

# Cátalo catering

Cátalo  
catering

Dossier de servicios 2020



TeatroGoya®  
multiespacio

nuestra receta

para que su evento sea

... único y especial

experiencia

profesionalidad

calidad

esfuerzo

dedicación

ilusión





	Página
Coffee & Coffee break.....	2 a 4
Cocktails reducidos.....	6
Cocktails.....	7 a 9
Cocktail con refuerzo.....	10 a 14
Mercadito.....	15
Menús sentados.....	17 a 24
Grupo Cátalo.....	26



## La importancia del café

Nuestro compromiso es la calidad, por ello cuidamos hasta el más mínimo detalle, rodeándonos de los productos de mayor calidad.

En lo que se refiere al café, tanto la calidad como el servicio del mismo, es de primer nivel.

El café es servido desde cafeteras expresso. La variedad utilizada es Arábica y tueste medio, un equilibrio entre fuerza y suavidad, deja espacio a los aromas de chocolate, pan tostado, caramelo y ligeras flores; el descafeinado de mismo sabor y aroma, con la ventaja de la mejor técnica de extracción de la cafeína.

Además, como valor añadido, las infusiones especiales: 9 variedades de alta calidad.

Sorprenda a sus invitados con un café de excelente calidad.



coffee

1

Café, leche e infusiones,  
zumo de naranja  
agua mineral con y sin gas

5,50€/persona

coffee

2

4 pastas de té

6,50€/persona

coffee

3

4 piezas de mini bollería  
( 7 variedades)

7,50€/persona

coffee

4

2 piezas de mini bollería  
( 7 variedades)  
2 brochetas de frutas

7,50€/persona



5

coffee

2 pieza de mini bollería variada (croissant, caracola de frutas, panecillo de chocolate, mini beiget, mini donuts, mini muffins, bizcochos caseros variados)

1 pieza panecillo de paleta ibérica con salmorejo

1 pieza brocheta de fruta de temporada

8,50€/persona refrescos incluidos

6

coffee

1 pieza de mini bollería variada (croissant, caracola de frutas, panecillo de chocolate, mini beiget, mini donuts, mini muffins, bizcochos caseros variados)

1 pieza focaccia de mortadela siciliana y vegetal

1 pieza brocheta de fruta de temporada

1 copa de yogurt griego con frutos rojos y mueslí

9,50€/persona refrescos incluidos

7

coffee

1 pieza de mini bollería variada (croissant, caracola de frutas, panecillo de chocolate, mini beiget, mini donuts, mini muffins, bizcochos caseros variados)

1 tostadas con puré de tomate natural

1 Surtido de ibérico y quesos

1 pieza brocheta de fruta de temporada

12,00€/persona refrescos incluidos

## coffee Veggie

8

- 1 pieza de bizcocho vegano
- 1 pieza panecillo vegetal y soja texturizada
- 1 pan pipas de verduras a la parrilla y crema aguacate
- 1 mini pitta de humus con aceituna negra
- 1 pieza brocheta de fruta de temporada

11,50€/persona refrescos incluidos



## coffee Healty

9

- Tosta de salmón ahumado, espinacas frescas, queso Philadelphia y lascas de aguacate
- Avena con yogurt de soja, frambuesa y papaya
- Crepes de requesón con miel
- Puding de chia con frutas de temporada
- Emparedado de pavo y vegetal
- Zumos de frutas naturales (3 variedades)

15,00€/persona refrescos incluidos

## condiciones

Para eventos de 25 a 49 invitados se facturara 75 euros en concepto de pedido mínimo, para eventos de menos de 25 invitados, además, se facturara el 30% del importe del menú, hasta llegar a los 25 invitados.

La duración máxima de los menús indicados es de 45 min., si desea contratar una estación permanente, consúltenos.

El suplemento de zumo de naranja natural, tendrá un incremento sobre el menú de 2,50€/persona, refrescos 1,50€/persona y cava 2,00€ persona.

## los menús incluyen

### • Material.

Todo el material necesario para su servicio (cafeteras expreso, mobiliario, vajilla de loza, cristalería, cubertería, mantelería, adornos de mesa...)

### • Bebidas.

Café monodosis 100% desde cafeteras expreso, leche, leche sin lactosa, descafeinado (monodosis y sobre), infusiones (9 variedades), cola cao, zumo de naranja, agua mineral con y sin gas.

