



TeatroGoya®
c a t e r i n g



629 486 682 | CATERING@TEATROGOYA.COM



La Gastronomía forma parte indivisible de la cultura de la humanidad y hoy se ha convertido, además, en el instrumento perfecto para dar sentido pleno a cualquier tipo de reunión con independencia del carácter de ésta, para lograr una experiencia satisfactoria en todos los ámbitos.

TeatroGoya tiene fundido en su ADN **crear experiencias inolvidables basadas en la calidad del equipo humano** que desarrolla su trabajo y en las secuencias que ocurren en todos y cada uno de los eventos que tienen lugar en nuestras instalaciones.

Una de las secuencias que queremos enriquecer, es la relacionada precisamente con la cultura gastronómica y las experiencias que a través de ella, pueden llegar a sentirse. Con el mismo cariño con el que os brindamos desde siempre nuestro trabajo en otras áreas, os presentamos nuestro **TeatroGoya Catering**, un nuevo área dirigida a lograr que las acciones que se desarrollan en el conjunto del Teatro tengan una mejor y mayor dimensión.

Nuestro proyecto de restauración se fundamenta en dos pilares básicos y fundamentales para nosotros, **la calidad de la materia prima empleada y el respeto a la tradición de nuestra cultura culinaria**. Con estos mimbres, la seriedad y el cariño como únicos argumentos de trabajo nos complace compartir con vosotros nuestra oferta gastronómica.

Queremos que vuestro tiempo entre nosotros sea mejor de lo que lo hayáis imaginado y por eso, os ofrecemos un **servicio de asesoramiento para diseñar y dar forma**, si es preciso, a todas las inquietudes, sugerencias y sueños que podéis tener.

Juntos haremos que la gastronomía siga siendo una parte fundamental e inolvidable de vuestros eventos con nosotros.



Haz click en cada item para ir a la página específica

COFFEEBREAK	7
VINOESPAÑOL	15
MENÚCÓCTEL	19
FINGERBUFFET	25
PLATOSDEREFUERZO	26
MENÚSENTADO	31
OTROSSERVICIOS	38
ESTACIONES	42
BARRALIBRE	52
SHOWCOOKING	56
CONDICIONESPARTICULARES	64
CONTACTO	66



COFFEE BREAK

La calidad nos diferencia.

Sabemos la importancia de un café recién hecho y la necesidad del desayuno para una jornada intensa. Por eso, en nuestros coffee breaks sólo encontrarás productos recién elaborados.

Te ayudamos a empezar el día de buen humor. Déjanos conquistarte con nuestros dulces y salados.

WELCOME COFFEE

 20-30'

Sólo podrá contratarse al inicio del evento y junto a otro servicio.

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES
PARA LLEVAR

AGUA

COFFEE BÁSICO

 20-30'

Sólo podrá contratarse junto a otro servicio.

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

MINI BOLLERÍA VARIADA (2 PZS | PAX)

CHOCOLATINA



Minibollería Variada

COFFEE BREAK

 30-45'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO NATURAL

AGUA

BOCATINES VARIADOS
(JAMÓN CON TOMATE O VEGETAL)

MINI BOLLERÍA VARIADA (2 PZS | PAX)

CHOCOLATINA

COFFEE ESPAÑOL

 30-45'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO NATURAL

AGUA

CHURROS

CUÑA DE TORTILLA
& MAHONESA KIMCHIE

CRISTAL DE IBÉRICO, TOMATE Y AOVE

FRUTA NATURAL

CHOCOLATINA

COFFEEFRANCÉS

 30-45'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO NATURAL

AGUA

QUICHE DE PUERROS Y BACON

BRIOCHE DE TAPENADE Y QUESO CONTÉ

MACARONS

MINI CROISSANT DE MANTEQUILLA

CHOCOLATINA

COFFEEDETARDE

 15-30'

Sólo podrá contratarse junto a otro servicio.

