aproximado de invitados que será el que se indique en contrato. 30 días antes de la fecha del evento el cliente deberá comunicar mediante mail el número aproximado de invitados confirmados que tienen hasta el momento.
El número final de invitados, y que será el definitivo para la factura, lo deberá comunicar el cliente 7 días antes de la fecha del evento. No obstante, el cliente tendrá la posibilidad de reconfirmar el número final de comensales hasta 72 horas antes de la celebración del evento, permitiéndose como máximo una disminución de 6 comensales.

En el supuesto de ampliación de comensales el día del evento, no se garantiza la disponibilidad ni que se pueda ofrecer el mismo menú. En formato cocktail, el día del evento, si el recuento de invitados supera el contratado, se facturará el 60% del coste del menú por cada persona que supere el número contratado.

Cátalo catering dispone de todos los permisos, licencias y seguros obligatorios para el desarrollo de su actividad profesional. Estos requisitos le son exigidos a todos nuestros proveedores oficiales.

¡IMPORTANTE!

Todos los proveedores contratados por el cliente, tendrán la obligación de enviar a la empresa el seguro de responsabilidad civil, licencia para ejercer el servicio y alta en la seguridad social de todos los trabajadores que acudan ese día.
Cátalo Catering solicitará a los empleados de los proveedores el DNI correspondiente para el acceso.

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

CÁTALO La Finca
Carr. de Colmenar Viejo a Guadalix,
M-625 , KM, 4 Izquierda.
28770 - Colmenar Viejo, Madrid