### • Personal de servicio.

Camareros de barra y sala, 1 cada 25 invitados  
Si no incluye, suplemento 75 euros, servicio 4 horas incluyendo montaje y desmontaje

IVA, no incluido

# Cocktails



cocktails

Vino  
español

refuerzos

puestos

bodegones

mercadito  
gourmet

## cocktail nº1

**Virutas** de jamón ibérico con picos al aceite de oliva virgen

**Surtido** de quesos Españoles y Franceses con frutos secos

2 piezas (frías) Duración 45 min, pedido mínimo 50 pax  
15,00€/persona

## cocktail nº3

**Focaccia** de mortadela siciliana, crema de queso y vegetal

**Napoleón** de burrata, anchoa y salmorejo

**Brocheta** de tomate cherry, mozzarella y albahaca

**Pan de pipas** de roast beef, parmesano y rúcula

**Mini pita** de ensalada de marisco

**Tortilla Española** de pimientos verdes

**Virutas** de jamón ibérico con picos al aceite de oliva virgen

**Surtido** de quesos con frutos secos

8 piezas (frías) Duración 1 hora, pedido mínimo 50 pax  
22,00€/persona



## cocktail nº2

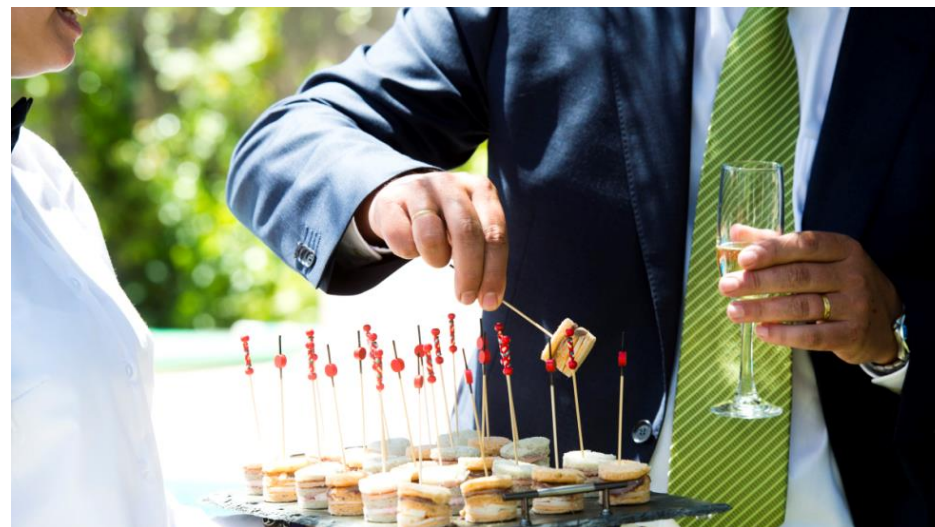
**Panecillo** de paleta ibérica con salmorejo

**Napoleón** de salmón, aguacate y cebolleta

**Rollito Mexicano** de cecina con crema de queso y rúcula

**Mini crepe** de foie y crujiente de regaliz negro

4 piezas (frías) Duración 45 min, pedido mínimo 50 pax  
16,00€/persona



IVA, no incluido

## cocktail nº 4

**Pan de pipas** de lomo de cerdo asado a la cerveza con vegetal, idiazábal rallado y caramelo de vino tinto.

**Brocheta** de tomate cherry, mozzarella y albahaca

**Napoleón** de salmón ahumado, aguacate, cebolleta y mostaza y miel

**Mini Pitta** de foie y crujientes de regaliz negro

**Platito** de carpaccio de buey con parmesano, rúcula y aceite de Dijón

**Mini Wraps** de cecina, crema de queso, vegetal y mermelada de tomate especiado

**Virutas** de jamón ibérico con picos al aceite de oliva virgen

**Surtido** de quesos con frutos secos

**Brocheta** de pollo yakitori

**Mini hamburguesa** de ternera con vegetal, queso de cabra y cebolla crujiente

**Torrada** de solomillo ibérico, camembert y pimiento verde frito

**Cucuruchos** de merluza albardada con mahonesa de cilantro

### Postres

**Sushi** dulce y **coulant** de chocolate

**Brocheta de frutas** de temporada

**Mini gofre** de mascarpone con membrillo



12 piezas (frías y calientes) + 3 Dulces PEDIDO MINIMO 25 PAX  
Duración 1,5 horas