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

BIZCOCHO CASERO

PASTAS DE TÉ

CHOCOLATINA

COFFEEDETOX

 20-30'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO DETOX

AGUA

BROCHETA DE FRUTAS

TOSTA DE PAN DE ESPELTA,
GUACAMOLE Y CALABACÍN

YOGURT Y CEREALES

CHOCOLATINA



Churros con Chocolate

DESAYUNO **CON** ESTACIONES

 45-60'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

ESTACIÓN DULCE

MINI CROISSANT

MINI NAPOLITANAS

CARACOLAS

MACARONS

DONUTS

BIZCOCHO CASERO

MINI MAGDALENAS

MINI CHURROS

ESTACIÓN HEALTHY

YOGURT

FRUTA DE TEMPORADA

ZUMOS NATURALES

ESTACIÓN SALADA

COCA DE IBERICOS

MINI BIKINIS MIXTOS

TOSTA DE SALMÓN Y BEARNESA

TORTILLA DE PATATA



Estación Healthy y Dulce



VINO ESPAÑOL

Perfecto para dar comienzo o para la finalización de un evento. Ideal para presentaciones de productos y conferencias.

Consiste en un ligero picoteo servido en bandeja, en forma de **pequeñas tapas**, aunque el verdadero protagonista de este servicio es el **vino, con denominación de origen Español**.

VINO ESPAÑOL REDUCIDO

 20-30'

El Vino Español en ningún caso sustituye a una comida o cena.

Servicio de mañana: hasta >13:00 hrs

Servicio de tarde: hasta >20:00 hrs

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES

EMBUTIDOS IBÉRICOS

PINCHO DE TORTILLA

CROQUETA DE COCIDO

VINO ESPAÑOL

 45-60'

El Vino Español en ningún caso sustituye a una comida o cena.

Servicio de mañana: hasta >13:00 hrs

Servicio de tarde: hasta >20:00 hrs

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES

EMBUTIDOS IBÉRICOS

PINCHO DE TORTILLA

CRUJIENTE DE ANCHOA
Y TOMATE RALLADO

ENSALADILLA DE GAMBAS

CROQUETA DE COCIDO

BOCATÍN DE CALAMARES Y MAYOLIMA

VINO ESPAÑOL VEGGIE

 45-60'

El Vino Español en ningún caso sustituye a una comida o cena.

