

Cátalo catering

...eventos únicos con personalidad propia...



CÁTALO
la finca

...eventos únicos con personalidad propia...



experiencia

profesionalidad

calidad

esfuerzo

dedicación

ilusión

MENÚ SENTADO 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).
Personal de servicio: camareros, 1 por cada 10 comensales y personal de cocina.

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 de bienvenida (a elegir del dossier de cocktails):
5 piezas frías + cortador de jamón + bodegón de quesos +
5 piezas calientes + 2 puestos
Duración 1,5 horas.

Menú sentado:
a elegir 1 de cada: primer plato, segundo plato y postre

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

190€/
persona

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.

www.catalocatering.com
91428 78 88



PRIMER PLATO

a elegir...

CÁTALO
La Finca

...eventos únicos con personalidad propia...

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
La finca

...eventos únicos con personalidad propia...

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 tatin 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..

Entrantes: (a elegir uno)

Macarrones con tomate

Pizza margarita

Lasaña

Entremeses variados

Segundos: (a elegir uno)

Pollo empanado

Hamburguesitas

Solomillitos

Escalope de ternera

Postres: (a elegir uno)

Coulant de chocolate

Brownie con helado de vainilla

60€/
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



13

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



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



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