28,00€/persona

IVA, no incluido

## cocktail nº 5

**Ensalada** de canónigos, croquetas de queso de cabra empanizadas en kikos, espuma de membrillo y jamón de pato

**Pan negro** de perdiz escabechada, vegetal y vinagreta de frutos rojos

**Pincho de** queso idiazábal, salmorejo y anchoa del Cantábrico.

**Mini rollito** mexicano de pollo asado crema de queso y rúcula

**Cucharita** de escalibada con berberechos al Txacolí

**Tacita** de crema o gazpacho, según temporada

**Carpaccio** de solomillo de ternera con canónigos, parmesano rallado y aceite de Dijón

**Mini pita** de tartar de salmón

**Virutas** de jamón ibérico con picos al aceite de oliva virgen

**Surtido** de quesos con frutos secos: manchego, cabra, emmental y gouda

**Cestos** de verduras en tempura con salsa de soja y miel

**Cazuelitas** de patata panadera con huevo roto de codorniz y chistorra

**Mini hamburguesa** de buey con cebolla caramelizada y queso de cabra

**Croquetas** de morcilla, crujiente de maíz y salsa picante



### Postres

**Sushi dulce** y **coulant** de chocolate

**Brocheta de frutas** de temporada

**Mini gofre** de mascarpone con membrillo

14 piezas (frías y calientes) + 3 Dulces PEDIDO MINIMO 25 PAX  
Duración 2 horas

32,00€/persona

IVA, no incluido

## cocktail nº 6

**Mini ensalada** de bacalao escaldado con gajos de naranja en infusión de té a la menta

**Cuenco** de Steak tartare con crujiente de pan

**Brocheta** de salmón marinado con pepinillo dulce

**Tartaleta frita** de mousse de oca con frambuesa

**Pizarra de** carpaccio de gambón, crujiente de cebolla, cebollino y aceite de albahaca

**Tacita** de crema o gazpacho, según temporada

**Mini mollete** de lacón, brie y aceite de pimentón

**Mini pita** de surimi y mujoll

**Virutas** de jamón ibérico con picos al aceite de oliva virgen

**Surtido** de quesos con frutos secos: manchego, cabra, emmental y gouda

**Cazuelita** de patatas revolconas con muslito de codorniz

**Platito** de merluza albardada con tinta de calamar

**Croquetas** de centollo con crujiente de maíz y salsa picante

**Tosta** de pulpo a la Gallega con queso de tetilla

**Mini empanadillas** de cremoso de morcilla

**Mini hamburguesa** de buey, foie, queso de cabra y cebolla caramelizada



### Postres

**Sushi** dulce

**Coulant** de chocolate

**Brocheta de frutas** de temporada

**Copa** de yogurt Griego con frutos rojos

16 piezas (frías y calientes) + 4 Dulces PEDIDO MINIMO 25 PAX  
Duración 2,5 horas

38,00€/persona

IVA, no incluido

## cocktail nº 7 con refuerzo

- Mini ensalada** de perdiz en escabeche, copos de frambuesa deshidratada, crujiente de maíz, brotes tiernos y vinagreta de soja y miel
- Cucharita** de foie y polvos de regaliz negro
- Hojaldre** de tartar de salmón, aguacate, cebolleta y cremoso de mostaza a la miel
- Tacita** de Gazpacho de fresas y frambuesas con brocheta de langostino y pepino
- Carpaccio** de buey, con rúcula, parmesano rallado y aceite de dijión
- Pasta filo** de escalibada con berberechos al Txacolí
- Virutas** de jamón ibérico con picos al aceite de oliva virgen
- Vasito** de cremoso de morcilla del Bierzo con compota de manzana y crujiente de pan
- Setas empanadas** con alioli suave
- Mini Hamburguesas** de buey con vegetal, queso de cabra y cebolla crujiente
- Platito** de merluza albardada con setas salteadas al vino de Rueda
- Croquetas** de marisco, crujiente de maíz y salsa picante
- Corner de refuerzo (elaborados en el momento)**
- Platito** de lomo de buey a la broche, lacado a la soja y miel, patata confitada y pimientos de cristal
- Paella** de rape y langostinos



