

Artigot Catering



Catering 2019

Mimamos hasta el último detalle
porque tu éxito es nuestro compromiso

Empresas 2019

- ❖ **COFFEES**
- ❖ **CÓCTELES**
- ❖ **BUFFETS**
- ❖ **MENÚS**
- ❖ **CONDICIONES GENERALES**
- ❖ **CONTACTO**



COFFEES

COFFEE BIENVENIDA

Café, leche e infusiones
Pastas de té

Agua mineral
Y chocolatina

4,70€/persona

**Nota: sólo podrá contratarse
con otro servicio**

COFFEE BREAK

Café, leche e infusiones
Zumo de naranja natural

Mini bollería dulce (3) y salada (1)
Pastas de té

Agua mineral
Y chocolatina

8,50€/persona

Nota: el café de cápsulas supone un extra de 1,30€/persona



COFFEES

COFFEE TARDE

Café, leche e infusiones
Bizcocho de naranja casero
Pastas de té

Agua mineral
Y chocolatina

5,50€/persona

Nota: sólo podrá contratarse con otro servicio

COFFEE TARDE COMPLETO

Café, leche e infusiones
Bizcocho de naranja casero
Petit pain de York y Brie
Pastas de té

Refrescos, zumos
Agua mineral
Y chocolatina

10,00€/persona

Nota: el café de cápsulas supone un extra de 1,30€/persona



COFFEES

COFFEE MIXTO

Café, leche e infusiones
Zumo de naranja natural
Mini bollería dulce (2)
Pastas de té

Flautín de tortilla de patata casera
Chapatita de jamón ibérico
con tomate y aceite

Agua mineral con y sin gas
Y chocolatina

11,30€/persona

COFFEE COMPLETO

Café, leche e infusiones
Zumo de naranja natural
Mini bollería dulce (2)
Macarons

Inglesito de tortilla de patata
Chapatita de jamón ibérico
con tomate y aceite
Inglesito vegetal con York

Brochetitas de fruta natural
Agua mineral con y sin gas
Refrescos, chocolatina

15,70€/persona

Nota: el café de cápsulas supone un extra de 1,30€/persona



COFFEES

COFFEE VEGGIE

Café, leche e infusiones
Zumo de naranja natural
Bizcocho vegano

Flautín vegetal con veganesa
Chapatita de humus con rúcula y
pasas

Agua mineral con y sin gas
Y chocolatina

13,00€/persona

HEALTHY COFFEE

Café, leche e infusiones
Zumo de naranja natural
Zumos variados de frutas naturales (2)

Mini bollería dulce (2)
Barritas de cereales

Inglesito de pavo, queso crema y
tomate

Petit pain vegetal con York

Brochetitas de fruta natural
Yogur con muesli
Agua mineral con y sin gas

16,50€/persona

Nota: el café de cápsulas supone un extra de 1,30€/persona



CÓCTELES

VINO ESPAÑOL CLÁSICO

Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero, al pesto...) con panes de especias, nueces y uvas
Caña de lomo ibérico con picos de Jerez

Fríos

Creppe de paté de perdiz con confitura de arándanos
Daditos de tortilla de patata
Empanada de bonito casera
Tapita de ensaladilla rusa

Calientes

Consomé de pularda
Tapita de migas con huevo Benedictine
Ferrero de morcilla con hilo de miel
Saquitos de marisco
Petit fours

Vino tinto Rioja, Vino blanco verdejo, Refrescos, Cerveza

24,50€/persona



CÓCTELES

VINO ESPAÑOL VEGGIE

Fríos

Salmorejo con gressinis

Gazpacho de fresas

Cestito de pisto

Mini sándwich de berros y humus

Tapita de ensaladilla rusa

Mini pita de verduras al wok

Mini focaccia de lombarda y zanahoria

Tacos dorados con ratatouille y espárragos verdes

Calientes

Champiñón a la plancha con relleno de chalota confitada

Samosa verde con salsa agridulce

Falafel con espuma de piquillos

Brocheta de frutas

Vino tinto Rioja, Vino blanco verdejo, Refrescos, Cerveza

24,50€/persona



CÓCTELES

CÓCTEL BASIC

**Copita de crema de puerros con polvo de camarones (o salmorejo)
Surtido de ibéricos con picos de Jerez (ó Caña de lomo ibérico)
Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero, al romero...) con panes de
especies, nueces y uvas**