Servicio de mañana: hasta >13:00 hrs

Servicio de tarde: hasta >20:00 hrs

ESTACIÓN DE ENSALADAS

BRIOCHE DE ESCALIBADA CON ROMESCU

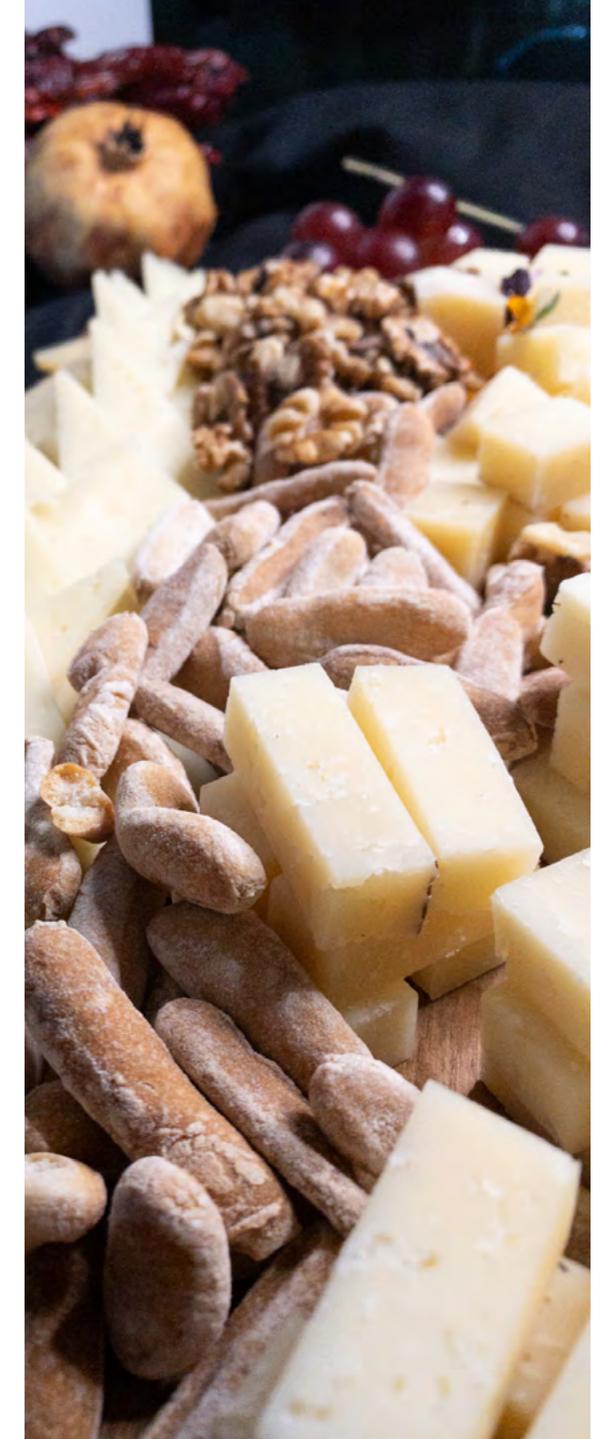
PAPAS ARRUGÁS CON MOJOS

SALMOREJO CON REGAÑÁS

TARTELETA DE ENSALADILLA
CON EMULSIÓN DE ACEITE SUAVE

TACOS PASTOR DE SOJA TEXTURIZADA

PASTELA ÁRABE DE VERDURAS



Surtido de Quesos



MENÚ CÓCTEL

Perfecto para recibir a los invitados o como broche final a cualquier tipo de evento. Es el más versátil de todos ya que abarca una amplia variedad de gustos gastronómicos.

Disponemos de cócteles para todo tipo de ocasiones, además es posible añadir platos de refuerzo en todos ellos, de forma que pueden servir tanto como ágape o como comida.

CÓCTEL DE BIENVENIDA

 20-30'

A ELEGIR SNACK ENTRE:

- GRISSINI DE IBÉRICOS
- GAMBA CRISPY CON SALSA ROMESCU
- ENSALADILLA DE PATATA Y GAMBA
- SAMOSA DE QUESO Y MENTA
- DELICIA DE AVE EN SALSA TERIYAKI

CÓCTEL BÁSICO

 45-60'

SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O
BOCATINES CALIENTES DE IBÉRICO

VICHYSOISE DE CALABACÍN
(FRÍO O TEMPLADO SEGÚN ESTACIÓN)

ENSALADILLA DE PATATA Y GAMBA

PAN DE QUESO

BIENMESABE EN EMPANADO COREANO

PITA DE CARNE BOLOÑESA

MINIBURGUER DE VACUNO

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA

BROCHETA DE FRUTAS

CÓCTEL GOYA

 60-90'

SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O

SURTIDO DE IBÉRICOS CON D.O

GAZPACHO DE ESPÁRRAGOS BLANCOS
Y TIERRA DE ACEITUNA
(FRÍO O TEMPLADO SEGÚN ESTACIÓN)

CANELÓN DE POLLO AL CURRY ROJO

ENSALADILLA RUSA
CON VENTRESCA CONFITADA

PAN DE QUESO

TOTOPO DE ROPAVIEJA CON ENCURTIDOS

GAMBA CRISPY CON ROMESCU

SAMOSA DE QUESO Y MENTA

PITA DE CARNE BOLOÑESA

DELICIA DE AVE EN SALSA TERIYAKI

MINI CHURROS CON CHOCOLATE

BROCHETA DE FRUTAS

GRANIZADO DE MOJITO



Mini Villaroy de Aves en Salsa Teriyaki

CÓCTEL PREMIUM

 90-100'

SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O.

SURTIDO DE IBÉRICOS CON D.O.

VASITO DE SALMOREJO
CON CRUJIENTES DE JAMÓN Y PAN

GOFRE DE TOMATE Y ALBAHACA
CON ANCHOA Y BOQUERÓN

ESPIRAL DE SALMÓN
CON MANTEQUILLA DE HIERBAS

MINI TACO DE GAMBAS Y GUACAMOLE

CROQUETAS DE GAMBAS AL AJILLO

CROQUETAS DE POLLO BRASEADO

ARROZ IBÉRICO

ALBÓNDIGAS
DE MERLUZA EN SALSA VERDE

SAAM DE COCHINILLO CRUJIENTE

CAZUELITA
DE CARRILLERA MELOSA Y SETAS

PASTELA ÁRABE DE VERDURAS

BOCATÍN DE SOLOMILLO AL CABRALES

MINI CHURROS CON CHOCOLATE

MINI GOFRES
CON CHOCOLATE A LA CANELA

TARTA DE QUESO

CRUJIENTE DE
MASCARPONE, NATA Y FRESAS



Gofre de tomate y albahaca con anchoa y boquerón

CÓCTEL VEGGIE

 60-90'

ENSALADILLA CON EMULSIÓN DE A.O.V.E.