### Postres

- Coulant** de chocolate
- Brocheta de frutas** de temporada
- Copa** de mascarpone con membrillo

12 piezas (frías y calientes) + 2 refuerzos + 3 dulces  
PEDIDO MINIMO 40 PAX  
Duración 3 horas

43,00€/persona

IVA, no incluido

## cocktail nº 8

### Piezas frías

- Salmorejo** de cerezas del Valle del Jerte con su picadillo
- Mini crepe** de crema de queso azul, cherry y anchoa
- Carpaccio** de gambón, dados de piña, arroz inflado y aceite de mujoll
- Mini navette** de lomo de cerdo asado, crema de camembert y tiras de pimienta verde
- Mini bocadillo** de blinis con crema de salami y tartar de tomate
- Mini higos** rellenos de foie con caramelo de PX
- Selección** de sushi con salsa de soja y miel
- Rollito** de salmón ahumado sobre crujiente de pan y mostaza a la miel
- Virutas** de jamón ibérico, con picos al aceite de oliva virgen

### Surtido de quesos

Manchego curado, Idiazábal, Cabra semi curado, Gouda añejo, Stiltón mango, Basils jamón, Stiltón al pesto, Camembert



### Piezas calientes

- Platito** de crujiente de huevo con chistorra
- Cazuelita** de risotto de setas al aroma de trufa
- Brochetas** de solomillo ibérico al tomillo con caramelo de PX
- Platito** de presa ibérica con mango a la parrilla
- Piruleta** de gamba, coco y cilantro
- Crujiente** de cordero y berenjena con chimichurri
- Croquetas** de calsofs, salsa romesco y crujiente de vegetales
- Brochetas** de lomo de buey lacado con caramelo de oporto
- Mini hamburguesa** de atún rojo con idiazábal, mostaza verde y cebolla caramelizada
- Cucurucho** de merluza albardada con mahonesa de albahaca

### Postres

- Mini brownie** con sorbete de fresa
- Perlas** de melón y sandía al Oporto
- Mini crepe** de dulce de leche
- Vasito** de arroz con leche y manzana granny smith

20 piezas (frías y calientes) + 4 dulces  
PEDIDO MINIMO 40 PAX  
Duración 3 horas  
46,00€/persona

IVA, no incluido

## cocktail nº 9

### Piezas frías

- Conos filo** de escalivada con berberechos al Txacolí
  - Mini crepe** de royal de foie con frambuesa natural
  - Carpaccio** de solomillo de buey con parmesano rúcula y aceite de dijón
  - Cazuelitas** de steak tartare con pan de cristal
  - Brochetas** de tomate cherry, mozarella y albahaca
  - Gazpacho** de frutos rojos con tartar de fresas y pepino
  - Mini babel** de roast beef, parmesano y mostaza a la miel
  - Cuenco** de ensaladilla rusa con ibéricos y torrezno
  - Napoleón** de salmón, crema de aguacate y crujiente de cebolleta
  - Pan negro** de jamón de pato, queso de cabra, crujiente de kikos, membrillo y vinagreta de soja y miel
  - Brochetas** de Langostinos tigre con pepino y queso feta
  - Mini ensalada** de perdiz en escabeche, crujiente de frambuesas deshidratadas, copos de maíz, vinagreta de soja y miel
  - Virutas** de jamón ibérico, con picos al aceite de oliva virgen
- Surtido de quesos

Manchego curado, Idiazábal, Cabra semi curado, Gouda añejo, Stiltón mango, Basils jamón, Stiltón al pesto, Camembert

### Piezas calientes

- Cremoso** de morcilla del Bierzo con compota de manzana y crujiente de pan
- Mini hamburguesa** de ternera, vegetal, cebolla confitada y queso de cabra
- Langostinos** en pasta filo con caramelo de vino tinto
- Brochetas** de pollo Yakitori
- Croquetas** de rabo de toro, crujiente de maíz y salsa picante
- Cucuruchos** de cazón en adobo
- Bocadito** mixto de sobrasada ibérica con queso brie
- Pan bao** de pollo asado con salsa barbacoa
- Cazuelita** de crema de patata trufada con huevo de codorniz
- Brochetas** de lomo de buey lacado con caramelo de oporto
- Mini rollitos** de primavera con salsa agridulce

