ARTIGOT

CATERING

TeatroGoya®

multiespacio

CATERING 2020

El compromiso que nos mueve es la excelencia. Artigot Catering brinda los mejores servicios mediante su constante innovación culinaria, su esfuerzo diario, el trabajo en equipo, el mimo al detalle y su perfecta adaptabilidad con cada cliente.Todo esto se resume en una palabra; PASIÓN

ÍNDICE

COFFEES

CÓCTELES

BUFFETS

MENÚS

CONDICIONES GENERALES

CONTACTO

ARTIGOT
CATERING

COFFEES

ARTIGOT

CATERING

COFFEES

COFFEE BIENVENIDA

Café, leche e infusiones
Pastas de té
***
Agua mineral
Y chocolatina

4,90€/persona

Nota: sólo podrá contratarse con otro servicio

COFFEE BREAK

Café, leche e infusiones
Zumo de naranja

Mini bollería dulce (3) y salada (1)
Pastas de té
***
Agua mineral
Y chocolatina

8,70€/persona

Nota: el café de cápsulas supone un extra de **1,50€/persona**

ARTIGOT CATERING

COFFEES

COFFEE TARDE

Café, leche e infusiones
Bizcocho de naranja casero
Pastas de té
***
Agua mineral
Y chocolatina

5,60€/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

ARTIGOT CATERING

Nota: el café de cápsulas supone un extra de **1,50€/persona**

COFFEES

COFFEE MIXTO

Café, leche e infusiones
Zumo de naranja
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

11,50€/persona

COFFEE COMPLETO

Café, leche e infusiones
Zumo de naranja
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

16,00€/persona

Nota: el café de cápsulas supone un extra de **1,50€/persona**

ARTICO CATERING

COFFEES

COFFEE VEGGIE

Café, leche e infusiones
Zumo de naranja
Bizcocho vegano
***
Flautín vegetal con veganesa
Chapatita de humus con
rúcula y pasas
***
Agua mineral con y sin gas
Y chocolatina

13,20€/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

16,80€/persona

Nota: el café de cápsulas supone un extra de **1,50€/persona**

ARTIGO CATERING

CÓCTELES

ARTIGOT
CATERING

CÓCTELES

VINO ESPAÑOL FRÍO

Copita de consomé de pularda (o gazpacho según temporada)
Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero, al pesto) con panes de especies, nueces y uvas
Surtido de ibéricos con picos de Jerez

***

Tapita de ensaladilla rusa
Daditos de tortilla de patata con mayonesa
Creppe de paté de perdiz con confitura e arándanos
Latita de vitello tonnato

***

BEBIDAS (pasadas)
Vino tinto Rioja, Vino blanco verdejo, Refrescos, Cerveza

22,20€/persona

ARTIGOT CATERING

VINO ESPAÑOL FRÍO VEGGIE

Salmorejo con gressinis
Gazpacho de fresas
Mini sándwich de berros y humus de berenjena
Cestita de pisto
Tapita de ensaladilla rusa

Mini pita de verduras al wok
Mini focaccia de lombarda y zanahoria
Petiit pain de piquillos, espinacas y humus

ARTIGOT CATERING

***

BEBIDAS (pasadas)
Vino tinto Rioja, Vino blanco verdejo, Refrescos, Cerveza

22,20€/persona

CÓCTELES

VINO ESPAÑOL CLÁSICO

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

Fríos

Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá
Daditos de tortilla de patata
Taco de salmón marinado con muselina de chili, cítricos y sal negra
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

25,00€/persona

ARTIGOT CATERING

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 ratatoille 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

25,00€/persona

ARTIGO CATERING

CÓCTELES

CÓCTEL BASIC

Copita de crema de puerros con polvo de ibérico (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

Corazón de alcachofa confitado con mermelada de chalotas y Maldon
Cestito de verduras asadas al carbón con romescu y nube de Idiazábal
Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá
Taco de salmón marinado con muselina de chili, cítricos y sal negra
Mix de tacos mexicanos de ternera con chili y de pollo y de verduras con guacamole
Carpaccio de vaca madurada sobre pan de cristal con aceite de trufa y parmesano

Calientes

Latita de Risotto de langostinos y Boletus
Nuestra versión de Mejillón tigre con salsa arrabiata
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

33,70€/persona

CÓCTEL VEGGIE

Fríos

Chips de yuca con guacamole
Vasito de burrata con crema de salmorejo y pesto
Humus de pimientos asados
Salmorejo con gressinis
Tacos dorados ratatouille con espárragos trigueros
Mini ensaladita mediterránea de pimientos
Ceviche vegano de mango
Taco de verduras con guacamole

Calientes

Copita de crema de calabaza con toque de naranja
Thai bao de verduras con proteína vegana
Samosa verde con salsa agridulce
Falafel con espuma de piquillo
Mini hamburguesa de sitake con alga wakame
Brocheta de verduras a la brasa