SHOT DE GAZPACHO

SHOT DE VICHYSOISE

PAPAS ARRUGÁS CON MOJOS

HUMMUS Y TORTITAS DE MAÍZ

GOFRE DE TOMATE Y ALBAHACA

TABULÉ DE VERDURAS AL CURRY

TARTELETA DE GUACAMOLE

TOSTA DE PAN CRISTAL
CON BABAGANOUSH Y ESCALIBADA

SALTEADO DE ARROZ Y VERDURAS

TORTELLINI AL PESTO

TACO AL PASTOR DE SOJA TEXTURIZADA



Samosa de Queso y Menta

BROCHETA DE FRUTAS

YOGUR VEGETAL Y FRUTOS ROJOS

MINI CHURROS CON CHOCOLATE

PLATOS DE REFUERZO

Añade a cualquiera de nuestras opciones de cócteles estos platos de refuerzo para pasar de un picoteo, a una comida más completa:

ARROZ EN PAELLA
DE CALAMARES Y HORTALIZAS

ARROZ MELOSO DE IBÉRICOS

ESTOFADO DE RAPE
EN SALSA VERDE CON VERDURITAS

BACALAO AL AJO ARRIERO

ALBÓNDIGAS
EN RAGÚ DE VERDURAS ASADAS Y SETAS

DADOS DE SOLOMILLO STROGONOFF



Causa Limeña

FINGERBUFFET

 60-90'

SELECCIÓN DE FRÍOS

MINI SALCHICHÓN

MINI DADO DE SALMÓN AHUMADO
Y CERALES

GRISINI DE MORTADELA TRUFADA

GRISINI DE IBÉRICO

ROQUITAS DE PARMESANO

EXÓTICO

PASTELA ÁRABE DE VERDURAS

QUESADILLA DE SETAS & CHEDDAR

FREIDURÍA

CROQUETAS DE BACALAO AL AJO ARRIERO

CROQUETAS DE POLLO

CALAMARCITOS AL LIMÓN

ENTREPANES

BOCATÍN DE LOMO AL QUESO AZUL

PAN DE ANCHOA, TOMATE Y RÚCULA

TOSTA DE ATÚN
Y MAHONESA DE CEBOLLINO

ROLL DE AVE ESTOFADA
EN ESCABECHE

TOQUE DULCE

CRUJIENTE DE
MASCARPONE, NATA Y FRESAS

BUÑUELOS DE CREMA

MINICHURROS CON CHOCOLATE

ROCAS DE CHOCOLATE Y AVELLANA

TARTA DE QUESO



CÓCTEL CON ESTACIONES TEMÁTICAS

 90-100'

CÓCTEL PASADO

CANELÓN DE POLLO AL CURRY

ENSALADILLA RUSA
CON VENTRESCA CONFITADA

PAN DE QUESO

PINCHO DE TORTILLA

GAMBA CRISPY CON ROMESCU

SAMOSA DE QUESO Y MENTA

PITA BOLOÑESA

ALBÓNDIGAS
DE MERLUZA EN SALSA VERDE

MINIBURGER DE VACUNO

MINICHURROS CON CHOCOLATE

MINI TORRIJAS
DE BRIOCHE CARAMELIZADAS

GRANIZADO DE MOJITO

ESTACIÓN IBÉRICA

JAMÓN DE CEBO

SURTIDO DE IBÉRICOS:
LOMO, CHORIZO Y SALCHICHÓN

SURTIDO DE QUESOS

ESTACIÓN ITALIANA

MINI MOZZARELLA
CON TOMATE SECO Y PESTO

TORTELLINI A LOS 4 QUESOS

ÑOQUIS NAPOLITANA AL PARMESANO

MORTADELA TRUFADA

RISOTTO CON FUNGHI

ESTACIÓN MEXICANA

GUACAMOLE
CON TOTOPOS Y PICO DE GALLO

TACO DE COCHINITA PIBIL

MINIBURRITOS DE BUTIFARRA

QUESADILLAS DE SETAS Y CHEDDAR

MINI SINCRONIZADAS MINERAS
DE PATATA Y QUESO

ASIÁTICA

SUSHI VARIADO

ENSALADA DE ALGA WAKAME Y PEPINO

GYOZAS DE VERDURAS

ROLLITOS VIETNAMITAS

ESTACIÓN ESPAÑOLA

CROQUETAS VARIADAS

PAPAS ARRUGÁS BRAVAS

PAN TUMACA CON VIRUTAS IBÉRICAS

SALMOREJO CON HUEVO Y JAMÓN

PUEDES SUSTITUIR CUALQUIERA DE LAS
ESTACIONES ANTERIORES POR UNA VEGGIE.