### Postres

- Mini coulant** de chocolate con helado de vainilla de Tahiti
- Brocheta** de frutas de temporada
- Mini gofre** de queso mascarpone con membrillo
- Vasitos** de mousses variadas



25 piezas (frías y calientes) + 4 dulces  
PEDIDO MINIMO 40 PAX  
Duración 3,5 horas  
55,00€/persona

IVA, no incluido

## cocktail nº10 con refuerzo

### Piezas frías

- Gazpacho** de mango con berberechos al Txacoli
- Cono** de royal de foie con crujientes de regaliz negro
- Carpaccio** de bacalao picadillo de naranja y aceituna negra
- Cuenco** de tartar de atún rojo con crujiente de pan
- Mini pitas** de Txangurro
- Napoleón** de salmón, crema de aguacate, y cebolla crujiente
- Pan negro** de perdiz en escabeche, vegetal y crujientes de frambuesa deshidratados
- Rollito** de cecina, vegetal y queso camembert
- Brochetas** de langostino tigre con melón y caramelo de PX

### Bodegones

#### Bodegón de ibéricos

Virutas de jamón ibérico, lomo de bellota, chorizo vela de bellota, salchichón vela de bellota.

Tostas de panes especiados, ralladura de tomate en rama, salmorejo y aceites caseros

#### Bodegón de Quesos del Mundo

Manchego curado, Idiazábal, Cabra semi curado, Gouda añejo, Stiltón mango, Basils jamón, Stiltón al pesto, Camembert

### Piezas calientes

- Gnocchi** de patata a los 4 quesos
- Mini hamburguesa** de rabo de toro con crujiente de verduras
- Cazuelita** de patatas revolconas con presa ibérica a la parrilla
- Cucuruchos** de corvina albardada con mahonesa de cilantro
- Brochetas** de pollo con crema de lima
- Croquetas** de pulpo a la Gallega
- Cazuelita** de arroz cremoso de marisco y puntillas
- Bastones** crujientes de gamba roja
- Cazuelita** de migas con tempura fina de huevo y trufa
- Pasta filo** de queso feta y roquefort con confitura de frambuesa

### Refuerzo en puesto

#### Lomo de buey a la broche

Lomo de buey trinchado en el momento con patatas confitadas y pimientos de cristal

#### Brochetas de rape y langostinos

con mahonesa de cilantro y verduras a la parrilla

### Postres

- Sushi** dulce
- Carpaccio** de piña y frutos rojos
- Copa** de tiramisú casero
- Pastel** de nata con helado de chocolate

21 piezas (frías y calientes) + 2 bodegones + 2 refuerzos + 4 dulces  
PEDIDO MINIMO 40 PAX  
Duración 4 horas,  
60,00€/persona

IVA, no incluido

## Cocktail nº 11 con barbacoa

### Piezas frías

**Conos filo** de escalivada con berberechos al Txacolí

**Mini crepe** de royal de foie con frambuesa natural

**Carpaccio** de pulpo a la Gallega con queso de tetilla

**Brochetas** de tomate cherry, mozzarella y albahaca

**Napoleón** de salmón, crema de aguacate y crujiente de cebolleta

### Piezas calientes

**Pincho** de huevo con pimiento del piquillo

**Cucuruchos** de cazón en adobo

**Langostinos** de Sanlúcar en tempura con caramelo de vino tinto

**Croquetas** de gambas al ajillo con crujiente de maíz y salsa picante

### Bodegones

#### Bodegón de ibéricos

Virutas de jamón ibérico, lomo de bellota, chorizo vela de bellota, salchichón vela de bellota.

Tostas de panes especiados, ralladura de tomate en rama, salmorejo y aceites caseros

#### Bodegón de Quesos del Mundo

Manchego curado, Idiazábal, Cabra semi curado, Gouda añejo, Stiltón mango, Basils jamón, Stiltón al pesto, Camembert

### En buffet:

Ensalada de perdiz en escabeche

Ensalada de pimientos asados

Gazpacho de fresas y frambuesas

Salmorejo de mango

Patatas violetas con alioli suave

### En parrilla

Chuletas de cordero lechal

Chuletón de la Sierra de Guadarrama cortado al momento

Presa y secreto ibérico

Brochetas de solomillo de cerdo en tournedó y caramelo de vino tinto

Chorizo, morcilla, butifarra, panceta

Brochetas de verduras

### Postres

**Plátano** a la parrilla con chocolate

**Bodegón de postres:** Mini brownie con sorbete de fresa, perlas de melón y sandía al Oporto, Mini crepe de dulce de leche, Vasito de arroz con leche y manzana granny Smith, Sushi dulce, Copa de tiramisú casero

