

Cátalo catering

...eventos únicos con personalidad propia...



CÁTALO
la finca

...eventos únicos con personalidad propia...



experiencia

profesionalidad

calidad

esfuerzo

dedicación

ilusión

MERCADITOS GOURMETS 2026



¿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 encargemos de todo. Cada detalle estará cuidado para que viváis un día muy especial.

GASTRONOMÍA

Mercadito a elegir.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M

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



MERCADITO

de la sierra....

Rincón del cortador de jamón e ibéricos de la Sierra:

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

Degustación de ibéricos de la Sierra Madrileña.

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, 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.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M

200€/
persona

Puesto de arroces:

Arroz de rape y langostinos.

Arroz de presa ibérica y longaniza.

Puesto del Mar, no tenemos, pero traemos lo mejor!!!:

Cucuruchos de cazón en adobo.

Tortillitas de camarones.

Brioche de chipirones a la andaluza con mahonesa de lima.

Merluza albardada con alioli de cilantro.

Cartuchos de gamba de cristal.

Taquitos de salmón con salsa de soja y miel.

Barbacoa en la Sierra:

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 de Colmenar.

Churrasco.

Muslos de pollo deshuesados.

Acompañados: papas arrugas, salsa chimichurri, romescu, mojo rojo y verde.

Postres (a elegir 5 piezas)

CÁTALO
la finca

...eventos únicos con personalidad propia...

www.catalocatering.com
91428 78 88



MERCADITO

internacional....

Rincón del cortador de jamón e ibéricos del mundo:

1 pieza de jamón 100% ibérico (cada 100 invitados).
Números intermedios de invitados, se calculará suplemento.
Degustación de ibéricos y embutidos del mundo.
Bodegón de picos, gressinis y regañás.

Bodegón de quesos nacionales e importación:

8 Variedades de quesos.
Acompañados de panes, aceites, confituras y frutos secos.

Rincón del Vermut:

Vermuts tradicionales y caseros de Madrid, blanco y rojo, biitterkas, bittermut, 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.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

210€/
persona

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.

Puesto Japo:

Pan Baos 3 variedades.
Langostinos y arroz vietnamita.
Gyozas 2 variedades.
Burguer Japo con wakame y teriyaki.
Brochetas de poyo yakitori.

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.
Cucuruchos de patatas fritas.

Italia, desde nuestro horno de leña:

Pizzas caseras elaboradas en vivo.
Mozarella, jamón, champiñón y trufa.
Mozarella, tomate y verduras de nuestra huerta.
Mozarella, pollo asado, bacón y salsa barbacoa.

Postres (a elegir 5 piezas)

CÁTALO
la finca

...eventos únicos con personalidad propia...

www.catalocatering.com
91428 78 88



Queso
de
cabra

Parmesano

Manch

Gouda
añejo

Brie
azul

MERCADITO

gourmet....

Rincón del cortador de jamón e ibéricos del mundo:

1 pieza de jamón 100% ibérico (cada 100 invitados).
Números intermedios de invitados, se calculará suplemento.
Degustación de ibéricos y embutidos del mundo y de la Sierra de Madrid.
Bodegón de picos, gressinis y regañás.

Bodegón de quesos nacionales e importación:

8 Variedades de quesos.
Acompañados de panes, aceites, confituras y frutos secos.

Rincón del Vermut:

Vermuts tradicionales y caseros de Madrid, blanco y rojo, bitterkas, bittermut, 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.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

235€/
persona

Puesto de Marisco:

Cucurucho de camarones.
Gambas a la plancha.
Bogavantes a la parrilla.

Puesto de Atún:

Tartar con helado de Wasabi.
Tataki con soja y miel y lechugas de mar.
Mini Burger con vegetal, idiazábal y mostaza verde.

Puesto Italiano:

Risotto de sobrasada ibérica y parmesano.
Coca con burrata, tomate seco y albahaca.
Ñoquis con salmón ahumado, setas y salsa pesto.

Puesto del mar:

Corvina a la parrilla con cama de verduras de nuestro huerto.
Salmón a la parrilla con alga wakame y salsa teriyaki.

Chuletones de ternera D.O Sierra de Guadarrama:

Desde nuestras parrillas en vivo trinchadas en el momento.

Acompañamiento: patatas fritas caseras y pimientos del padrón de nuestro huerto.

Postres (a elegir 5 piezas)

CÁTALO
la finca

...eventos únicos con personalidad propia...

www.catalocatering.com
91428 78 88

PUESTO DE POSTRES

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...

MENÚ COCKTAIL:

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

45€/
persona

MENÚ SENTADO:

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

65€/
persona

** Hasta 12 años **

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€/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 salados 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

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



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