VEGGIE

CRUDITES CON ALIÑO SUAVE

CHAMPIÑÓN EMPANADO CRUJIENTE

ÑOQUIS DE REMOLACHA AL PESTO

TARTELETA DE GUACAMOLE

TACO AL PASTOR



MENÚ SENTADO

Para aquellos eventos que requieren que los invitados tengan un contacto más estrecho y duradero durante la comida o cena, hemos creado estos deliciosos menús para ser servidos en mesas finamente decoradas.

MENÚ LUCIENTES

 90-100'

AL CENTRO DE MESA

HOJAS DE ENDIVIA CON
CREMA DE QUESO Y PICADA DE SALMÓN

ENSALADILLA DE
PATATA, GAMBA Y HUEVAS DE MUJOL

CROQUETAS VARIADAS

SEGUNDO PLATO

A escoger entre:

GUISO MARINERO A LA GALLEGA
CON PATATA GRANDE COCIDA

RAGÚ DE TERNERA,
CHAMPIÑONES SOBRE PARMENTIER

POSTRES

CREMA ESPUMOSA DE ARROZ CON LECHE Y
CRUJIENTE DE CANELA

CAFÉ E INFUSIONES



*Guiso marinero a la gallega
con patata grande cocida*

MENÚ EL QUITASOL

 90-100'

AL CENTRO DE MESA

TARTARE DE SALMÓN

PASTELA ÁRABE

POLLO TERIYAKI

SEGUNDO PLATO

A escoger entre:

MERLUZA A LA ROMANA
CON ENDIVIAS BRASEADAS

MUSLO DE PAVO ASADO
A LA JARDINERA

POSTRES

ESPUMA DE CHOCOLATE Y NARANJA

CAFÉ E INFUSIONES



Pastela Árabe

MENÚGOYA

 90-100'

PRIMER PLATO

* SALMOREJO SUAVE DE TOMATES,
PIMIENTOS ASADOS CON MIGAS LIGERAS Y
LOMOS DE SARDINA A LA BRASA

SEGUNDO PLATO

A escoger entre:

ESTOFADO DE MAR SOBRE FONDO DE
SALSA VERDE CON GUISANTES Y HABITAS

CARRILLERA IBÉRICA
CON SALSA DE TRUFAS

POSTRES

ÓPERA DE CHOCOLATE BLANCO
Y FRUTOS ROJOS

PETIT FOUR

CAFÉ E INFUSIONES

* En invierno crema de ave y lenteja caviar



*Cortado de merluza
sobre fondo de salsa verde y lenteja caviar*

MENÚQUINTADELSORDO

 100-120'

COPA DE BIENVENIDA

BLINIS DE HUEVAS DE TRUCHA Y NATA AGRIA

PRIMER PLATO

LINGOTES DE SALMÓN AHUMADO
SOBRE QUINOA Y VERDURA
CON VINAGRETA DE POMELO

SEGUNDO PLATO

AJOBLANCO CON DADOS DE ATÚN ROJO
MACERADOS & COUSCOUS DE BRÓCOLI

TERCER PLATO

A escoger entre:

RAPE ALANGOSTADO CON SALSA DE
CARABINEROS Y VERDURITAS

CONFIT DE PATO A LA ESPAÑOLA
CON RAGÚ DE SETAS

SORBETE DE CÍTRICOS

POSTRES:

HOJALDRE DE NATA Y MASCARPONE
CON SOPA DE CEREZAS

PETIT FOUR

CAFÉ E INFUSIONES



*Tarta Ópera
de chocolate blanco y frutos rojos*

MENÚ LAMAJA VESTIDA

 100-120'

COPA DE BIENVENIDA

MINI TACO DE ATÚN ROJO
Y PERLAS DE AGUACATE

PRIMER ENTRANTE

BLINI DE AHUMADOS DEL MAR CON
MANTEQUILLA BATIDA AL ENELDO

SEGUNDO ENTRANTE

CREMA DE CHIRIVÍA CON PERLAS DE
VINAGRE Y CROUTÓN DE BRIOCHE

TERCER PLATO

A escoger entre:

SUPREMA DE CORVINA, ESPÁRRAGOS
TIERNOS Y HABITAS FRESCAS
EN CALDO CORTO LIGADO

TOURNEDO ROSSINI CON SALSA DE
HONGOS Y TRUFA



*Rape alangostado
con salsa de carabineros y verduritas*

SORBETE DE MELOCOTÓN ASADO

POSTRES

TARTA DE QUESOS TRADICIONAL
CON TOFFE DE PX Y PASAS

PETIT FOUR

CAFÉ E INFUSIONES



*Lomo de cordero y sus costillas asados en
sarmiento con salsa de trufas*

OTROS
SERVICIOS



MENÚSTAFF

Mínimo: 10 personas. Incluye Agua o Refresco

MENÚ CARNE

GNOCCHI CON TOMATE

RAGOUT DE TERNERA CON CHAMPIÑONES

BROWNIE DE CHOCOLATE

MENÚ PESCADO

SALMOREJO CON HUEVO Y JAMÓN
(PRIMAVERA | VERANO)

CREMA DE CHAMPIÑÓN Y ALMENDRA
(OTOÑO | INVIERNO)

RAPE EN SALSA VERDE CON PATATA
PANADERA

TARTA DE QUESO

MENÚSTAFF

Incluye Agua

MENÚ BOCADILLO

BOCADILLO DE LOMO CON QUESO
Y PIMIENTOS FRITOS

PIEZA DE FRUTA (MANZANA | PLÁTANO)

CAJADEPICNIC

Es posible personalizar la caja con el logo de la empresa. Solicitar presupuesto.

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO

BOLSITA DE PATATAS

PIEZA DE FRUTA

CHOCOLATINA

BOTELLA DE AGUA



ESTACIONES TEMÁTICAS

Para aquellos eventos que requieren que los invitados tengan un contacto más estrecho y duradero durante la comida o cena, hemos creado estos deliciosos menús para ser servidos en mesas finalmente decoradas.

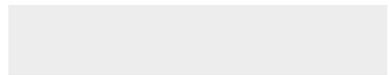


ESTACIÓN **TEXMEX**



- TACO DE COCHINITA PIBIL
- GUACAMOLE CON TOTOPOS Y PICO DE GALLO
- BURRITOS DE BUTIFARRA PICANTE
- QUESADILLAS DE SETAS Y PARMESANO
- MINI SINCRONIZADAS MINERAS DE PATATA Y QUESO

ESTACIÓN **ITALIANA**



- MORTADELA TRUFADA Y GRISSINI
- RISOTTO CON FUNGHI
- MINI MOZZARELLA CON TOMATE SECO Y PESTO
- TORTELLINI A LOS 4 QUESOS
- PIZZA MARGARITA



Estación TexMex

ESTACIÓN **ASIÁTICA**



- WOK DE ARROZ Y VERDURAS
- ROLLITOS VIETNAMITAS DE POLLITO PEKÍN
- GYOZAS DE VERDURAS
- DIM SUM DE VERDURAS
- SUSHI VARIADO

ESTACIÓN **DULCE**



- CREPES CON CHOCOLATE
- GOFRES CON NATA Y CARAMELO
- SANDWICH DE DULCE DE LECHE Y NUTELLA
- MINICHURROS CON CHOCOLATE
- *OPCIÓN DE CONTRATAR FUENTE DE CHOCOLATE



Estación Asiática

ESTACIÓN ESPAÑOLA

CROQUETAS VARIADAS
PAPAS ARRUGÁS BRAVAS
PAN TUMACA CON VIRUTAS IBÉRICAS
SALMOREJO CON HUEVO Y MOJAMA

ESTACIÓN VEGGIE

CRUDITÉS CON ALIÑO SUAVE
CHAMPIÑÓN EMPANADO CRUJIENTE
ÑOQUIS DE REMOLACHA AL PESTO
TARTELETA DE GUACAMOLE
TACO AL PASTOR



Estación Veggie

ESTACIÓN IBÉRICA

JAMÓN DE CEBO
SURTIDO DE IBÉRICOS:
LOMO, CHORIZO Y SALCHICHÓN
SURTIDO DE QUESOS



Estación Ibérica

ESTACIÓN AMERICANA

CON
COCINERO

- MINI HAMBURGUESAS
- MINI PERRITOS
- COSTILLAS BBQ
- PATATAS ASADAS
- ENSALADA DE COL



ESTACIÓN ARROCES

CON
COCINERO



ESTACIÓN ESPETOS

CON
COCINERO



ESTACIÓN TORTILLAS

CON
COCINERO



ESTACIÓNBBQ

CON
COCINERO

CARNE & PESCADO

ESTACIÓNBBQ & MARISCO

CON
COCINERO

CARNE & PESCADO & MARISCO



CORTEDEJAMÓN

JAMÓN | 100 PERSONAS

Incluye servicio de cortador de jamón y producto.