Fríos

**Conos rellenos de crema de sobrasada
ibérica con cebolla confitada e hilos
de chili**

**Cestito de verduras asadas al carbón
con romescu y nube de Idiazábal**

**Creppe paté de perdiz con confitura de
arándanos**

**Ferrero de queso de cabra con
pistacho y membrillo**

**Mix de tacos mexicanos de ternera con
chili y de pollo y de verduras con
guacamole**

**Tramezzini de salmón ahumado,
rúcula y salsa tártara**

Calientes

**Latita de Risotto de langostinos y
Boletus**

Empanadilla de pollo con chalota

Ferrero de morcilla con hilo de miel

Saquitos de marisco

**Mini hamburguesitas de solomillo con
mayonesa de mostaza suave**

Petit fours

**Vino tinto Rioja, Vino blanco verdejo
Refrescos, Cerveza**

33,00€/persona



CÓCTELES

CÓCTEL VEGGIE

Fríos

- Chips de yuca con guacamole
- Ensaladilla rusa
- Humus de pimientos asados
- Copita de crema de calabaza con toque de naranja
- Salmorejo con gressinis
- Tacos dorados ratatouille con espárragos trigueros
- Mini ensaladita mediterránea de pimientos
- Ceviche vegano de mango
- Taco de verduras con guacamole

Calientes

- Thai bao de verduras con proteína vegana
- Samosa verde con salsa agridulce
- Falafel con espuma de piquillo
- Mini hamburguesa de shitake con alga wakame
- Brocheta de verduras a la brasa

- Brocheta de frutas de temporada

- Vino tinto Rioja, Vino blanco verdejo
- Refrescos, Cerveza

33,00€/persona



CÓCTELES

CÓCTEL ARTIGOT

Snack en mesa de kikos con garrapiñado cajún

Copita de crema de puerros con polvo de camarones (o salmorejo)

Surtido de ibéricos con picos de Jerez (ó caña de Lomo ibérico)

Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero, al pesto...) con panes de especias, nueces y uvas

Fríos

Aceituna líquida con carpaccio de bacalao ahumado

Conos rellenos de crema de sobrasada ibérica con cebolla confitada e hilos de chili

Cestito de verduras asadas al carbón con romesco y nube de Idiazábal

Creppe paté de perdiz con confitura de arándanos

Totopo de pollo chipotle

Tramezzini de salmón ahumado, rúcula y salsa tártara

Calientes

Empanadilla de carne cajún

Latita de Risotto de langostinos y Boletus

Ferrero de morcilla con hilo de miel

Albondigueta de ternera con salsa de ostras sobre verduritas

Saquitos de marisco

Mini hamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave

Petit fours, trufas de chocolate belga

36,00€/persona

**Vino tinto Rioja Crianza, Vino blanco verdejo
Refrescos, Cerveza**



CÓCTELES

CÓCTEL ESPECIAL

Snack en mesa de tiras de yuca con sal de especias

Copita de crema de calabaza con toque de naranja (o salmorejo)

Jamón y lomo ibéricos con picos de Jerez

Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero, al pesto rojo y verde...) con panes de especias, nueces y uvas

Fríos

Aceituna líquida con carpaccio de bacalao ahumado

Cucharita de atún rojo con encurtidos y crema de aguacate

Pincho de pulpo sobre crema de patata con esferas de aceite y pimentón

Ferrero de queso de cabra con pistacho y membrillo

Cestito de verduras asadas al carbón con romescu y nube de Idiazábal

Chupa chups de chocolate negro y foie

Calientes

Gyoza de cerdo con mayonesa de siracha

Latita de arroz verde con alioli marino

Albondigueta de ternera con salsa de ostras y jugo de carne sobre verduritas

Twister de langostino con salsa de ciruelas

Empanadilla de pollo y cebolla confitada

Pastela marroquí con pasas, pollo y frutos secos

Pan Bao con secreto ibérico estilo coreano

Mini hamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave

Vino tinto Rioja Crianza, Vino blanco Rueda, Refrescos, Cerveza

Petit fours, trufas de chocolate belga Y brocheta de fruta de temporada

41,00€/persona



CÓCTELES

CÓCTEL SUPREME

Snack en mesa de tiras de yuca con sal de especias

Copita de crema de carabineros (o de gazpacho de mango)

Jamón ibérico de bellota al corte (con cortador de jamón, mínimo 100 pax)

Tabla de Sushi variado

Tabla de quesos (manchego, oveja al romero, brie, parmesano, Gouda al pesto rojo y verde) con panes de especias, nueces y uvas