9 piezas (frías y calientes) + 2 bodegones + barbacoa + bodegón + postres

PEDIDO MINIMO 70 PAX

Duración 4 horas

80,00€/persona

IVA, no incluido

## Mercadito con puestos y bodegones

### Bodegón de quesos e ibéricos con buffet de panes

**Ibéricos:** jamón lomo vela de chorizo y salchichón, sobrasada y fuet

**Quesos:** Manchego, Idiazabal, cabra, emmental, gouda añejo, gouda al pesto, bassils jamón, stilton mango

**Acompañantes:** aceites, panes, gressinis, picos, tomate natural

### Bodegón de cremas y ensaladas con encurtidos

**Cremas:** Gazpacho de frutos rojos, Salmorejo de cerezas, crema de pepino y melón

**Ensaladas:** Ensalada de perdiz en escabeche, Ensalada de macarrones negros, verduritas y langostinos, Ensaladilla rusa con ibéricos y torrezno

**Acompañantes:** Aceitunas de Campo Real, Gildas, altramuces

### Puesto de Sushi y Ceviche

**Roll:** Pez mantequilla, California, Spicy gamba Crunch Solomillo y cheddar Crunch

**Maki:** Foie, Salmón y aguacate, Anguila

**Sushi:** Salmón, Atún, lubina

**Ceviche**



### Puesto de Atún

Tartar con helado de Wasabi

Tataki con soja y miel y lechugas de mar

Mini Burger con vegetal, idiazábal y mostaza verde

### Puesto de carnes

Mini Burger de buey con foie y queso de cabra

Brocheta de solomillo de ternera con mojos y papas arrugas

Pan bao de carrillera de cerdo con salsa barbacoa

Precio de menú por persona: barra bebidas + bodegones + puestos + postres .- **85€/persona**

IVA, no incluido



## Puesto de Postres

Helados: Caramelo con flor de sal, Gin tónico, Ciruelas  
Armagnac, Plátano pecán, Vainilla de Tahití

Mini torrijas

Mini coulant de chocolate

Mini milhojas de crema

Mini gofres de mascarpone con membrillo

Brochetas de frutas de temporada

## Presupuesto incluye

- Todo el asesoramiento necesario para la correcta organización de su evento.
- Todo el material necesario para su servicio
- Adornos de mesa
- Personal de servicio: camareros, 1 por cada 25 comensales, jefe de sala y personal de cocina)
- Bebidas especificadas:

Vino tinto Rioja Crianza Condado de Artola  
Vino blanco Rueda Verdejo Castillo la Mota  
Cava brut\*

Agua mineral, refrescos, zumos de frutas\* y cervezas

Vermut\* \*no incluido en cocktail nº1, nº2 y nº3

- Servicio de montaje y desmontaje el mismo día

## complementos opcionales

- **2,00€.-** Incluir 3 piezas dulces en los menús, nº1, nº2 y nº3
- **6,00€.-** Suplemento bebidas alcohólicas primeras marcas durante cocktail.
- **15,00€.-** Suplemento barra libre primeras marcas. Duración 3 horas.
- **18,00€.-** Suplemento barra libre primeras marcas incluyendo mojitos preparados en el momento. Duración 2 horas.
- **12,00€.-** Suplemento barra libre mojitos preparados en el momento. Duración 2 horas. Mínimo 50 invitados
- **25,00€.-** Suplemento barra libre coctelería Duración 2 horas. Mínimo 50 invitados

## Extras

- Decoración personalizada
- Degustación del menú, no disponible
- Consultar opciones y precios de: Bodegón de sangrías en barra, botellines en hielo pilé, Corner Beer bar, Corners degustación durante cocktail...
- Cortador de jamón
- Tarta o dulces Corporativos
- Carpas, jaimas, sombrillas
- Disk Jockey





recepción

aperitivos

menús

complementos

bodegones

menús  
degustación

# Opciones cocktail bienvenida

## cocktail nº 1

**Virutas de jamón ibérico**, con picos al aceite de oliva virgen  
**Surtido de quesos artesanos Españoles y Franceses**, con pasas, nueces y orejones

