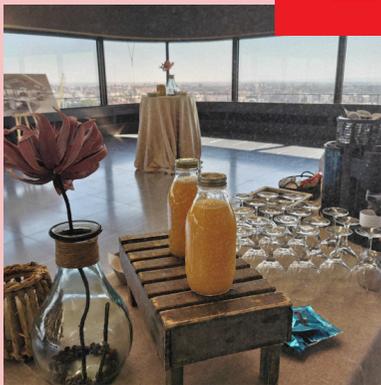


Cátalo catering

...eventos únicos con personalidad propia...



ORACLE®



experiencia

profesionalidad

calidad

esfuerzo

dedicación

ilusión

ORACLE 2025

ESTACIÓN coffee

1

Café, leche e infusiones, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas - **7,85 euros/ persona**

2

Café, leche e infusiones, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas, 4 pastas de té - **8,70 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)* - **8,90 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) - **8,90 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) - **9,30 euros/ persona**

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M



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). - **9,80 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 - **9,80 euros/ persona.**

8

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, 1 pieza brocheta de fruta de temporada (refrescos incluidos) - **11,90 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, 1 pieza brocheta de fruta de temporada (refrescos incluidos) - **16,00 euros/ persona**

Suplemento zumo de naranja natural.- 1,60€/persona

Suplemento refrescos (si no lleva).- 1,60€/persona

Consulte tarifas para cantidades adicionales: café, leche, aguas, etc...

Material de Servicio NO INCLUIDO. Pedido mínimo 10 pax.

Duración máxima de estación 4 horas.

Camarero de servicio NO INCLUIDO.

Incluida 1 bebida por persona de cada variedad.

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



VARIEDADES ALIMENTACIÓN

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, bré y tomate

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M

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, aguas minerales

8 Piezas saladas.- 18,60€ con suplemento 3 dulces.- 21,80€

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, aguas minerales.

10 Piezas saladas 22,70€ con suplemento 3 dulces.- 25,90€

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M

Material de servicio NO INCLUIDO. Las variedades de los menús son meramente orientativas y están sujetas a cambios.

Pedido mínimo 10 pax. Incluidas 2 bebidas por persona (1 agua + 1 refresco). Camarero de servicio NO INCLUIDO

Los menús especiales, o con intolerancias y/o alergias tienen un suplemento de un 15%



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: refrescos variados, aguas minerales.

12 Piezas saladas.- 25,90€ con suplemento 3 dulces.- 29,00€

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.

Sanitario:26.019688/M

Material de servicio NO INCLUIDO. Las variedades de los menús son meramente orientativas y están sujetas a cambios.

Pedido mínimo 10 pax. Incluidas 2 bebidas por persona (1 agua + 1 refresco). Camarero de servicio NO INCLUIDO

Los menús especiales, o con intolerancias y/o alergias tienen un suplemento de un 15%



www.catalocatering.com
91428 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, aguas minerales

14 piezas saladas.- 29,00€ con suplemento de 3 dulces.- 32,00€

Cátalo catering

IVA no incluido

NúmeroReg.
Sanitario:26.019688/M

Material de servicio NO INCLUIDO. Las variedades de los menús son meramente orientativas y están sujetas a cambios.

Pedido mínimo 10 pax. Incluidas 2 bebidas por persona (1 agua + 1 refresco). Camarero de servicio NO INCLUIDO

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



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