Fríos

Tartar de gamba roja de Denia con ralladura de lima Kaffir

Aceituna líquida con carpaccio de bacalao ahumado

Cucharita de atún rojo con encurtidos y crema de aguacate

Tartar de salmón con aguacate y mango

Chupa chups de chocolate negro y foie

Totopo de pollo chipotle

Tartar de solomillo tradicional con galletita Craker de batata

Vino tinto Rioja Reserva, Vino blanco Rueda, Refrescos, Cerveza

Calientes

Latita de arroz verde con alioli marino

Gyoza de cerdo con mayonesa de siracha

Brochetita de pollo Yakitori

Samosa verde con salsa agridulce

Pan Bao con secreto ibérico estilo coreano

Twister de langostino con salsa de ciruelas

Albondigueta de ternera con salsa de ostras

y jugo de carne con verduritas

Taco de cochinita pibil

Mini hamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave

Petit fours, gominolas gourmet, Brownie con crema inglesa, trufas

46,00€/persona



BUFFETS

FINGER BUFFET

(de pie, mesas de apoyo)

Estación de Ibéricos y Quesos

Jamón ibérico al corte (con cortador de jamón)

Caña de Lomo ibérico

Chorizo y Salchichón

Tipos de Quesos:

Manchego, cabra al romero, Brie, oveja al pimentón, Gouda al pesto...
(con uvas, nueces, membrillo y panecillos de especias)

Estación de Repostería salada

Petit pain de mortadela italiana y Brie

Chupa chups de chocolate negro y foie

Cestito de verduras asadas al carbón con romesco y nube de Idiazábal
Tramezzini de salmón ahumado, rúcula y salsa tártara

Estación de ensaladas

(Salmorejo)

(Crema de melón con perla de melón y jamón)

Ensaladilla rusa

Brocheta de mozzarella, Cherry y albahaca

Ensalada de pasta con dados de pollo, Gorgonzola y salsa de yogur



BUFFETS

FINGER BUFFET (Cont.)

Estación platos calientes (pasados)

(Crema de calabaza con toque de naranja)

Risotto de langostinos y Boletus

Albondigueta de ternera con salsa de ostras y jugo de carne
sobre verduritas

Empanadilla de pollo y cebolla confitada

Gyoza de cerdo con mayonesa de siracha

Mini hamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza
suave

Estación de postres

Mini pastelitos

Natillas caseras

Trufas de chocolate belga

Brochetas de frutas

Bebidas: Vino tinto Rioja Crianza, Vino blanco Rueda, aguas,
Refrescos, Cerveza

44,00€/persona



BUFFETS

CÓCTEL CON ESTACIONES TEMÁTICAS

Estación de Ibéricos y Quesos

Jamón ibérico con cortador de jamón

Lomo ibérico, Chorizo y Salchichón

Tipos de Quesos: Manchego, cabra al romero, Brie, oveja, parmesano, Gouda al pesto rojo y verde... (con uvas, nueces, y panes de especias)

Estación de Sushi

Nigiri

Maki Roll

Gyozas

Ensaladitas alga wakame

Salsa de soja

Mayonesa de siracha

Estación Nikey

Tartar de salmón y mango

Tartar de gamba sobre lima

Cucharita de atún rojo con encurtidos y crema de aguacate

Estación Italiana

Foccacia de pollo y parmesano con salsa César

Fussili carbonara

Gnocci al pesto

Brocheta de mozzarella, Cherry y albahaca

Tramezzini de salmón ahumado, rúcula y salsa tártara

Estación Mejjicana

Nachos tradicionales y de morcilla, con salsas (agria, guacamole y pico de gallo)

Fajitas de rabo de toro

Burritos de carne y de pollo y de verduras

Totopo de gambas con pico de gallo

Totopo de pollo chipotle



BUFFETS

CÓCTEL CON ESTACIONES TEMÁTICAS

OPCIÓN ESTACIÓN VEGGIE

Chips de yuca con guacamole
Humus de pimientos asados
Chupito de gazpacho de fresas

Falafel con espuma de piquillos
Tacos dorados de ratatouille y espárragos trigueros
Samosa de verduras con salsa agridulce

Tacos de verduras
Thai bao de verduras y proteína vegana
Ceviche vegano de mango
Mini hamburguesitas de sitake con alga wakame



BUFFETS

CÓCTEL CON ESTACIONES TEMÁTICAS Cont.