Precio por persona.- 10€

## cocktail nº 2

**Napoleón** de salmón, crema de aguacate y crujiente de cebolleta  
**Mini crepe** de foie y frambuesa natural  
**Brocheta de tomate cherry**, mozarella y albahaca  
**Platito de carpaccio de buey**, con parmesano, canónigo y aceite de trufa

Precio por persona.- 12€

## cocktail nº 3

**Mini navette** de jamón ibérico y salmorejo  
**Rollito mexicano** de cecina, queso camembert y vegetal  
**Cuenco** de Steak Tartare con crujiente de pan  
**Surtido de quesos artesanos Españoles y Franceses**, con pasas, nueces y orejones  
**Croquetas de marisco con crujiente de maíz y salsa picante**  
**Mini hamburguesa de buey** con foie, queso de cabra y cebolla caramelizada  
**Brochetas de langostinos en tempura** con soja y miel

Precio por persona.- 17€



Aperitivos al  
centro de la  
mesa

1 ración cada 4 pax

- **19,00€.-** Jamón ibérico de Bellota y tostas de pan con tomate (100 grs.)
- **16,00€.-** Anchoas de Santoña con aceite de oliva virgen y crujiente de pan (8 unds.)
- **12,00€.-** Croquetas de jamón ibérico, salsa picante y tortita frita de maíz (12 unds.)
- **15,00€.-** Selección de quesos Españoles y Franceses con frutos secos (250grs.)
- **18,00€.-** Terrina de foie artesana con reducción de PX, aceite de frutos secos y virutas de nuez de Macadamia

## menú nº 1

Cremoso de morcilla del Bierzo y manzana en texturas con crujiente de pan especiado

\*\*\*\*\*

Confit de pato asado con cremoso con caramelo de vino tinto de patata y boletus y verduritas a la parrilla

\*\*\*\*\*

Laminas de hojaldre caramelizado, crema de vainilla con infusión de vainas y helado de Bourbon

Precio por persona.- 50€



## menú nº 2

Ensalada de puntillas, cogollos y lechugas de mar con vinagreta de jengibre y gambas

\*\*\*\*\*

Lomo de buey a la broche lacado a la soja y miel con patatas confitadas y pimientos de cristal

\*\*\*\*\*

Bavarois de chocolate recubierto de caramelo y crocante de avellana

Precio por persona.- 55€

## menú nº 3

### Primer plato

Salmorejo de cerezas del Valle del Jerte, lascas de jamón ibérico deshidratadas y parmesano

### Segundo plato

Carrillera de cerdo ibérico glaseado al vino tinto de Madrid, rostí de patata y verduritas a la parrilla

### Postre

Streuzell de manzana y pasas, crema pastelera de aceite de oliva virgen y helado de vainilla Bourbon

Precio por persona.- 60€



## menú nº 4

### Primer plato

Ensalada de perdiz en escabeche, crujientes de frambuesa deshidratadas, copos de maíz, vinagreta de soja y miel y brotes de alfalfa

### Segundo plato

Merluza albardada sobre jugo de pimientos dulces, tartar de tomate y aguacate y setas al vino de Rueda

### Postre

Crema de limón recubierta de merengue flambeado sobre una base de pasta brisa y helado de menta

Precio por persona.- 60€



## menú nº 5

Ensalada de jamón ibérico y langostinos tigre de San Lucar, perlas de melón al Oporto con vinagreta de salmorejo sobre crujiente de pan especiado

### Segundo plato

Corvina a la parrilla con crema de calabaza y mango, berenjena baby y chips de vegetales

### Postre

Los tres Chocolates: soufflé blanco, brownie con leche y helado de chocolate negro

Precio por persona.- 65€



## menú nº 6

### Primer plato

Gazpacho cremoso de fresas y frambuesas con brocheta de langostino y pepino, aceite de pesto y frambuesas en tempura

### Segundo plato

Solomillo de ternera con salsa de kikos, rostí de patata morada, triguero a la parrilla

### Postre

Pasta filo al cacao con relleno de chocolate y pera confitada, acompañado de helado de mascarpone

