# Cátalo catering

...eventos únicos con personalidad propia...

MEETING PLACE

experiencia

profesionalidad

calidad

esfuerzo

dedicación

ilusión

# ESTACIONES MEETING PLACE 2025

MEETING PLACE

# ¿QUÉ OFRECEMOS?

Lo que tú necesites, nos amoldamos totalmente a las necesidades de tu evento, buscamos siempre la mejor elección para que tu evento sea único y especial.

En este dossier te dejamos algunos ejemplos de servicio, pero lo mejor es que nos cuentes como es tu evento y el enfoque que le quieres dar y nosotros nos encargaremos de darle forma en nuestro taller de ideas:

- Estaciones de servicio para salas
- Estaciones de Coffee Break
- Estaciones de picoteo
- Estaciones de almuerzos tipo cocktail

# OFFICE, UN VALOR AÑADIDO

Cátalo catering, dispone de office-cocina totalmente equipado en los Meeting Place de Castellana y Orense, con todo el material necesario para los eventos, descartando así la temidas cargas y descargas de material, los posibles retrasos y los ruidos innecesarios.

Prácticamente todos los servicios se dejan montados en las salas y auditorio el día anterior, a tu llegada te encontrarás tu sala totalmente montada con todo lo solicitado.

Si tienes cualquier imprevisto durante tu evento, no te preocupes, te lo podremos resolver en el momento.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

# ESTACIONES EN SALA

MEETING PLACE

## Todo lo que necesitas para un evento reducido.

¿Tienes un evento pequeño y necesitas una solución tanto para el desayuno como para el almuerzo?

Meeting Place y Cátalo catering te dan la solución, complementa el alquiler de tu sala de reuniones con una estación de café o de salado para el almuerzo.

### ¿Cómo funciona?

Elige la estación de café que más te guste y la tendrás montada a la llegada de tus invitados.
Para el almuerzo, dinos a qué hora lo quieres montado y te lo dejamos en la sala. Rápido y sin ruidos.

Si tu evento es para mas de 25 invitados, pídenos los dossier de cafés, cocktails o menús sentados.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

# ESTACIÓN coffee

**1** Café, leche e infusiones, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas **- 9,80 euros/ persona**

**2** Café, leche e infusiones, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas, 4 pastas de té **- 11,00 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)* **- 11,20 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)* **- 11,20 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)* - **11,60 euros/ persona**

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91 428 78 88

# ESTACIÓN coffee

**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)*. - **11,60 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 **- 12,20 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 opciones en variedades) y 1 pieza brocheta de frutas *(refrescos incluidos)* **- 14,60 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 y 1 pieza brocheta de fruta de temporada *(refrescos incluidos)* **- 20,00 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...

Las variedades de los menús son meramente orientativas y están sujetas a cambios. Pedido mínimo 6 pax y máximo 25 pax. Incluidas 1,5 bebidas por persona.
Camarero de servicio NO INCLUIDO obligatorio contratación en eventos superiores 15 invitados. Suplemento café en estación lunch. 2 ,50 /pax. Los menús especiales, o con intolerancias y/o alergias tienen un suplemento de un 15% . Estos menús NO sustituyen una comida.

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

# VARIEDADES ALIMENTACIÓN

MEETING PLACE

## 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

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg. Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

# ESTACIÓN APERITIVO

## 1

**Panecillo de pipas** de ventresca con pimiento
**Napoleón de salmón**, aguacate y cebolleta
**Multi cereal** de lomo de cerdo asado a la cerveza
**Focaccia de tortilla** española con salmorejo
**Rollito mexicano** cecina, crema de queso y rúcula
**Bretzel de cochinita** pibil y vegetal
**Virutas jamón ibérico** con picos al aceite de oliva virgen
**Surtido de quesos** con frutos secos
Bebidas: Refrescos variados, zumos de frutas, aguas minerales

8 Piezas saladas.- 21,90€ con suplemento 3 dulces.- 25,50€

## 2

**Bretzel salmón ahumado**, crema de aguacate y crunch de cebolla
**Mini mollette** de mortadela siciliana, tomate y vegetal
**Pan de cristal** de cecina, rúcula y queso crema
**Pan de pipas** de lomo de cerdo asado
**Bagels** de cremoso de ensaladilla con anchoa
**Virutas jamón** ibérico con picos al aceite de oliva virgen
**Surtido de quesos** con frutos secos
**Petit croissant** de cangrejo y vegetal
**Sandwich sueco** de ternera asada, brotes verdes y pepinillo
**Rollito mexicano** de pollo asado con crema de queso al curry
Bebidas: Refrescos variados, zumos de frutas, aguas minerales.