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

JAMÓN DE BELLOTA:
JOSELITO O CINCO JOTAS



CARTA
VINOS



BARRALIBRE

 PRIMERAS 2 HORAS

 A PARTIR DE LA 3ª HORA

COMBINADOS DE PRIMERAS MARCAS

BARRALIBRE

CERVEZA, VINO, REFRESCOS & AGUA



VINOS INCLUIDOS

CÓCTEL & MENÚS

DADO NUESTRO COMPROMISO
CON LA SOSTENIBILIDAD,
TRABAJAMOS CON VINOS D.O
DE PROXIMIDAD. SI QUIERES
CONFORMAR TU MENÚ CON
OTRAS ZONAS DE ESPAÑA
CONSÚLTANOS.



SHOW COOKING

Hemos diseñado diferentes actividades, enfocadas en la gastronomía, para dar a tus eventos un tipo de networking diferente en un ambiente relajado y divertido.



JUANPALOMO

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

105  X15 

Talleres que incluyen la elaboración y cata bajo el asesoramiento de nuestro equipo. Una actividad perfecta para fomentar el networking de una forma muy divertida.

EL DESAFÍO

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

105  X15 

Promueve el espíritu de equipo con este teambuilding de competición entre asistentes, para elaborar un plato a partir de los ingredientes escogidos por nuestro Chef.



JuanPalomo Challenge Experience

CATAS MARIDADAS

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

200



X20



Un viaje por los distintos tipos de vino y gastronomía de nuestro país. El broche ideal para un evento donde los participantes disfrutarán y aprenderán las mejores combinaciones de vino y comida.

ADIVINA QUÉ COMES

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

200



X20



Un auténtico reto sensorial. Los asistentes disfrutarán de la experiencia de sentir y vivir la comida sin expectativas. No todo es lo que parece.

QUE TE LADEN CON QUESO

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

200



X20



Catas con distintos quesos y vinos. Hay un vino indicado para acompañar a cada queso. El objetivo es aprender a combinar ambos productos hasta conseguir una mezcla perfecta.



JuanPalomo Challenge Experience



TALLER PAELLAS

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

105



X20



Una actividad ideal para darle un toque diferente a tus eventos y teambuildings. Se trata de una experiencia que se realiza por grupos, donde se aprende en directo de la mano del Chef y de todo el equipo de profesionales a elaborar diferentes tipos de paella.





CONDICIONES PARTICULARES

Los precios indicados **no incluyen el 10% IVA.**

Precios sujetos a posibles variaciones debido al incremento significativo de los costes de las materias primas.

Incluye mobiliario, menaje, mantelería y cristalería. En caso de decoración especial, consultar precio.

Precios para grupos de más de 50 personas. En caso de número inferior de comensales, consultar precio final.

Todos nuestros servicios incluyen: supervisor, camareros y cocineros.

Barra libre opcional de combinados de primeras marcas.

Podrá realizarse una **degustación del menú** elegido para 6 personas, contratando eventos de más de 150 personas. Posibilidad de adaptar los menús a las necesidades del cliente. En caso de alergias o intolerancias, rogamos avisen con antelación.

El **horario del servicio** quedará reflejado en el presupuesto, en caso de demora del mismo en más de 30 minutos, deberá abonarse un extra por el servicio de camareros.

COFFEE BREAK

Para coffee break está incluido un velador por cada 25 personas.

CÓCTEL Y VINO ESPAÑOL

Para cóctel y vino español está incluido un velador por cada 16/20 personas. Las estaciones temáticas solo podrán ser contratadas junto a estos servicios o junto a finger buffet.

MENÚ SENTADO

Para menú sentado está incluido un camarero y mesa redonda por cada 10/12 personas.

NO INCLUYE

Alquiler de espacio, seguridad y limpieza. No incluye taburetes, posibilidad de añadirlos.



629 486 682 | SILVIA RODRÍGUEZ



CATERING@TEATROGOYA.COM



CALLE SEPÚLVEDA 3 Y 5, 28011 MADRID