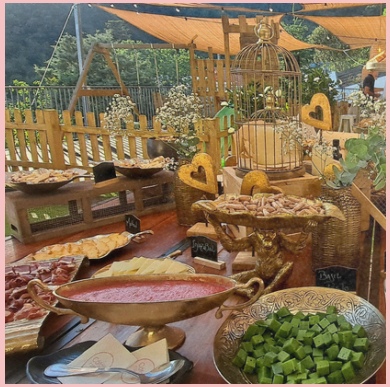
Cátalo catering

...eventos únicos con personalidad propia...



MEETING PLACE

experiencia

profesionalidad

calidad

esfuerzo

dedicación

ilusión

COCKTAIL MEETING PLACE 2025

EZIOYA
EZIOYA
EZIOYA
EZIOYA

¿QUÉ INCLUYEN LOS MENÚS?

MEETING PLACE

REQUISITOS

Mínimo de invitados: indicado en cada menú.
Si el número de invitados es inferior, el precio incrementaría.

Ver más condiciones y requisitos en página 11.

GASTRONOMÍA

Cocktail a elegir.

BEBIDAS

Bodega:
Refrescos, aguas minerales, zumos de frutas, cervezas, cava* y vermut*.
*No incluido en cocktail 1, 2 y 3

Vinoteca:
Tinto:
D.O. Somontano - Laus Crianza

Blanco:
D.O. Rueda - Flor Innata Verdejo

Cava:
Cava Brut Nature Roger de Flor.

DECORACIÓN

Todo el material necesario para su servicio y adornos de mesa.

MENÚS COCKTAIL

Cocktail 1. - 27 euros/ persona. D: 1 hora - mínimo 30 pax.
Virutas de jamón ibérico y surtido de quesos

Cocktail 2. - 28 euros/ persona. D: 1 hora - mínimo 30 pax.
4 piezas saladas

Cocktail 3. - 33 euros/ persona. D: 1 hora - mínimo 30 pax
8 piezas saladas + 2 dulces.

Cocktail 4. - 40 euros/ persona. D: 1,5 horas - mínimo 30 pax.
6 piezas frías + virutas de jamón + surtido de quesos + 4 piezas calientes + 3 dulces.

Cocktail 5. - 45 euros/ persona. D: 2 horas - mínimo 30 pax.
8 piezas frías + virutas de jamón + surtido de quesos + 4 piezas calientes + 3 dulces.

Cocktail 6. - 50 euros/ persona. D: 2,5 horas - mínimo 30 pax.
8 piezas frías + virutas de jamón + surtido de quesos + 6 piezas calientes + 4 dulces.

Cocktail 7 - 55 euros/ persona. D: 3 horas - mínimo 30 pax.
6 piezas frías + virutas de jamón + surtido de quesos + 4 piezas calientes + 2 refuerzos + 3 dulces.

Cocktail 8. - 60 euros/ persona. D: 3 horas - mínimo 50 pax.
12 Piezas frías + virutas de jamón + surtido de quesos + 8 piezas calientes + 4 dulces.

Cocktail 9. - 66 euros/ persona. D: 3 horas - mínimo 50 pax.
13 Piezas frías + virutas de jamón + surtido de quesos + 10 calientes + 4 dulces.

Cocktail 10. - 86 euros/ persona. D: 3 horas - mínimo 70 pax.
11 piezas frías + 10 piezas calientes + 2 bodegones + 2 refuerzos + 4 dulces.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

PIEZAS FRIAS

a elegir...

MEETING PLACE

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...

MEETING PLACE

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.
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.

REFUERZOS Y RINCONES

MEETING PLACE

PLATOS DE REFUERZO

(6 euros/ persona, contratado para el número total de invitados):

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.

RINCONES:

Rincón de Sushi (17,00 euros/ persona):
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 (750 euros):
1 pieza de jamón 100% ibérico
Cortador de jamón

Bodegón de picos, gressinis y regañás.

Bodegón de quesos de la Sierra de Madrid (17 euros/ persona):
6 Variedades de quesos de Miraflores de la Sierra, Guadalix de la Sierra y Colmenar Viejo.

Acompañados de panes, aceites, confituras y frutos secos.

Cátalo

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

POSTRES

a elegir...

Torrija en pan brioche caramelizada con salsa de chocolate blanco.
Coulant de chocolate y caramelo salado, tierra de lotus.
Tarta fina de manzana templada.
Mango en texturas.
Tartaleta de limón cubierta de merengue flambeado.
Tarta de queso, fresa deshidratada, coulis de futas del bosque.
Milhoja caramelizada con crema pastelera y queso mascarpone con frutos rojos.
Brochetas de fruta de temporada.
Tiramisú tradicional.
Panna cotta de coco con salsa de mango.
Piononos
Mini gofre de mascarpone con membrillo.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

STILTON
MANGO
IDIAZABAL

MEETING PLACE

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 según cocktail contratado.

La **duración** máxima de los menús está indicada en cada uno de ellos, si desea ampliar la duración del cocktail, 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

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