Precio por persona.- 70€



## Menú degustación

### Entrante

Ensalada on the rocks de chipirones a la parrilla, vinagreta de gambas y papaya, lechugas de mar y espuma de salmorejo

### 2º Entrante

Carpaccio de carabinero, copos de arroz inflado, huevas de arenque, canónigo y aceite de mujoll

### Primer plato

Raviolis de pato con higos y foie, macedonia de mango en escabeche, crema de la pasión y peta zetas de chocolate

### Pescado

Bonito del Norte en tataki de aceitunas y soja, jugo de pimientos dulces y brotes tiernos

### Carne

Solomillo de buey a la parrilla con brocheta de carabinero, jugo de ajos asados tiernos y secos

### Postres

Bombones de pan y chocolate, con crema de aceite de oliva virgen y sal maldón

Crema a la ricotta entre dos galletas al cacao y avellana decorados con gotas de chocolate y acompañado de helado de cereza

Precio por persona.- 90€



## Presupuesto incluye

- Todo el asesoramiento necesario para la correcta organización de su evento.
- Todo el material necesario para su servicio
- Adornos de mesa
- Personal de servicio: camareros, 1 por cada 15 comensales, jefe de sala y personal de cocina)
- Bebidas especificadas:

Vino tinto Rioja Crianza Condado de Artola  
Vino blanco Rueda Verdejo Castillo la Mota  
Cava brut

Agua mineral, refrescos, zumos de frutas\* y cervezas.

Licores: cremas, orujos, pacharán, afrutados y coñac

Cafés e infusiones

- Servicio de montaje y desmontaje el mismo día
- Minutas

## complementos opcionales

- **15,00€.-** Suplemento barra libre primeras marcas. Duración 3 horas.
- **18,00€.-** Suplemento barra libre primeras marcas incluyendo mojitos preparados en el momento. Duración 2 horas.
- **12,00€.-** Suplemento barra libre mojitos preparados en el momento. Duración 2 horas. Mínimo 50 invitados
- **25,00€.-** Suplemento barra libre coctelería Duración 2 horas. Mínimo 50 invitados

## Extras

- Decoración personalizada
- Degustación del menú, no disponible
- Consultar opciones y precios de: Bodegón de sangrías en barra, botellines en hielo pilé, Corner Beer bar, Corners degustación durante cocktail...
- Cortador de jamón
- Tarta o dulces Corporativos
- Hora extra de barra libre 6€/persona
- Comida de personal ajenos al catering (fotógrafo, Dj, etc....)
- Carpas, jaimas, sombrillas
- Disk Jockey



## Cátalo event planner

"creamos tu evento"

### organización y gestión de eventos

Organizar un evento no es tan fácil como puede parecer. Si ya es complicado conseguir todos los preparativos para un evento personal, imaginemos uno corporativo, la imagen que se da es fundamental y el resultado final del mismo será fundamental para el éxito de su convocatoria.

Por esta razón, Cátalo Event Planner, pone al servicio de sus clientes toda su experiencia y profesionalidad acumulada en años de experiencia en la organización de grandes Congresos y pequeñas, pero no menos importantes reuniones de trabajo.

Nos rodeamos de los mejores proveedores de cada sector y algunos de los servicios son directamente ofrecidos por las diferentes líneas de negocio de nuestro Grupo.

[www.cataloeventplanner.com](http://www.cataloeventplanner.com)

### decoración integral de eventos

Una parte esencial en tu evento, es la primera impresión del invitado cuando llega al lugar de celebración, esas primeras sensaciones son fundamentales para sorprender y crear un núcleo único y coordinado. Es importante que las tonalidades del evento, ya sea iluminación, mantelería o cartelería, vayan todas unidas al color corporativo de la empresa.

Desde Viste tu evento, creamos espacios únicos, ya sea en sus instalaciones o en lugares proporcionados por nosotros, nos encargamos de crear ambientes tematizados, división de espacios mediante jardines verticales, aportamos mobiliario de diferentes estilos, jugamos con la iluminación y fabricamos todo aquello que nuestra imaginación quiera crear.

Nuestro objetivo: la originalidad y la personalidad, llamar la atención de los asistentes para que recuerden su evento como una gran experiencia.

[www.vistetuevento.com](http://www.vistetuevento.com)

Viste tu evento  
by Cátalo

"creamos espacios únicos"