***

Brocheta de frutas de temporada

Vino tinto Rioja, Vino blanco verdejo
Refrescos, Cerveza

33,70€/persona

ARTIGOT CATERING

CÓCTELES

CÓCTEL ARTIGOT

Snack en mesa de kikos con garrapiñado cajún
Copita de crema de puerros con polvo de ibéricos (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 especies, nueces y uvas

Frios

Aceituna líquida con sardina ahumada
Corazón de alcachofa confitado con mermelada de chalotas y Maldon
Cestito de verduras asadas al carbón con romescu y nube de Idiazábal
Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá
Totopo de pollo chipotle
Carpaccio de vaca madurada sobre pan de cristal con aceite de trufa y parmesano

Calientes

Latita de Risotto de langostinos y Boletus
Ferrero de morcilla con hilo de miel
Quesadilla de salami y Gouda con chilis
Nuestra versión Mejillón tigre con salsa arrabiata
Saquitos de marisco
Mini hamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave

***

Petit fours, trufas de chocolate belga

Vino tinto Rioja Crianza, Vino blanco verdejo
Refrescos, Cerveza

37,00€/persona

CÓCTELES

CÓCTEL ESPECIAL

Snack en mesa de tiras de yuca con sal de especies
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 verde…) con panes de especies, nueces y uvas

Fríos

Aceituna líquida con sardina ahumada
Vasito de burrata con crema de salmorejo y pesto
Cestito de verduras asadas al carbón con romescu y nube de Idiazábal
Taco de salmón marinado con muselina de chili, cítricos y sal negra
Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá
Latita de vitello tonnato

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

Calientes

Gyoza de cerdo con mayonesa de siracha
Latita de arroz verde con alioli marino
Albondiguita de ternera con salsa de ostras y jugo de carne sobre verduritas
Twister de langostino con salsa de ciruelas
Empanadilla de pollo, Gorgonzola y cebolla confitada
Quesadilla de bechamel de setas
Pan Bao con secreto ibérico estilo coreano
Mini hamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave
***
Petit fours, pastel de Belem
Y brocheta de fruta de temporada

42,00€/persona

ARTIGOT CATERING

CÓCTELES

CÓCTEL SUPREME

Snack en mesa de tiras de yuca con sal de especies
Copita de crema de carabineros (o de gazpacho de mango)
Jamón ibérico de cebo al corte (con cortador de jamón, mín 100 pax)
Tabla de quesos (manchego, oveja al romero, brie, parmesano, Gouda al pesto verde) con panes de especies, nueces y uvas
Tabla de Sushi variado y pipetas de soja

Fríos

Aceituna líquida con sardina ahumada
Vasito de burrata con crema de salmorejo y pesto
Concha de zamburiña con crema Idiazábal y secreto confitado
Tartar de salmón con aguacate y mango
Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá
Tataki de atún rojo con salsa de vermú y miso
Latita de vitello tonnato
Cestito deTartar de solomillo

Calientes

Latita de arroz verde con alioli marino
Gyoza de cerdo con mayonesa de siracha
Brochetita de pollo Yakitori
Pan Bao con secreto ibérico estilo coreano
Twister de langostino con salsa de ciruelas
Quesadilla de bechamel de setas
Taco de cochinita pibil
Mini hamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave

****

Petit fours, gominolas gourmet, Brownie con crema inglesa, pastel de Belem

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

47,00€/persona

ARTICOT CATERING

PLATOS DE REFUERZO

Judiones de la Granja
Fideguá con secreto y setas
Lubina sobre crema de puerros ahumada y chipironcitos
Bacalao confitado sobre lámina de judía verde, chipirón y jamón ibérico
Wok de solomillo y verduritas
Carrilleras al Oporto con crema parmentier
Albóndigas de lomo alto estofadas

ARTIGOT CATERING

4,80€/persona y plato

NOTA: EN EL CÓCTEL ARTIGOT, ESPECIAL Y SUPREME, SE PUEDE INCLUIR UN PLATO DE REFUERZO A CAMBIO DE 2 PINCHOS DEL CÓCTEL

BUFFETS

ARTIGOT

CATERING

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

Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá
Carpaccio de vaca madurada sobre pan de cristal con aceite de trufa y parmesano
Petit pain de mortadela italiana y brie
Tramezzini de salmón con rúcula y salsa tártara

Estación de ensaladas

(Salmorejo)
(Crema de melón con perla de melón y jamón)
Vasito de burrata con crema de salmorejo y pesto
Ensaladilla rusa
Ensalada mediterránea

ARTIGOT CATERING

FINGER BUFFET (Cont.)