10 Piezas saladas 26,70€ con suplemento 3 dulces.- 30,40€

Las variedades de los menús son meramente orientativas y están sujetas a cambios. Pedido mínimo 6 pax y máximo 25 pax. Incluidas 1,5 bebidas por persona.
Camarero de servicio NO INCLUIDO obligatorio contratación en eventos superiores 15 invitados. Suplemento café en estación lunch. 2 ,50 /pax. Los menús especiales, o con intolerancias y/o alergias tienen un suplemento de un 15% . Estos menús NO sustituyen una comida.

Cátalo catering
IVA no incluido
NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

# ESTACIÓN ALMUERZO

3

**Pan de pipas** de lomo de cerdo asado a la cerveza con vegetal, idiazábal rallado y mostaza a la miel
**Pan de cristal** de pastrami, cheddar, vegetal y mostaza
**Napoleón de tartar** de salmón con guacamole
**Bretzel de sobrasada** a la miel con queso camembert
**Mini mollete** de lacón, brie y aceite de pimentón
**Petit croissant** de queso crema, tomate y anchoa
**Sándwich sueco** de pulled pork y ensalada de col
**Virutas jamón** ibérico con picos al aceite de oliva virgen
**Surtido de quesos** con frutos secos
**Mini hamburguesa** de ternera con Vegetal, queso de cabra y cebolla crujiente
**Brioche de pollo** desmechado con mahonesa de kimchi
**Pan bao** de carrillera de cerdo ibérico al vino tinto

Postres:
Coulant de chocolate, brocheta de frutas de temporada, mini gofre de mascarpone con membrillo

Bebidas: (puede solicitar cerveza y vinos, sin coste adicional), Refrescos variados, zumos de frutas, aguas minerales

12 Piezas saladas.- 30,40€ con suplemento 3 dulces.- 34,00€

Las variedades de los menús son meramente orientativas y están sujetas a cambios. Pedido mínimo 6 pax y máximo 25 pax. Incluidas 1,5 bebidas por persona.
Camarero de servicio NO INCLUIDO obligatorio contratación en eventos superiores 15 invitados. Suplemento café en estación lunch. 2 ,50 /pax. 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

www.catalocatering.com
91 428 78 88

# ESTACIÓN ALMUERZO

**4**

**Bretzel** de roast beef, parmesano y mostaza a la miel
**Mini mollete** de salmón y queso crema
**Napoleón** de crema de ensaladilla rusa con anchoa
**Pan de cristal** de bacalao ahumado con mermelada de piquillo
**Bagel de atún** con guacamole y pepinillo
**Petit croissant** de cochinita pibil
**Bikini** de jamón, queso y foie
**Virutas jamón** ibérico con picos al aceite de oliva virgen
**Surtido de quesos** con frutos secos
**Mini hamburguesa** de pollo con vegetal y mayonesa de kimchi
**Mini perrito** tradicional con idiazábal rallado
**Pan bao** de costillas asadas con salsa barbacoa
**Gyozas de langostino** y verduras con salsa teriyaki
**Brocheta de solomillo** de cerdo con reducción de vino tinto

Postres:
Coulant de chocolate, tarta de queso con frutos rojos, brochetas de fruta

Bebidas: Refrescos variados, zumos de frutas, aguas minerales (puede solicitar cerveza y vinos, sin coste adicional)

14 piezas saladas.- 34,00€ con suplemento de 3 dulces.- 37,60€

Las variedades de los menús son meramente orientativas y están sujetas a cambios. Pedido mínimo 6 pax y máximo 25 pax. Incluidas 1,5 bebidas por persona.
Camarero de servicio NO INCLUIDO obligatorio contratación en eventos superiores 15 invitados. Suplemento café en estación lunch. 2 ,50 /pax. 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

www.catalocatering.com
91428 78 88

# CONDICIONES GENERALES.

MEETING PLACE

## *LOS MENÚS INCLUYEN:*

**Material.**
Todo el material necesario para su servicio (cafeteras expreso, mobiliario, vajilla de loza, cristalería, cubertería, mantelería, adornos de mesa...)
**Bebidas.**
Las indicadas en cada uno de los menús.
**Personal de servicio NO** incluído.
**Obligatoria su contratación para eventos superiores a 15 invitados**
Este servicio se facturará a razón de 20 /hora x empleado.
**Montajes y desmontajes**
Si precisa de montaje antes de las 8:00 o posterior desmontaje a partir de las 16:00 se facturará un suplemento de 20 euros /hora.

## *CONDICIONES*

**Pedido mínimo** 6 invitados, máximo 25 invitados. Si su evento es superior a esta cifra solicítenos los dossiers de Coffee Break y Cocktail.
El número final de invitados se confirmarán por escrito 7 días antes del evento, pudiendo modificar la cifra final 48 horas antes del evento, en un número no superior a 5 personas.

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.

## *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.

El **pago** podrá abonarse hasta 24 horas antes del evento mediante TPV virtual o transferencia bancaria.

**ESTE DOSSIER ES DE USO EXCLUSIVO EN LAS INSTALACIONES DE MEETING PLACE CASTELLANA 81 Y ORENSE 34**

# 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