CÓCTEL PASADO

Fríos

Aceituna líquida con carpaccio de bacalao ahumado

Cestito de verduras asadas al carbón con romesco y nube de Idiazábal

Chupa chups de chocolate negro y foie

Tartar de solomillo sobre Craker de batata

WINE BAR

6 vinos tintos, 4 blancos y 2 cavas DO españolas

(con sus características impresas)

Bebidas Cóctel: Vino tinto Rioja Reserva, Vino blanco Rueda, aguas, Refrescos, Cerveza

Calientes

Latita de Risotto de langostinos y Boletus

Pastela marroquí

Twister de langostino con salsa de ciruelas

Pan bao de secreto ibérico, hierbabuena y salsa hoisin

Minihamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave

Petit fours, gominolas gourmet, Brownie con crema inglesa, Trufas de chocolate belga

52,00€/persona



MENUS

CÓCTEL DE BIENVENIDA

(Opcional, incluido para más de 200 comensales)

Jamón ibérico y picos de Jerez
Tabla de quesos con panes de especias,
nueces y uvas

Chupa chups de chocolate negro y foie
Pastela marroquí con pollo, verduras y
frutos secos

Saquitos de marisco

BEBIDAS

Vino tinto Rioja Crianza, Vino blanco Rueda
Refrescos, Cerveza, zumos, aguas

10,50€/persona



MENUS

MENU 1

Primer Plato

Crema de Boletus con galleta de Parmesano
(o Vichyssoise de manzana con crujiente de ibérico)

Segundo Plato

Canelón de rabo de toro al Oporto con Idiazábal

Postre

Esfera de chesse cake

Café y licores

55,00€/persona

MENU 2

Primer Plato

Crema de carabineros al Armagnac
(o Gazpacho de fresas con helado de aceite de oliva)

Segundo Plato

Carrilleras de ternera confitadas a baja temperatura con pastel de patata y hongos

Postre

Milhojas de frambuesa, crema y nata

Café y licores

58,00€/persona

Bodega: Vino tinto Viña del Oja Reserva
Vino blanco Marqués de Riscal



MENUS

MENU 3

Primer Plato

Ensalada de foie y jamón ibérico con vinagreta de mango

Segundo Plato

Merluza asada con salteado de trigueros, langostinos y chipirones

Postre

Coulant de chocolate sobre crema de mango

Café y licores

62,00€/persona

MENU 4

Primer Plato

Ensalada templada de cecina y queso de cabra con nueces y vinagreta de mostaza

Segundo plato

Lubina asada en verdejo con tallarines de sepia y crema de puerros ahumada

Postre

Tatín de manzana con helado de Macadamia

Café y licores

65,00€/persona

Bodega: Vino tinto Viña del Oja Reserva
Vino blanco Marqués de Riscal



MENUS

MENU 5

Primer Plato

Ensalada templada de rape y gamba con vinagreta de fruta de la pasión

Segundo plato

Bombón de solomillo con pastel de patata al aceite de tomillo

Postre

Mousse de gin tonic y cítricos

Café y licores

68,00€/persona

Bodega: Vino tinto Viña del Oja Reserva
Vino blanco Marqués de Riscal

MENU VEGGIE

Primeros platos

Crema de Boletus
Vichyssoise de manzana con crujiente de puerros
Gazpacho de fresa

Segundos platos

Risotto de setas y frutos secos
Hamburguesa de quinoa
Lasaña vegana

Postres

Mousse de arroz con leche de soja y canela
Brocheta de frutas
Carpaccio de piña

55,00€/persona



CONDICIONES GENERALES

- ❖ Los precios indicados no incluyen 10% I.V.A.
- ❖ Los precios incluyen supervisión, cocineros y camareros
- ❖ Incluido el transporte en Madrid
- ❖ Incluye mobiliario y mantelería (varios colores a elegir), menaje y cristalería
- ❖ Los servicios ofertados están abiertos a cualquier tipo de sugerencia, pudiéndose ajustar a la demanda especial que pudiera requerir y que no estuviera contemplada inicialmente en este dossier de Empresas
- ❖ Forma de pago: La acordada con el Teatro Goya

Artigot Catering
Mimamos hasta el último detalle



CONTACTO



91 000 78 33



contacto@cateringartigot.com



C/ Alfonso Gómez, 35. 28037 Madrid

Síguenos en:



Artigot Catering
Muchas gracias!!!