Estación platos calientes (pasados)

(Crema de calabaza con toque de naranja)
Fideguá con secreto y setas (en chaffing dish)
Mejillón tigre con salsa arrabiata
Quesadillas de jamón y queso
Gyoza de cerdo con mayonesa de siracha
Mini hamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave

Estación de postres

Mini pastelitos
Natillas caseras
Pastel de Belem
Brochetas de frutas

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

45,00€/persona

ARTIGOI CATERING

BUFFETS

CÓCTEL CON ESTACIONES TEMÁTICAS

Estación de Ibéricos y Quesos

Jamón ibérico de cebo 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

Niguiri
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

Fussili carbonara
Gnocci al pesto
Vasito de burrata con crema de salmorejo y pesto
Latita de Vitello tonnato
Carpaccio de vaca madurada sobre pan de cristal con aceite de trufa y parmesano

Estación Mejicana

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
Quesadillas de bechamel de setas
Totopo de pollo chipotle

ARTIGO CATERING

CÓCTEL CON ESTACIONES TEMÁTICAS

OPCIÓN ESTACIÓN VEGGIE
(a sustituir por alguna de las otras 4)

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

Vasito de burrata con crema de salmorejo y pesto
Falafel con espuma de piquillos
Tacos dorados de ratatouille y espárragos trigueros

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

ARTIGOT CATERING

CÓCTEL CON ESTACIONES TEMÁTICAS Cont.

CÓCTEL PASADO

Frios

Aceituna líquida con sardina ahumada
Concha de zamburiña con crema Idiazábal y secreto confitado
Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá
Tataki de atún con salsa de vermú y miso
Cestito de Tartar de solomillo

***

WINE BAR

6 vinos tintos, 4 blancos y 2 cavas DO españolas
(con sus características impresas)

Calientes

Latita de Risotto de langostinos y Boletus
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

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

56,00€/persona

MENÚS

ARTIGOT

CATERING

CÓCTEL DE BIENVENIDA

(Opcional, incluido para más de 200 comensales)

Tabla de quesos con panes de especias, nueces y uvas
Corazón de alcachofa confitado con mermelada de chalotas y Maldon
Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá
Saquitos de marisco
Nuestra versión de Mejillón tigre con salsa arrabiata

ARTIGOT CATERING

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

11,00€/persona

MENÚS

MENU 1

Primer Plato
Crema de Boletus con galleta de Parmesano
(o Gazpacho de fresas con helado de aceite de oliva)

Segundo Plato
Canelón de rabo de toro al Oporto con Idiazábal

Postre
Esfera de cheese cake

Café y licores

56,00€/persona

MENU 2

Primer Plato
Crema de carabineros al Armagnac
(o Crema fría de almendra con daditos de atún rojo macerado en miso)

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

59,00€/persona

ARTIGOT CATERING

Bodega: Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta
Vino blanco verdejo Martínez Lacuesta

MENÚS

MENU 3

Primer Plato
Ensalada de foie y jamón ibérico con vinagreta de mango

Segundo Plato
Merluza asada en salsa verde con chipironcitos a la sartén

Postre
Coulant de chocolate sobre crema de mango

Café y licores

63,00€/persona

MENU 4

Primer Plato
Tomate rosa relleno de burrata, lascas de cecina y trufa

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

Postre
Tatín de manzana con helado de Macadamia
(o Tarta árabe)

Café y licores

66,50€/persona

ARTIGOT CATERING

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

MENÚS

MENU 5

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

Segundo plato
Taco de solomillo con pastel de patata al aceite de tomillo

Postre
Mousse de gin tonic y cítricos (o Chocoblanco de frambuesas)

Café y licores

69,50€/persona

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

MENU VEGGIE

Primeros platos
Crema de Boletus
Crema de melón con virutas de bellota
Gazpacho de fresa

Segundos platos
Risotto de setas y frutos secos
Hamburguesa de soja BEYOND
Lasaña vegana

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

56,00€/persona

Bodega:
Vino tinto Rioja y Vino blanco verdejo Martínez Lacuesta

APTIGOT CATERING

CONDICIONES GENERALES

ARTIGOT
CATERING

CONDICIONES GENERALES

- ✓ Los precios indicados no incluyen 10% I.V.A.
- ✓ Los precios incluyen supervisión, cocineros y camareros y transporte
- ✓ Incluye mobiliario y mantelería (varios colores a elegir), menaje y cristalería
- ✓ Incluye la adaptación a necesidades por alergias y restricciones alimenticias en cada menú
- ✓ Imprescindible poder terminar y calentar en destino
- ✓ *Para menos de 60 comensales, consultar precios*
- ✓ 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

APICGOI CATERING

CONTACTO

ARTIGOT

CATERING

CONTACTO

Seguro que te ha entrado hambre....

¿HABLAMOS?

91 000 78 33

contacto@cateringartigot.com

C/ Alfonso Gómez, 35.
28037 Madrid

SÍGUENOS EN

Información básica sobre protección de datos
Responsable: 910 00 78 33
Finalidad principal: Gestionar e informar sobre la potencial relación comercial/profesional.
Derechos e Información adicional: Si desea ejercer cualquiera de los derechos reconocidos en materia de protección de datos o solicitar información adicional sobre el tratamiento diríjase a *www.cateringartigot.com* o escribiendo al correo electrónico *contacto@cateringartigot.com*